ALAN-VE ISSN0004-0622
Depósito Legal: pp 199602DF83

ALAN

ARCHIVOS LATINOAMERICANOS DE NUTRICION

Revista de la Sociedad Latinoamericana de Nutrición

Continuación de Anales Venezolanos de Nutrición

SLAN

Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021

Sociedad Latinoamericana
de Nutrición

SLAN
2019 • 2021

Libro de resúmenes

slan 2021
Asunción,PARAGUAY

SLAN
Sociedad Latinoamericana de Nutrición

Sociedad Paraguaya de Nutrición

XIX CONGRESO LATINOAMERICANO DE NUTRICIÓN (SLAN)

31 de Octubre al 4 de Noviembre, 2021

Asunción,PARAGUAY

www.slan2021.com

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

Sociedad Latinoamericana de Nutrición

Consejo Directivo

Presidente
Dr. Rafael Figueredo Grijalba
Universidad Católica "Nuestra Señora de la Asunción". Paraguay.

Vicepresidente
Dra. Wilma Freire
Universidad San Francisco de Quito, Ecuador.

Secretaria
Dra. Ana Ferreira Saguier
Federación Latinoamericana de Terapia Nutricional,
Nutrición Clínica y Metabolismo – FELANPE.
Paraguay.

Secretaría adjunta
MSc. Claudia Bordón Riveros
Universidad Católica "Nuestra Señora de la Asunción". Paraguay.

Tesorera
Dra. María Cristina Jiménez
Universidad Nacional de Asunción. Paraguay.

Tesorera Adjunta
MSc. Rocío Arguello Ayala
Universidad Nacional de Asunción. Paraguay.

Consejo Consultivo
Dr. Juan Rivera Dommarco
Dr. Esteban Carmuega
Dra. María Nieves García Casal
Dr. Ángel Gil Hernández
Dr. Helio Vannucchi

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

Sociedad Latinoamericana de Nutrición

Argentina
Marisa Canicoba
Esteban Carmuega
Mabel Carrera
Gustavo Kliger
Emilia Raimondo

Cuba
Santa Jiménez

Panamá
Odalis Teresa Sinisterra

Bolivia
Rita Medina
Andreina Soria

Ecuador
Wilma Freire

Paraguay
Alicia Báez de Ayala
Alberto Bareiro Arce
Graciela Chirife Fernández
Gabriela Fretes Centurión
Rosa Mayor Oxilia
Marta Cristina Sanabria

Brasil
Josefina Bressan
Carlos Monteiro
Durval Ribas Filho
Helio Vannucchi

Estados Unidos
Reynaldo Martorell
Rafael Pérez-Escamilla

Perú
Roxana Fernandez Condori
Saby Mauricio Alza
Enrique Jacoby

Chile
Miguel Arredondo
Fernando Carrasco
Manuel Ruz
Ricardo Uauy

Guatemala
Manuel Ramírez Zea

República Dominicana
Raquel Tejada

Colombia
Yadira Cortés
Laura González Zapata

España
Ángel Gil Hernández
Alfredo Martínez Hernández
Lluis Serra Majem

Venezuela
Gertrudis Adrianza Baptista
Marianella Herrera
Maritza Landaeta-Jiménez

Costa Rica
Patricia Sedó

México
Simón Barquera
Samuel Coronel Núñez
Gabriela García Chávez
Juan Rivera Dommarco
Teresa Shamad Levy
Bárbara Vizmanos

Uruguay
Marcelo Yaffé

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

Sociedad Paraguaya de Nutrición

Presidente
Lic. Laura Joy

Vicepresidente
Lic. Raquel Franco

Secretaría
Lic. Mónica Lesme

Tesorera
Lic. Ana Aguilar

Vocales Titulares
Dra. Any Ferreira
Dra. Cristina Jiménez
Dra. Lidia Garcete

Vocales Suplentes
QF. Myriam Berino
Dra. Lisa Moreno
Dra. Rosa Amarilla
Dra. Graciela Chirife
Dra. Marta Sanabria
Lic. María José Romero
Lic. Ofelia Prats
Lic. Patricia Cáceres
Lic. Alicia Báez
Lic. Claudia Bordón

Síndico Titular
Lic. Rocío Argüello

Síndico Suplente
Dra. Rosa Amarilla

Presidente Comité de Ética
Dra. Rosa Mayor

Presidente Comité Científico
Lic. Estela Servín

Presidente del Capítulo Terapia Nutricional y Parenteral
Lic. Cinthia Figueredo

Presidente del Capítulo de Nutrición y Salud Pública
Lic. Alberto Bareiro

Presidente del Capítulo de Investigaciones
Lic. Macarena Morínigo

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

Comité Organizador del XIX Congreso

Consejo de Honor SLAN
Esteban Carmuega
María Nieves García Casal
Flaviano Ojeda Villalba
Juan Rivera Dommarco
Helio Vannucchi

Presidente
Dr. Rafael Figueredo Grijalba

Vicepresidentes
Dra. Ana Ferreira Saguier
Dra. Graciela Chirife Fernández
Dra. Rosa Mayor Oxilia

Coordinadores Generales
Alberto Bareiro Arce
Claudia Bordón Riveros
Raquel Franco Núñez

Consejo Científico
Presidentes del Consejo Científico
Ángel Gil Hernández
María Cristina Jiménez

Coordinadoras Generales del Consejo Científico
Rocío Arguello Ayala
Laura Joy Ramírez

Miembros del Consejo Científico Internacional
Consejo Directivo, Consejo Consultivo y Vocales de la Sociedad Latinoamericana de Nutrición

Nacional
María Rosa Amarilla
Fátima Ayala de Mendoza
Gabriela Fretes Centurión
Lidia Garcete Mañotti
Claudia Lawes Garabano
María Magdalena Mayor
Elsi Ovelar Fernández
Marta Cristina Sanabria

Coordinadores del Comité de Temas Libres
Silvia Araujo Pino
Marcelo Ledesma Solís
Macarena Morínigo Martínez
Ana Aguilar Rabito

Secretaría General
Coordinadoras de la Secretaría General
María José Romero Ausfeld
Mónica Lesme Acosta

Miembros de la Secretaría General
Lourdes Elizeche Serra
Nasira Moreno Bernal
Gisela Pineda Ozuna
Edilza Soares Lemes

Coordinadoras del Comité Organizador
Alicia Báez de Ayala
Cristina Portillo de Lovera

Miembros del Comité Organizador
Alejandra Báez
Mirta Cáceres Patiño
Patricia Cáceres Cattoni
Ivana Castillo Martino
Karina Duré Melgarejo
Laura González Céspedes
Johanna Guggiari
María Jure de Alderete
Nidia Martínez Báez
Johana Meza Paredes
Ofelia Prats Filippini
Emilce Queiroz Zalimben
Estela Servín Escobar
Patricia Velázquez Comelli
Doris Villalba de Caballero
Fidel Zenteno

Secretaría Técnica
Sandra Iberbuden

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

Editorial
Conferencias Plenarias
Simposios
Comunicaciones orales
Comunicaciones e-póster

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

Indice del Suplemento

Páginas

EDITORIAL

Rafael Figueredo Grijalba, Macarena Morínigo Martínez ***71***

CONFERENCIAS PLENARIAS

Parte 1
SIMPOSIO FEDERACIÓN LATINOAMERICANA DE SOCIEDADES DE OBESIDAD (FLASO)
SOCIEDAD LATINOAMERICANA DE NUTRICIÓN (SLAN) *9*
Moderadores:
Adela González Barnech (FLASO-SUEO-Uruguay)
Víctor Saavedra (SOCHOB-Chile)
Julio C. Montero (SAOTA-Argentina)
Bruno Halpern (FLASO - WOF)
Rafael Figueredo Grijalba (SLAN - Paraguay)

SP1.1 Definiendo obesidad y sus fenotipos somático y humoral.
Fabio Trujilho (ABESO-Brasil)
SP1.2 Factores etiopatogénicos: Factores alimentarios.
Judnery Flores (AVESO-Venezuela)
SP1.3 Disrupción endocrina
Rima Ribera Parrish (SBEMN-Bolivia)
SP1.4 Clínica y sus mecanismos fisiopatológicos
Yenica Cháftare (SUEO-Uruguay)

Parte 2
SIMPOSIO FEDERACIÓN LATINOAMERICANA DE SOCIEDADES DE OBESIDAD (FLASO)
SOCIEDAD LATINOAMERICANA DE NUTRICIÓN (SLAN) *9*
Moderador: *Lucia Lijerón (SBEMN-Bolivia)*

SP1.5 Objetivos generales del tratamiento.
Bruno Halpern (ABESO-Brasil)
SP1.6 Criterio alimentario para prevención y tratamiento en Sudamérica.
Julio C. Montero (SAOTA-Argentina)
SP1.7 Farmacoterapia actual de la obesidad.
Alex Valenzuela (SOCHOB-Chile)
SP1.8 Farmacoterapia por-venir
Paul Camperos (AVESO-Venezuela)

Discusión
Lourdes Elizeche Serra (SPEO-Paraguay)
Lourdes Ibarra Samudio (SLAN-Paraguay)

P1. ACTO INAUGURAL *10*
Rafael Figueredo Grijalba (SLAN - Paraguay)
Wilma Freire
Ana Ferreira Heyn de Saguier
Claudia Bordón Riveros
María Cristina Jiménez
Rocío Arguello Ayala
Laura Joy Ramírez

P2. CONFERENCIA INAUGURAL *10*
Presidente: Rafael Figueredo Grijalba (SLAN / Paraguay)
Presentadora: Gabriela Fretes Centurión (Paraguay)
Acciones necesarias para alcanzar los Objetivos de Desarrollo Sostenible en Nutrición
Maaike Arts

P3. CONFERENCIA PLENARIA *10*
Presidente: María Cristina Jiménez (SPN / Paraguay)
Causas y consecuencias de la obesidad. ¿Qué hay de nuevo?
Ángel Gil Hernández (FINUT / España)

P4. CONFERENCIA PLENARIA *10*
Presidente: Ana Ferreira Heyn de Saguier (SPN / Paraguay)
Desnutrición Hospitalaria: ¿Estamos haciendo lo suficiente?
Gustavo Kliger (Argentina)

P5. CONFERENCIA PLENARIA *10*
Presidente: Rosa Mayor Oxilia (SPN / Paraguay)
Efectos de la pobreza en la infancia sobre la salud, nutrición y capital humano en el ciclo vital.
César Victora (Brasil)

P6. CONFERENCIA DE CLAUSURA *10*
Presidentes: Wilma Freire (SLAN / Ecuador)
Graciela Chirife Fernández (SPN / Paraguay)
Interacciones entre la malnutrición y el COVID-19: Implicaciones para las políticas de salud y nutrición
Juan Rivera Dommarco (INSP / México)

SIMPOSIOS

S01. ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN EN CONTEXTO DE COVID-19 – IMPACTO Y ESTRATEGIAS DE MITIGACIÓN. *10*
Coordinador: Maaike Arts (UNICEF)
La alimentación escolar durante la pandemia de COVID-19.
Israel Ríos (FAO)

Los sistemas de protección social sensibles a la nutrición, la protección social reactiva y los programas de alimentación escolar durante la pandemia COVID-19.
Carla Mejía (PMA).
Efectos de la pandemia de COVID-19 en la nutrición y actividad física de adolescentes y jóvenes.
Maaike Arts (UNICEF)
Salvaguardia para los logros, nuevos avances y oportunidades para las políticas de alimentación y nutrición en América Latina y el Caribe en medio de la pandemia por COVID-19.
Fabio da Silva Gomes (OPS/0MS)

S02. NUTRICIÓN ANTES, DURANTE Y DESPUÉS DEL EMBARAZO: IMPLICACIONES EN LA SALUD DEL NIÑO Y LA MUJER CON UN ENFOQUE DE CURSO DE VIDA. *11*
Coordinadora: Mónica Mazariegos (Guatemala)

Concentraciones de nutrientes metílicos maternos y su relación con la programación y crecimiento al nacer.
Fernanda Mujica (Chile)
Patrones de alimentación durante el embarazo y su asociación con el peso al nacer.
Mónica Ancira-Moreno (México)
Estrés psicosocial materno, ganancia de peso gestacional excesiva y su asociación con la retención de peso en el posparto temprano.
Cinthya Muñoz-Manrique (México)
Lactancia materna, cambio de peso y riesgo de enfermedades cardio metabólicas a lo largo de la vida.
Mónica Mazariegos (Guatemala)

S03. IMPACTO DE LA DIETA EN LA MICROBIOTA INTESTINAL. *11*
Coordinadora: Ángela Zuleta (Argentina)

Diálogo saludable entre aparato digestivo, fibra y microbiota.
Lisandro Alberto García (Argentina)
Impacto de la fibra prebiótica en el desarrollo y mantenimiento de la microbiota, aspectos nutricionales y evidencias científicas.
Ángela Zuleta (Argentina)
Dieta, fibra prebiótica y microbiota intestinal.
Guadalupe Benavídez (Argentina)

S04. HACIA LA VALORIZACIÓN DE RECURSOS VEGETALES ALIMENTICIOS PARA UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y DE INTERÉS EN NUTRACÉUTICA. *11*
Coordinadoras: Laura Mereles Ceuppens (Paraguay), Silvia Beatriz Caballero (Paraguay)

Propiedades funcionales del ají del monte (*Capsicum Chacoense*) del Chaco Paraguayo.
Eva Eugenia Coronel Méndez (Paraguay)
Metabolitos secundarios con actividad antimicrobiana presentes en alimentos, especias y plantas medicinales.
Nelson Luis Alvarenga Sosa (Paraguay)
Extracción de ingredientes de interés para la industria de alimentos a partir de los frutos de mango criollo paraguayo (*Mangifera indica L.*)
Omayra Beatriz Ferreiro Balbuena (Paraguay)
Micronutrientes en frutas del Paraguay, papel en la seguridad alimentaria durante y post pandemia.
Laura Mereles Ceuppens (Paraguay)

S05. ATENCIÓN NUTRICIONAL A NIÑOS, ADOLESCENTES Y EMBARAZADAS VENEZOLANOS EN CONTEXTO DE EMERGENCIA. *12*
Coordinadoras: Mariana Mariño Elizondo (Venezuela), María Ignacia Reggeti Márquez (Venezuela)

Atención nutricional integral a distancia de pacientes del Centro de Atención Nutricional Infantil Antímano Cania.
Carmen Elena Brito Timauri (Venezuela)
Atención alimentaria y nutricional en emergencia, experiencia del Grupo Social Cesap en Venezuela.
Yngrid Candela (Venezuela)
Atención en salud a población pediátrica de migrantes venezolanos en Medellin-Colombia. International Rescue Committee 2020-2021.
Sonia Borno-Bosh (International Rescue Committee)

S06. CONSTRUYENDO CIUDADES MÁS SALUDABLES, EQUITATIVAS Y AMBIENTALMENTE SOSTENIBLES: LECCIONES DE AMÉRICA LATINA (SALURBAL) *12*
Coordinadora: Fernanda Kroker (Guatemala)

Inequidades sociales de la obesidad en ciudades de Latinoamérica.
Mónica Mazariegos (INCAP/Guatemala)
Cambios en el entorno alimentario urbano y su asociación con el índice de masa corporal en escolares y adolescentes mexicanos.
Yenisei Ramírez (INSP/México)
Cambio climático y consumo de alimentos en México.
Nancy López (INSP/México)
Tiempo de transporte y consumo de frutas y verduras en ciudades de Latinoamérica.
Leticia Oliveira (FIOCRUZ/Brasil)

S07. LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL ECUADOR: ANÁLISIS Y PROPUESTAS. *12*
Coordinador: William F. Waters (Ecuador)

“Alli kawsay: redes multidimensionales de reciprocidad y la seguridad alimentaria en pueblos indígenas de la sierra ecuatoriana”
Carlos Andrés Gallegos Riofrío (Estados Unidos)

Estrategias productivas de promover la seguridad alimentaria urbana.
Amaya Carrasco Torrontegui (USA)
Mejorando la seguridad alimentaria con intervenciones a base de alimentos locales.
William F. Waters (Ecuador)
Seguridad alimentaria en tiempos de COVID-19.
Wilma B. Freire Zaldumbide (Ecuador)

S08. INTERNATIONAL SOCIETY FOR IMMUNONUTRITION (ISIN). IMPORTANCIA DE LA ALIMENTACIÓN PARA FORTALECER EL SISTEMA INMUNITARIO EN LA PANDEMIA COVID-19. *12*
Coordinadoras: Ascensión Marcos Sánchez (España), Liseti Solano (Venezuela)
Nutrición, inmunidad y desigualdades sociales en pandemia COVID-19.
Wilson Savino (Brasil)
Influencia de bacterias probióticas en el timo: órgano clave en la respuesta inmune.
Gabriela Perdigón (Argentina)
Vitamina C y salud. Situación durante la COVID-19.
Nora Slobodianik (Argentina)
Papel de la vitamina D en el sistema inmunitario en tiempos de pandemia.
Roxana Valdés-Ramos (México)

S09. GOBERNANZA GLOBAL DE SISTEMAS ALIMENTARIOS. CONFLICTO DE INTERÉS, RETOS Y OPORTUNIDADES. *13*
Coordinadora: Marisa Macari (México)
Conflicto de interés en la región y su efecto en las políticas públicas.
Alejandro Calvillo (México)
Estrategias internacionales de la industria para combatir el etiquetado frontal de los alimentos en las Américas"
Eric Crosbie (Estados Unidos)
La Cumbre sobre los Sistemas Alimentarios de Naciones Unidas 2021: Crónica de un derrumbe anunciado: Una mirada crítica desde la sociedad civil
Hernando Salcedo Fidalgo (Colombia)
Directrices voluntarias sobre los sistemas alimentarios y la nutrición
Elisabetta Recine (Brasil)
Asociaciones Público-Privadas en México: Implicaciones para la gobernanza de la salud pública y programas de nutrición
Angela Carriedo (Reino Unido)

S10. CAMINOS ALIMENTARIAS SOSTENIBLES Y SALUDABLES PARA LA PRÓXIMA GENERACIÓN: EL PAPEL DE LA EDUCACIÓN ALIMENTARIA HOLÍSTICA. *13*
Coordinadora: Melissa Vargas (Italia)
La nueva visión para la EAN de la FAO.
Melissa Vargas (Italia)
Análisis de capacidades en tres países.
Luisa López (Nicaragua)
Barreras y oportunidades ante el COVID-19.
Yenory Hernández (Costa Rica).

S11. EXPERIENCIA Y DESAFÍOS DEL ETIQUETADO FRONTAL DE ADVERTENCIA EN LATINOAMÉRICA. *13*
Coordinadora: Camila Corvalán Aguilar (Chile)
Evolución del etiquetado frontal en la región.
Camila Corvalán Aguilar (Chile)
Investigación y abogacía al servicio de las políticas públicas: el caso de México.
Lizbeth Tolentino (México)
¿Cómo se compara el etiquetado frontal de advertencia con otros sistemas de etiquetado?
Gastón Ares (Uruguay)
Desafíos en evaluación de impacto.
Ana Clara Durán (Brasil)
Desafíos en la implementación de regulaciones de etiquetado frontal en la región.
Fabio Gomes (LAC)
Desafíos en abogacía.
Beatriz Champagne (LAC)

S12. CRECIMIENTO FÍSICO, SALUD Y NUTRICIÓN EN COLOMBIA, ECUADOR, Y VENEZUELA (2014 – 2021). *13*
Coordinadoras: Mercedes López de Blanco (Venezuela), Maritza Landaeta de Jiménez (Venezuela)
Crecimiento físico, salud y nutrición en Venezuela (2014-2021).
Betty Méndez de Pérez (Venezuela)
Crecimiento físico, salud y nutrición en Colombia (2014- 2021).
Javier Rosique Gracia (Colombia)
Crecimiento físico, salud y nutrición en Ecuador (2014-2021).
Wilma B. Freire (Ecuador)

S13. SESGO DE PESO Y ESTIGMA DE LA OBESIDAD: DESAFÍO PENDIENTE PARA MEJORAR LA NUTRICIÓN Y LA SALUD PÚBLICA. *14*
Coordinadora: Lesly Véjar Rentería (México)
Impacto del sesgo de peso y el estigma en los comportamientos de salud y los resultados sociales.
Lesly Véjar Rentería (México).
Declaración y Posicionamiento Global del Sesgo de Peso y el Estigma de la Obesidad.
Ximena Ramos Salas (Canadá).
Estigma del peso, insatisfacción corporal y salud mental.
Héctor Esquivias (México)
Manejo nutricional libre de estigma y sesgo de peso.
Otilia Perichart (México)
Perspectiva de personas que viven con obesidad para su correcto manejo y abordaje.
Joseph Nadglowski (Estados Unidos)

S14. CIENCIA DE LOS ALIMENTOS PARA UN SISTEMA ALIMENTARIO SOSTENIBLE. *14*
Coordinadoras: Alejandra Rullan Bonillas (México)
Proteínas vegetales: Impacto nutricional y ambiental.
Nathan Pratt (Estados Unidos)
Protección e Inocuidad alimentaria en alimentos frescos.
Alessandra Bulgarelli (Costa Rica)
Reducción de azúcar: Impacto nutricional y ambiental.
Alexandre Matos (Brasil)

S15. LA APLICACIÓN DEL PROCESO DE ATENCIÓN NUTRICIONAL Y SUS SISTEMAS DE REGISTRO DE LA INFORMACIÓN EN NUTRICIÓN COMUNITARIA. *14*
Coordinador: Edgar Wilson Rojas González (Ecuador)
El proceso de atención nutricional en nutrición comunitaria.
Sofía Carolina Benítez Proaño (Ecuador)
El MAIS y la práctica en nutrición comunitaria.
Helen Susana Tamayo Maggi (Ecuador)
Experiencias de sistemas de registro de información a nivel familiar en el marco del Proceso de Atención Nutricional en Ecuador.
Edgar Wilson Rojas González (Ecuador)
Experiencia de implementación del Proceso de Atención Nutricional en Nutrición Comunitaria en Ecuador.
Lilia Ofir Peralta Saá (Ecuador)
Experiencia de implementación del Proceso de Atención Nutricional en el primer nivel de atención en Chile.
Leonila Mabel Valenzuela Barriga (Chile)
Experiencia de implementación del Proceso de Atención Nutricional en poblaciones vulnerables en Guatemala.
Mónica Alejandra Taylor Ortega (Guatemala)

S16. RUMBO A LA CUMBRE MUNDIAL DE SISTEMAS ALIMENTARIOS: POLÍTICAS, IMPLEMENTACIÓN, VISIÓN COMPARTIDA Y COHERENCIA PARA ABORDAR LA MALNUTRICIÓN. *14*
Coordinador: Juan Rivera Dommarco (México)
Oportunidades de prevención y control para disminuir la mala nutrición en todas sus formas.
Juan Rivera Dommarco (México)
Transformación del sistema alimentario como medida indispensable para la prevención de la mala nutrición en todas sus formas.
Jessica Fanzo (USA)

Desarrollo de Guías alimentarias nacionales para promover la salud individual y planetaria.
Anabelle Bonvecchio (México)
Rumbo a una agencia y política multisectorial para la transformación de los sistemas alimentarios en México: GISAMAC.
Ruy López-Ridaura (México)
Retos de gobernanza y coordinación multisectorial para la prevención de enfermedades crónicas y desnutrición.
Simón Barquera (México)

S17. PATRONES DE ALIMENTACIÓN, INSEGURIDAD ALIMENTARIA Y DOBLE CARGA DE MALNUTRICIÓN EN EL CONTEXTO DE COVID-19: IMPLICACIONES NUTRICIONALES EN LA REGIÓN. *15*
Coordinadora: Fernanda Mujica (INTA/Chile)
Patrones de alimentación y doble carga de malnutrición en el contexto de COVID-19: implicaciones nutricionales en Chile.
Fernanda Mujica (INTA/Chile)
Estado nutricional, inseguridad alimentaria y doble carga de malnutrición en el contexto de COVID-19: implicaciones nutricionales en Guatemala.
Mónica Mazariegos (INCAP/Guatemala)
Factores asociados a la calidad nutricional durante COVID-19 en población de nivel socioeconómico medio y alto en México.
Carolina Batis (México)
Inseguridad alimentaria, y comportamientos alimentarios y de cocina en Colombia en el contexto de la COVID-19.
Gustavo Cediel (Colombia)

S18. CAMBIOS NUTRICIONALES EN EL ENVEJECIMIENTO. *15*
Coordinadora: Lucia Fátima Campos Pedrosa (Brasil)
Impactos de la dinapenia, la miopenia y la mioesteatosis sobre la sarcopenia de los ancianos y los resultados adversos.
Ana Paula Trussardi Fayh (Brasil)
Papel del zinc en los mecanismos de inflamación.
Karine Cavalcante Mauricio Sena-Evangelista (Brasil)
Estudios sobre determinantes del estado de vitamina D en ancianos: adaptaciones de modelos teóricos.
Lucia Fátima Campos Pedrosa (Brasil)

S19. LATINFOODS. APORTES DE LATINFOODS AL CONOCIMIENTO SOBRE CONTENIDO DE SODIO EN LA ALIMENTACIÓN DE LA POBLACIÓN DE LATINOAMÉRICA Y EL CARIBE. *15*
Coordinadores: Hidalgo Víquez (Costa Rica), Elsi Ovelar Fernández (Paraguay)
Contribución de la red LATINFOODS en la reducción del contenido de sodio en el continente americano, 2011-2021.
Adriana Blanco Metzler (Costa Rica)
Estudio comparativo del contenido de sodio de alimentos artesanales, de venta callejera y comidas rápidas de cinco países de Latinoamérica.
Norma Samman (Argentina)
Estimación de la ingesta de sodio y su relación con el potasio mediante Estudio de Dieta Total en la Región de los Ríos, Chile.
Ociel Muñoz Fariña (Chile)
La importancia de los datos nacionales de sodio en las tablas de composición de alimentos en estudios poblacionales: La experiencia de Brasil.
Eliana Bistriche Giuntini (Brasil)

S20. ENCUENTRO ANUAL DE LA COMUNIDAD DE PRÁCTICA LATINOAMÉRICA Y CARIBE NUTRICIÓN Y SALUD (COLANSA). *16*
Coordinadora: Natalia Elorriaga (Argentina)
Construcción de la gobernanza y comunicación de Colansa.
Ana Paula Bortoletto Martins (Brasil)
Repositorio de publicaciones para fortalecer la agenda de incidencia política.
Eugenia Ramos (LAC)
Construcción del grupo de trabajo sobre etiquetado nutricional frontal.
Camila Corvalán (Chile)
Enfoque de género en sistemas alimentarios saludables y sostenibles.
Vilma Irazola (Argentina)
Articulación de las evidencias con la agenda de incidencia política.
Beatriz Champagne (LAC)
El rol de la investigación para la incidencia política.
Lizbeth Tolentino Mayo (México)

S21. ESTUDIO NUTRICIONAL EN POBLACIÓN INFANTIL ESPAÑOLA (ESNUPI) DE 1 A 9 AÑOS. *16*
Coordinadores: Ángel Gil Hernández. FINUT (España), Gregorio Varela Moreiras. FEN (España)
Diseño, Métodos y primeros hallazgos del estudio EsNuPi.
María José Soto Méndez (España)
Ingesta y fuentes alimentarias de hidratos de carbono totales, azúcares y fibra en población infantil española: estudio EsNuPi.
Teresa Partearroyo Cediel (España)
Ingesta y fuentes alimentarias de grasas y ácidos grasos de los niños españoles.
María Rosaura Leis Trabazo (España)
Patrones alimentarios de niños españoles de 1 a 9 años.
Ángel Gil Hernández (España)

S22. FONDO CONJUNTO CHILE-MÉXICO: PROMOCIÓN DE AMBIENTES ESCOLARES SALUDABLES SUSTENTABLES EN AMÉRICA LATINA. *16*
Coordinadores: Jhazmín Hernández Cabrera
Orientación para la implementación de ambientes escolares saludables para el control de la obesidad infantil
José Pedro Guilisast (Chile)
Necesidades identificadas para la promoción de ambientes escolares saludables en América Latina.
Marcos Galván (México)
Preguntas y conclusiones.
Dra. Guadalupe López Rodríguez (México)

S23. LASPGHAN VISITS SLAN: AVANCES DE NUTRICIÓN EN EL NIÑO. *16*
Coordinadora: Marta Cristina Sanabria (Paraguay)
Alimentación Complementaria en el niño.
Liliana Ladino (Colombia)
Bióticos en pediatría.
Rodrigo Vázquez Frías. (México)
Diagnóstico y tratamiento de APLV alergia a la proteína de leche de vaca.
José Spolidoro (Brasil)

S25. ABORDAJES Y PERSPECTIVAS SOCIOCULTURALES EN LA FORMACIÓN Y ACTUACIÓN DEL NUTRICIONISTA EN LA SALUD PÚBLICA DE LATINOAMÉRICA *17*
Coordinadora: Alexandra Pava-Cárdenas (Colombia)
El cambio de unas prácticas alimentarias para otras mejores: ¿en función de qué y de quién?
Alexandra Pava- Cárdenas (Colombia)
Culturas y prácticas alimentarias. Abordajes comprensivos que posibilitan la implementación de intervenciones más pertinentes y humanas.
Luz Marina Arboleda Montoya (Colombia)
Situación alimentaria y nutricional en Latinoamérica, nuevas miradas, actores e intervenciones.
Lúcia Dias da Silva Guerra (Brasil)
Saberes y conocimientos locales/tradicionales en alimentación y nutrición: un recurso poco valorado en la academia y las políticas públicas en salud.
Vanessa Cardozo Alarcón (Perú)

S27. INNOVACIÓN PARA EVALUAR E INTERVENIR EL ESTADO NUTRICIONAL DE LA MUJER EN EDAD REPRODUCTIVA, DURANTE LA GESTACIÓN Y LA LACTANCIA. *17*
Coordinadora: Sandra Lucía Restrepo Mesa (Colombia)
Desarrollo de un instrumento para evaluar la diversidad alimentaria en mujeres en edad fértil de Medellín, Colombia.
Nathalia Correa Guzmán (Colombia)
Desarrollo de curvas para el monitoreo de la ganancia de peso de gestantes adolescentes Latinoamericanas.
Sandra Lucía Restrepo Mesa (Colombia)
Efecto de la suplementación con omega 3 sobre la relación omega6/omega3 en grupo de mujeres en periodo de lactancia, Colombia.
Alejandra Valencia Naranjo (Colombia)

S28. FELANPE – SLAN. TERAPIA NUTRICIONAL EN PACIENTES QUIRÚRGICOS. *17*
Coordinadores: Ana Ferreira Heyn (Paraguay), Rafael Figueredo Grijalba (Paraguay)
Preparación nutricional en el preoperatorio.
Claudia Bordón Riveros (Paraguay)
Terapia nutricional en pacientes con Fístulas Intestinales, cuando lo urgente es no apurarse.
Antonio Carlos Campos (Brasil)
¿Cuántas proteínas aportar en el paciente quirúrgico crítico?
Nicolás Velasco (Chile)
Importancia de inmunonutrientes en pacientes quirúrgicos.
Gustavo Kliger (Argentina)
¿Cómo estamos hoy con el programa multimodal ERAS?
Isabel Correia (Brasil)
Debate
Luis Nin (Uruguay), Mario Perman (Argentina)

S29. LA VALSE-FOOD I. CYTED. RECURSOS AUTÓCTONOS: NUEVAS FUENTES DE INGREDIENTES PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA. *17*
Coordinadoras: Claudia Monika Haros (España), Norma Sammán (Argentina)
Semillas autóctonas subutilizadas, valor nutritivo y potencial alimentario de tres especies del Chaco Paraguayo "poroto indio" *Cynophalla retusa*, algarrobos *"Prosopis spp." y "kumanda yvyra´i" Cajanus cajan*
Laura Mereles (Paraguay)
Valor nutricional y biofuncional de cultivos andinos. Efectos del procesamiento sobre su retención.
Norma Sammán (Argentina)

Uso de granos andinos para el desarrollo de productos nutritivos de panificación.
Ritva Repo-Carrasco (Perú)
Salvia hispánica como propuesta dietoterapéutica para el manejo de la enfermedad crónica.
Maira Rubí Segura-Campos (México)

S30. ESTRATEGIAS COMUNITARIAS INSTAURADAS EN DIFERENTES PAÍSES DE LATINOAMÉRICA PARA ENFRENTAR EL HAMBRE DURANTE LA PANDEMIA. *18*
Coordinadora: Luz Marina Arboleda Montoya (Colombia)
Estrategias de mitigación del hambre instauradas por la comunidad durante el confinamiento en Colombia.
Luz Marina Arboleda Montoya (Colombia)
Hambre y pandemia en Chile.
Noelia Gabriela Carrasco Henríquez (Chile)
Situación alimentaria entre los pueblos indígenas de México como consecuencia de la Pandemia.
Yuribia Velázquez Galindo (México)
La olla común como estrategia comunitaria frente a la precariedad de Perú.
Vanessa Cardozo Alarcón (Perú)

S31. EL DESAYUNO EN AMÉRICA LATINA. BASES CIENTÍFICAS PARA RECOMENDACIONES CON BASE EN LA CULTURA. *18*
Coordinador: Marta Cristina Sanabria (Paraguay)
Aspectos históricos y culturales del desayuno en Latinoamérica.
Mauro Fisberg (Brasil)
¿Hay un desayuno Latinoamericano? Detalles de su composición basada en grupos de alimentos.
Jaqueline Lopes Pereira (Brasil)
Recomendaciones de desayunos en Latinoamérica basadas en evidencia.
Irina Kovalskys (Argentina)

S32. LAS REDES SOCIALES DIGITALES ¿PROMUEVEN O DESINCENTIVAN LA LACTANCIA MATERNA? *18*
Coordinadora: Mauricio Hernández Fernández (México)
Redes sociales y lactancia durante la pandemia por COVID-19 en México.
Mireya Vilar Compte (México)
Aplicando la ciencia de análisis de redes sociales para optimizar la promoción de la lactancia materna a través de las redes sociales.
Rafael Pérez Escamilla (Estados Unidos)
Promociones de sucedáneos de la leche materna en redes sociales.
Sonia Hernández Cordero (México)
Monitoreo del Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna con tecnología digital.
Cristiano Boccolini (Brasil)

S33. SOCIEDAD PARAGUAYA DE NUTRICIÓN SPN, SOCIEDADE BRASILEIRA DE NUTRIÇAO ONCOLÓGICA SBNO, SOCIEDAD LATINOAMERICANA DE NUTRICIÓN – SLAN. NUTRICIÓN Y CÁNCER: UNA MIRADA LATINOAMERICANA. *18*
Coordinadores: Laura Joy Ramírez (SPN-Paraguay), Alberto Bareiro Arce (SLAN-Paraguay)
Desnutrición hospitalaria en pacientes oncológicos: Cuando los costos son sólo beneficios.
Marcelo Ledesma (Paraguay)
Cáncer, inflamación y terapia nutricional: Update.
Raquel Franco Núñez (Paraguay)
Protocolo de recuperación mejorada: nuestra experiencia en pacientes oncológicos quirúrgicos.
Laura Joy Ramírez (Paraguay)

O inquérito brasileiro de nutrição oncológica em pediatria (IBNOPe)
Nivaldo Barroso de Pinho (SBNO / Brasil)
Perfil nutricional paciente idoso oncológico no Brasil.
Érika Simone Coelho Carvalho. (SBNO / Brasil)
Abordagem nutricional na Neutropenia febril em oncologia
Carin Galon. (SBNO / Brasil)
Debate
Moderadoras: Alicia Báez de Ayala (SLAN, Paraguay), Lidia Garcete Mañotti (SPN, Paraguay)

S34. REDUCCIÓN DE PÉRDIDAS Y DESPERDICIOS DE ALIMENTOS: EXPERIENCIAS DEL GRUPO DE UNIVERSIDADES DE ARGENTINA Y URUGUAY FRENTE A LOS DESAFÍOS PARA LA NUTRICIÓN Y LA SALUD PÚBLICA EN LATINOAMÉRICA. *19*
Coordinador: Martín Lázzaro (Argentina)
Desafíos para la nutrición y la salud pública en Latinoamérica: la experiencia del grupo de universidades para la reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos.
Martín Lázzaro (Argentina)
Articulación en red de universidades para el abordaje multicausal desde la nutrición de modelos de acción para la reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos.
Flavia Noguera (Uruguay)
Investigación y desarrollo de indicadores de impacto ambiental para la nutrición y la salud pública: Aplicación a casos de estudio.
Claudia Albrecht (Argentina)
El proceso participativo para la validación y la implementación de la Guía para Universidades en el marco del Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos.
Gustavo Barbagallo (Argentina)
La experiencia de la Escuela de Nutrición de la Universidad de la República en reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos y sus prácticas sustentables para la nutrición, salud pública.
Claudia Suárez (Uruguay)
Campañas de concientización en pérdidas y desperdicios de alimentos: Proyecto ¨Festejo Responsable¨.
Graciela Carta (Argentina)

S35. LOGROS Y HALLAZGOS DE UNA COLABORACIÓN LATINOAMERICANA SOBRE ÁCIDOS GRASOS EN LECHE MATERNA. *19*
Coordinadora: Raquel Campos Oliva (Guatemala)
Innovación en la recolección y manejo de muestras de leche: Secada en tarjetas de cartón.
Eileen Rivera (Guatemala)
Patrón de ácidos grasos de cadena larga en leche materna del Caribe de Guatemala.
Alejandra Zamora (Guatemala).
Patrón de ácidos grasos de cadena larga en leche materna del altiplano de Honduras.
Adriana Hernández (Honduras)
Patrón de ácidos grasos de cadena larga en leche materna del altiplano de México Central.
Olga Patricia García-Obregón (México)

S36. INNOVACIONES DE LAS GUÍAS ALIMENTARIAS: EXPERIENCIAS DE COSTA RICA, MÉXICO Y ECUADOR. *19*
Coordinadores: Yenory Hernández Garbanzo (FAO), Israel Ríos (FAO)
Nuevas Visión de Guías Alimentarias Basadas en Sistemas Alimentarios: Explorando el Camino Recorrido y Nuevos Horizontes (Parte 1)
Veronika Molina (FAO)

Nuevas Visión de Guías Alimentarias Basadas en Sistemas Alimentarios: Explorando el Camino Recorrido y Nuevos Horizontes (Parte 2)
Ana Islas (FAO)
Experiencia del Ecuador para posicionar sus Guías Alimentarias, a través de un Plan de implementación y Edu-Comunicacional Innovador.
Gabriela Rosero (FAO/Ecuador)
Nuevos Caminos para Integrar Una Visión de sistemas Alimentarios en la formulación de las guías alimentarias Costa Rica
Cecilia Gamboa (Costa Rica)
Innovaciones en el Proceso de Actualización de las Guías Alimentarias Saludables y Sostenibles: Experiencia de México.
Anabelle Bonvecchio (México)

S37. SLAN - IUNS *20*
Coordinadora: Alfredo Martínez Hernández - IUNS, Rafael Figueredo Grijalba (SLAN - Paraguay)
Marta Cristina Sanabria - SLAN
El camino hacia una transformación del sistema alimentario para mejorar la nutrición de niños y adolescentes.
Gabriela Fretes Centurión (SLAN – Paraguay)
La seguridad alimentaria en tiempos de COVID-19.
Wilma Freire (SLAN – Ecuador)
Nutrición y ejercicio, la interacción necesaria
Marcela González Gross (IUNS – España)
Nutrición personalizada, comunitaria y global desde IUNS
Alfredo Martínez Hernández (IUNS – España)

S38. INTERVENCIONES SOBRE NUTRICIÓN Y ACTIVIDAD FÍSICA PARA LA PREVENCIÓN Y CONTROL DEL SOBREPESO Y LA OBESIDAD EN EL CONTEXTO ESCOLAR REFLEXIONES Y ALCANCES. *20*
Coordinadores:Edgar Denova Gutiérrez (México), Mauro Brero (México)
Recomendaciones de política pública nacional, estatal y local para la prevención, control y reducción del sobrepeso y obesidad en niñas, niños y adolescentes en México.
Anabelle Bonvecchio Arenas (México)
Intervenciones para la prevención y control del sobrepeso y obesidad en niñas, niños y adolescentes.
Selene Pacheco (México)
Mapeo y revisión de contenidos de salud en el currículo de educación básica y desarrollo de la asignatura de "Vida Saludable".
Nydia Balderas Arteaga (México)
Factores asociados a la adherencia y deserción en intervenciones para la promoción de salud en escuelas: la experiencia en Chile.
Rinat Ratner Goldenberg (México)

S39. EL COSTO DE UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN AMÉRICA LATINA: RESULTADOS DE LA RED INFORMAS EN ARGENTINA, BRASIL Y MÉXICO. *20*
Coordinadora: Carolina Batis (México)
Costo de la dieta actual, saludable y sostenible en México.
Carolina Batis (México)
Relación entre calidad nutricional, costo e impacto ambiental de los alimentos en México.
Mishel Unar Munguía (México)
Costo de la dieta actual y saludable en Argentina.
Luciana Castronuovo (Argentina)
El costo de los alimentos ultra-procesados en Brasil.
Rafael Moreira Claro (Brasil)

S40. EVIDENCIA ACTUAL SOBRE ACCIONES EN NUTRICIÓN Y SALUD, DESDE UNA PERSPECTIVA DE CICLO DE VIDA. *21*
Coordinadoras: Miriam López Teros (México), Alicia Parra Carriedo (México)
Dieta materna durante el embarazo y sus efectos sobre la nutrición del binomio madre-hijo.
Mónica Ancira Moreno (México)
Lactancia y obesidad materna. Intervención para mejorar prácticas de lactancia en mujeres con obesidad.
Sonia Hernández Cordero (México)
Nutrición y neurodesarrollo en los primeros años de vida.
Alejandra Cantoral Preciado (México)
Capacidad predictiva de indicadores de composición corporal para fragilidad y discapacidad física, calidad de vida en la población de adultos mayores.
Oscar Rojas Carrasco (México)

S41. EXPERIENCIAS DE POLÍTICA EN SALUD Y NUTRICIÓN: HACIA UNA APUESTA REGIONAL COMÚN. *21*
Coordinadora: Ana Lucia Torres (Ecuador)
RRetos para la construcción de una legislación transnacional para la salud y nutrición de América Latina en el contexto actual y el futuro post-pandemia.
Ana Lucia Torres (Ecuador)
Experiencias de política en salud pública y nutrición en Chile, hallazgos clave, aprendizajes y retos para una legislación regional común.
Camila Luz Corvalán (Chile)
Experiencias de política en salud pública y nutrición en Ecuador, hallazgos clave, aprendizajes, y retos para una legislación regional común.
Wilma Freire (Ecuador)
Experiencias de política en salud pública y nutrición en México, hallazgo clave, aprendizajes y retos para una legislación regional común.
Lizbeth Tolentino Mayo (México)
América Latina una potencia para soñar sistemas agroalimentaria y agroecológicos para el cuidado de la vida en el planeta.
José Andrés Ocaña Navas (Ecuador)

S42. PUBLICIDAD DE FÓRMULAS Y ALIMENTOS INFANTILES DURANTE COVID-19 EN MEDIOS DIGITALES E INCUMPLIMIENTO DEL CÓDIGO DE COMERCIALIZACIÓN DE SUCEDÁNEOS DE LA LECHE MATERNA. *21*
Coordinadora: Anabelle Bonvecchio Arenas (México)
Publicidad digital de fórmulas y alimentos para niños pequeños en México usando la Métodos CLICK.
Mishel Unar Munguía (México)
Publicidad de sucedáneos de la leche materna en internet y televisión en México.
Ana Lilia Lozada Tequeanes
Publicidad de sucedáneos de la leche materna en internet y televisión en México.
Rafael Pérez Escamilla (EUA)
El Código de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna, publicidad en medios digitales y conflicto de interés en tiempos de COVID19: recomendaciones a partir de la experiencia mexicana.
Mauro Brero (México)

S43. NUTRICIÓN DE PRECISIÓN PARA EL TRATAMIENTO Y LA PREVENCIÓN DE LA OBESIDAD. *22*
Coordinadora: Ana Laura De la Garda (México)
Polifenoles y obesidad en el marco de la nutrición personalizada.
Maria Puy Portillo Baquedano (España)
Genómica y microbiota como elementos de personalización en el tratamiento de la obesidad.
J. Alfredo Martínez Hernández (España)
Abordajes multi ómicos en estudio de la obesidad, avances hacia una nutrición personalizada.
Concepción Aguilera García (España)

S44. CÓDIGO NUTRICIA: UNA INICIATIVA PARA PROTEGER LA NUTRICIÓN Y LA SALUD DE LOS CONFLICTOS DE INTERÉS E INTERFERENCIA DE LA INDUSTRIA EN AMÉRICA LATINA. *22*
Coordinadora: Estefanía Rodríguez (México)
Conflictos de interés en la academia: La industria alimentaria y los principios de la integridad científica.
Mélissa Mialon (Irlanda)
Conflictos de interés en el proceso de las guías alimentarias en Brasil.
Camila Maranha (Brasil)
Bloqueo al impuesto a bebidas azucaradas, conflictos de interés en el Congreso en Colombia.
Diana Guarnizo (Colombia)
Estrategias de cabildeo en contra del etiquetado frontal de advertencia en Argentina.
Soledad Barruti (Argentina)
Lecciones aprendidas de los conflictos de interés e interferencia de la industria en las políticas de nutrición en México.
Simón Barquera (México)

S45. PROMOCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y LA ACTIVIDAD FÍSICA EN ENTORNOS ESCOLARES LATINOAMERICANOS. *22*
Coordinadora: Angélica Ochoa-Avilés (Ecuador)
Análisis integral de las estrategias efectivas para promover la alimentación saludable en escolares.
Angélica Ochoa-Avilés (Ecuador)
Análisis integral de las estrategias efectivas para promover la actividad física en escolares.
Susana Andrade (Ecuador)
Análisis de la implementación de estrategias efectivas para promover la alimentación saludable y la actividad física en escuelas latinoamericanas.
Fernanda Kroker-Lobos (Guatemala)
Influencia del entorno construído en la promoción del desplazamiento activo. Docente Investigador de la Universidad de Cuenca-Ecuador.
Daniel Orellana (Ecuador)
Uso de fotografías para conversar sobre intervenciones educativas en las escuelas de Ecuador y México.
Sayra Cardona (Guatemala)
Métodoss participativas de co-diseño de estrategias de comunicación de la salud para la promoción de la alimentación saludable y actividad física.
Denisse Vásquez (Ecuador)

S46. EVALUACIÓN DE LA IMPLEMENTACIÓN INICIAL DE LA LEY DE ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS Y RESTRICCIÓN DE LA PUBLICIDAD DE LOS ALIMENTOS EN CHILE. *22*
Coordinadora: Marcela Reyes Jedlicki (Chile)
Actitudes y Percepciones en relación a la Ley de Etiquetado
Teresa Correa (Chile).

Cambios en las compras de alimentos.
Lindsey Smith-Taillie (Estados Unidos)
Cambios en la Ingesta de Alimentos
Camila Corvalán Aguilar (Chile).
Reformulación de Alimentos después de la Implementación de la Ley de Etiquetado.
Marcela Reyes Jedlicki (Chile)
Cambios en Marketing de Alimentos después de la Implementación de la Ley de Etiquetado.
Francesca Dillman-Carpenter (Estados Unidos)
Impacto en los empleos y salarios de la Ley de Etiquetado.
Guillermo Paraje (Chile)

S47. PRINCIPALES DEFICIENCIAS DE MICRONUTRIMENTOS EN MÉXICO: UNA DEUDA PENDIENTE DE LA SALUD PÚBLICA. *23*
Coordinadora: Teresa Shamah-Levy (México)
Tendencia de la deficiencia de zinc en niños mexicanos.
Vanessa De La Cruz-Góngora (México)
Tendencia de la deficiencia de hierro, vitamina B12 y vitamina A en niños mexicanos.
Salvador Villalpando (México)
Tendencia de la deficiencia de vitamina D en niños y mujeres en edad reproductiva.
Mario Flores-Aldana (México)
Anemia y deficiencia de hierro en adultos mayores.
Vanessa De la Cruz-Góngora (México)
Comentarios sobre el panorama de las deficiencias en México y posibles soluciones desde la perspectiva de la salud pública.
Omar Dary (US Agency International Development)

S48. SLAN - INSTITUTO PRIVADO DE NUTRICIÓN INTEGRAL - IPNI I *23*
Coordinadoras: Claudia Bordón Riveros (SLAN – Paraguay), Gertrudis Baptista (SLAN – Venezuela)
Dietas hospitalarias: Update.
Alberto Bareiro Arce (Paraguay)
Caquexia: más allá de la pérdida de peso...
Marisa Canicoba (Argentina)
Ácidos grasos suturados y ECV: cómo ha evolucionado la evidencia.
Yadira Cortés (Colombia)
Uso de ácidos grasos omega 3 en el paciente geriátrico: más allá de lo cardiovascular.
Marcelo Yaffé (Uruguay)
Debate
Odery Ramos (Brasil), Graciela Chirife (Paraguay), Nidia Martinez Báez (Paraguay)

S49. LA VALSE- FOOD II. CYTED. REVALORIZACIÓN DE SEMILLAS LATINOAMERICANAS. TECNOLOGÍAS PARA LA OBTENCIÓN DE NUEVOS PRODUCTOS PARA UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE. *23*
Coordinadoras: Claudia Monika Haros (España), Laura Mereles (Paraguay)
Efecto antiinflamatorio de hidrolizados proteicos de kiwicha (*Amaranthus caudatus L*) a nivel intestinal via inflamasoma.
María Carmen Millán-Linares (España)
Microencapsulación de aceite de chía: comparación de rendimiento de sólidos y de propiedades fisicoquímicas de los productos obtenidos con tres equipos de secado por atomización.
Gabriela Bordón (Argentina)
Desarrollo de productos de cereales con alto valor nutricional por reemplazo de ingredientes críticos por coproductos de chía, quinoa y/o amaranto.
Claudia Monika Haros (España)
Estudio del impacto de las condiciones ambientales en la calidad nutricional de quinoa.
María Reguera (España)

S50. AMMFEN-SLAN. LOS NUTRIÓLOGOS EN MÉXICO. PANORAMA GENERAL DE LA FORMACIÓN Y MERCADO LABORAL. RECOMENDACIONES PARA EL FUTURO. PRESENTACIÓN DEL LIBRO. *24*
Coordinadoras: Mónica Minutti Sánchez-Alcocer (AMMFEN / México), María José Romero Ausfeld (SLAN / Paraguay)
Trayectoria de la AMMFEN en la formación de los Licenciados en nutrición
Berenice Sánchez Caballero (México)
Mercado laboral de los Licenciados en nutrición en México
Samuel Coronel Núñez (México)
Retos futuros para los licenciados en nutrición.
Mónica Minutti Sánchez-Alcocer (México)
Formación y mercado laboral de los Licenciados en Nutrición en Paraguay.
Silvia Araújo Pino (Paraguay)
Debate
Emilce Queiroz (Paraguay), Gisela Pineda Ozuna (Paraguay)

S51. SITUACIÓN DEL SOBREPESO EN NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES EN AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE; VISIÓN DE UNICEF PARA SU PREVENCIÓN; HERRAMIENTA PARA EL ANÁLISIS DEL PANORAMA DEL SOBREPESO EN LA INFANCIA *24*
Coordinadora: Maaike Arts
Situación actual y visión de UNICEF para la prevención del sobrepeso en la infancia
María Elena Ugaz (UNICEF/Perú).
Herramienta para el análisis del panorama de sobrepeso y obesidad en niños, niñas y adolescentes.
Karimen León Flández (UNICEF/Panamá).
Piloto de la herramienta para el análisis de panorama del sobrepeso y obesidad en niños, niñas y adolescentes en Perú.
Michelle Jimenez (UNICEF/Perú).
Piloto de la herramienta para el análisis de panorama del sobrepeso y obesidad en niños, niñas y adolescentes en Costa Rica.
Carmen Bogantes Camacho (UNICEF/Costa Rica)

S53. OIEA. ENVEJECIMIENTO Y SALUD NUTRICIONAL EN AMÉRICA LATINA. *24*
Coordinador: Eduardo Ferrioli (Brasil)
Sarcopenia en adultos mayores.
Eduardo Ferrioli (Brasil)
Puntos de corte propuestos para definir la Sarcopenia en América Latina.
Carlos Márquez Jara (México)
Deterioro del rendimiento físico en adultos mayores.
María Elena Díaz Sánchez (Cuba)
La obesidad en los adultos mayores.
Heliodoro Alemán Mateo (México)

S54. CONVERGENCIA INTERCULTURAL Y ALIMENTACIÓN MATERNA DURANTE LA LACTANCIA: UN ACERCAMIENTO A LAS PRÁCTICAS DE ALIMENTACIÓN DE MADRES LACTANTES EN UN CONTEXTO CULTURALMENTE DIVERSO EN LA COSTA CARIBEÑA DE GUATEMALA. *24*
Coordinadora: Rosario García- Meza (Guatemala)
Historia y actualidad intercultural de Livingston, Izabal, Guatemala.
Rosario García- Meza (Guatemala)
Prácticas alimentarias de las madres lactantes de tres diferentes culturas presentes en el Caribe guatemalteco.
Yolitzín Hernández (México)

Consumo de fuentes de Omega 3 en la lactancia: Un acercamiento cualitativo a las fuentes de Omega 3 en el Caribe Guatemalteco.
Eileen María Fabián Rivera (Guatemala)
Influencias en las decisiones alimentarias durante la lactancia en las culturas del Caribe guatemalteco.
Rosario García- Meza (Guatemala)

S55. POTENCIAL DE LA COLABORACIÓN ENTRE AMÉRICA LATINA Y LOS EUA EN ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y PREVENCIÓN DE OBESIDAD. *25*
Coordinadora: Susan Vorkoper (NIH Fogarty International Center)
Migración.
Mireya Vilar-Compte (Universidad Iberoamericana, México City)
Ambiente Social.
Guadalupe X. Ayala (San Diego State University)
Entorno alimentario.
Lindsey Smith-Taillie (University of North Carolina at Chapel Hill)
Implementación de Políticas.
Rafael Pérez-Escamilla. (Yale School of Public Health)
Debate:
Juan Rivera Dommarco (Instituto Nacional de Salud Pública, México)

S56. USO DE EVIDENCIA PARA EL DESARROLLO DE POLÍTICAS PÚBLICAS SENSIBLES A LA NUTRICIÓN EN AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE. *25*
Coordinadora: Carla Mejía (Panamá)
Implementación del estudio del costo de la doble carga de malnutrición: impacto social y económico en Centroamérica (Guatemala, El Salvador, Honduras y República Dominicana).
Rodrigo Martínez (Chile)
Llenando la brecha de nutrientes (FNG, por sus siglas en inglés) en República Dominicana.
María Fulcar (República Dominicana)
Encuestas de web para la generación de evidencia.
Laura Irizarry (Panamá)
Manejo e implementación de programas de protección social con poblaciones especialmente vulnerables (VIH).
Hugo Farías (Panamá)

S57. INTERVENCIONES INNOVADORAS PARA LA PREVENCIÓN, LA IDENTIFICACIÓN Y EL TRATAMIENTO DE LA MALNUTRICIÓN EN LA NIÑEZ EN EL CONTEXTO DEL COVID-19. *25*
Coordinadoras: Yvette Fautsch Macías (UNICEF)
Comeaventuras: estrategia edu-comunicacional para la prevención del sobrepeso en niños y niñas en edad escolar.
Angélica Nurián (UNICEF Ecuador)
Uso de la tecnología digital en consejería en lactancia materna en contexto de migración extracontinental.
Diana Maritza Romero Barón (Panamá)
Enfoque simplificado en la identificación y el tratamiento de la desnutrición aguda en niños menores de cinco años, embarazadas y madres lactantes.
Sara Menéndez (República Dominicana)
Prevención de la malnutrición infantil en población vulnerable a través de la tecnología digital: mHealth.
Mauro Brero (México)

S58. NUTRICIÓN Y EJERCICIO PARA CONTROLAR EL DESARROLLO Y LA PROGRESIÓN DE LA ENFERMEDAD DE ALZHEIMER, ASOCIADA CON LA OBESIDAD. *26*
Coordinador: Dennys Esper Cintra (Brasil)
Nutrientes en el control de la progresión del Alzheimer asociado con obesidad.
Dennys Esper Cintra (Brasil)
Desequilibrio nutricional como factor predisponente para el desarrollo de la enfermedad de Alzheimer
Dennys Esper Cintra (Brasil)
La lógica del capital para determinar qué es bueno para comer.
Dennys Esper Cintra (Brasil)
Buenas prácticas en educación alimentaria y nutricional: revisión crítica y perspectiva de cambio.
Dennys Esper Cintra (Brasil)

S59. EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL: PERSPECTIVAS CRÍTICAS Y ENFRENTAMIENTOS NECESARIOS PARA LA PROMOCIÓN DEL DERECHO HUMANO A ALIMENTOS ADECUADOS EN AMÉRICA LATINA. *26*
Coordinadora: Lúcia Dias da Silva Guerra (Brasil)
Formación política en alimentación y nutrición: contribuciones a la comprensión crítica del derecho de alimentación humana adecuada en el escenario Latino Americano.
Lúcia Dias da Silva Guerra (Brasil)
Educar para el derecho humano a la alimentación: Pedagogía del Apoderamiento.
Aída Couto Dinucci Bezerra (Brasil)
La lógica del capital para determinar qué es bueno para comer.
Andrea Santos Baca (Brasil)
Buenas prácticas en educación alimentaria y nutricional: revisión crítica y perspectiva de cambio.
Teresita Alzate-Yepes (Colombia)

S60. EXPOSICIÓN DE NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES A LA PUBLICIDAD ALIMENTARIA POR MEDIOS DIGITALES EN AMÉRICA LATINA *26*
Coordinadora: Mercedes Eisele (UNICEF)
Estudio de marketing digital de sucedáneos de la leche materna en México
Matthias Sachse (UNICEF México)
Exposición de niños, niñas y adolescentes al marketing digital de alimentos y bebidas en México
Anabel Fiorella Espinosa De Candido (UNICEF México)
Exposición de niños, niñas y adolescentes al marketing digital de alimentos y bebidas en la Argentina
Fernando Zingman (UNICEF Argentina)
El Coronavirus en las estrategias de marketing digital de la industria de productos ultraprocesados
Gaston Ares (Universidad de la Republica -Uruguay)

S61. DESARROLLO Y PILOTAJE DE UNA HERRAMIENTA PARA EVALUAR ENTORNOS COMERCIALES DE VENTA MINORISTA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. *26*
Coordinadora: Lizbeth Tolentino Mayo (INSP/México)
Enfoque regional de UNICEF en la prevención del sobrepeso y obesidad infantil; rol e importancia del sector privado en la salud y nutrición infantil.
Romain Sibille (UNICEF LACRO)
Presentación del Toolkit.
Mariel White (México)

Resultados del pilotaje de una herramienta para evaluar entornos comerciales de venta minorista de alimentos y bebidas
Tatiana Gamboa (Costa Rica)
Aprendizajes, alcances, recomendaciones y siguientes pasos.
Simón Barquera Cervera (México)

S62. SLAN – SOCIEDAD PARAGUAYA PARA EL ESTUDIO DE LA OBESIDAD (SPEO). *27*
Coordinadoras: Rocío Arguello Ayala (SLAN – Paraguay), Mirta Cáceres Patiño (SPEO – Paraguay)
Manejo nutricional del paciente con obesidad: ¿Cuál es el mejor plan de alimentación?
María José Fusillo (SPEO –Paraguay)
Impacto de la pandemia COVID-19 en la adherencia al tratamiento en pacientes con enfermedades metabólicas del servicio de endocrinología y nutrición de un Hospital Universitario.
Tania Hoberuk (SPEO – Paraguay)
Farmacoterapia en el paciente con obesidad: Update.
María Cristina Jiménez (SLAN – Paraguay)
Manejo médico de pacientes con reganancia de peso post cirugía bariátrica.
Fernando Carrasco (SLAN – Chile)
Debate
Estela Servín (SPEO – Paraguay), Lourdes Elizeche Serra (SPEO – Paraguay)

S63. SEGUIMIENTO AL ESTADO NUTRICIONAL Y AL ESTILO DE VIDA DE ESTUDIANTES DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE UNIVERSIDADES DE COLOMBIA. *27*
Coordinadora: Gloria Cecilia Deossa Restrepo (Colombia)
Efecto del conocimiento y de la cultura alimentaria sobre la elección de alimentos en estudiantes de nutrición y dietética.
Beatriz Estella López Marín
Cambios antropométricos durante la realización de la carrera de nutrición y dietética.
Argenis Giraldo García
Cambios en alimentación y estilo de vida en universitarios durante la carrera de nutrición y dietética.
Gloria Cecilia Deossar
Reflexiones sobre los aspectos sociales y culturales presentes en la alimentación de los universitarios.
Luz Marina Arboleda

S64. INFORMAS: EL ESTUDIO DE AMBIENTES ALIMENTARIOS EN LATINOAMÉRICA Y EL CARIBE. *27*
Coordinadora: Ana Paula Bortoletto (Brasil)
Etiquetado de alimentos.
Laís Amaral Mais (Brasil)
Precio de alimentos.
Rafael Claro (Brasil)
Sector Público.
Simón Barquera (México)
Disponibilidad de alimentos en puntos de venta y publicidad de alimentos.
Natalia Elorriaga (Argentina) y Lucía
Composición de alimentos.
Marcela Reyes (Chile)
Monitoreo de la actividad política corporativa en el diseño e implementación de políticas alimentarias en Centro América
Fernanda Kroker (Guatemala)

S65. RESULTADOS DEL OBSERVATORIO MATERNO INFANTIL: ¿QUÉ TAN GRANDE ES LA BRECHA EN CAMINO AL CUMPLIMIENTO DE LAS METAS GLOBALES DE LA OMS PARA EL 2025? *28*
Coordinadora: Mónica Ancira Moreno (México)
Introducción al tema: conformación del Observatorio Materno Infantil.
Mónica Ancira Moreno (México)
Peso al nacer: un desafío aún vigente.
Eric Monterrubio Flores (México)
Anemia en mujeres en edad reproductiva: un reto pendiente en la agenda.
Sonia Hernández Cordero (México)
Inseguridad alimentaria como factor persistente de mala nutrición infantil.
Pablo Gaitán Rossi (México)
Conclusiones y reflexiones finales.
Soraya Burrola Méndez (México)

S66. SLAN - INSTITUTO PRIVADO DE NUTRICIÓN INTEGRAL - IPNI II NUTRICIÓN Y OBESIDAD: UNA MIRADA INTEGRAL. *28*
Coordinadoras: Raquel Franco Núñez (Paraguay), Laura Joy Ramírez (Paraguay)
La neuroplasticidad como recurso para el cambio de hábitos en la persona con obesidad.
Viviana Viviant (Argentina)
Mecanismos biológicos de adiposidad: ¿qué conocemos de la acumulación, distribución y función?
Edna Nava (México)
La bioquímica detrás de la dieta cetogénica.
Robinson Cruz (Perú)
Microbiota y Obesidad: ¿Huevo o Gallina?
Dan Linetsky Waitzberg (Brasil)
Debate
Mónica Lesme (Paraguay), Cristina Portillo (Paraguay)

COMUNICACIONES ORALES

CO 001. ANÁLISIS DE LA EVIDENCIA CIENTÍFICA ENVIADA A LA CONSULTA PÚBLICA POR LOS ACTORES CLAVE PARA LA MODIFICACIÓN DE LA NORMA OFICIAL MEXICANA-051, EN MATERIA DE ETIQUETADO
***Lizbeth Tolentino Mayo**, Regina Durán, Fiorella Espinosa, Simón Barquera.* *73*

CO 002. DEVELOPMENT OF THE OBESITY OBSERVATORY IN BRAZIL
*Ana Beatriz Azevedo, Vivian Cunha, Larissa Machado, Luciana Castro, Luciana Maldonado, Evelyne Lobato, Hugo Marques, Pamela Pereira, **Daniela Canella**.* *74*

CO 003. IMPORTANCIA DEL NUTRICIONISTA EN LA ATENCIÓN PRIMARIA DE LA SALUD DESDE LA PERSPECTIVA DE FUNCIONARIOS Y USUARIOS DE LAS UNIDADES DE SALUD DE LA FAMILIA DEL DEPARTAMENTO CENTRAL
***María Belén Rojas Pavón**, Natalie Ríos, Ana Aguilar.* *75*

CO 004. CONSUMO DE FRUTAS Y VERDURAS DURANTE EL CONFINAMIENTO POR COVID-19 EN PAÍSES IBEROAMERICANOS (ARGENTINA, BRASIL, ESPAÑA, PERÚ, MÉXICO)
*Oscar Enriquez, **Taísa Sabrina Silva Pereira**, Karen Villaseñor, D Silva, M Martins, F Pacheco, S Pacheco, S Huancahuire-Vega, Pillar Montero, Maria del Carmen Molina.* *76*

CO 005. LA MERCADOTECNIA DIGITAL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS NO SALUDABLES A LA QUE ESTÁN EXPUESTOS NIÑAS, NIÑOS Y ADOLESCENTES
***Claudia Nieto**, Isabel Valero, Abad García, Norma Buenrostro, Simón Barquera.* 77

CO 006. PROCESO DE POLÍTICAS DEL NUEVO ETIQUETADO FRONTAL MEXICANO: UN ESTUDIO DE CASO DE LA APROBACIÓN DEL ETIQUETADO DE ADVERTENCIA
***Ana Cecilia Munguía Serrano**, Carlos Cruz Casarrubias, Claudia Nieto, Alejandra Contreras Manzano, Jorge Vargas Meza, Lizbeth Tolentino Mayo, Simón Barquera.* 78

CO 007. PERSPECTIVA DE ACTORES CLAVE EN LA CONSULTA PÚBLICA PARA REGULAR EL ETIQUETADO FRONTAL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS INDUSTRIALIZADOS EN MÉXICO
***Irma Regina Durán García**, Edalith Asmitia, Juan Rivera, Lizbeth Tolentino-Mayo, Simón Barquera.* 79

CO 008. ADECUACIÓN DE LOS NIVELES DE YODO EN MUESTRAS DE SAL PROCEDENTES DEL MONITOREO DE SAL EN PLANTAS ELABORADORAS Y FRACCIONADORAS, PERIODO 2015 A 2019
***José Acosta Escobar**, Geraldine Morínigo, Marcelo Galeano, Elsi Ovelar, Natalia Elizabeth Gonzalez Cañete* 80

CO 009. A PROPÓSITO DE DIEZ CASOS CLÍNICOS: "LACTANCIA MATERNA DIFERIDA EN LA UNIDAD DE CUIDADOS INTENSIVOS NEONATALES (UCIN) EN TIEMPOS DE COVID-19"
María Sofía Casares 81

CO 010. LIFESTYLE AND METABOLIC SYNDROME IN A LONGITUDINAL STUDY OF UNIVERSITY STUDENTS: RELIABILITY OF A SCREEN TIME QUESTIONNAIRE
Luiz Oliveira, Ana Caroline Bandeira, Antonio Cardoso, Lorrane da Silva, Amparo de Deus, Vanusa Gonçalves, Adriane Formiga, Kliver Marin, ***Marcus Nascimento-Ferreira.*** 82

CO 011. PRINCIPALES FUENTES Y CONTENIDO DE SODIO EN ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS Y ULTRAPROCESADOS DISPONIBLES EN MÉXICO
***Jorge Vargas, Carlos Alfredo Cruz-Casarrubias,** Janine Sagaceta-Mejía, Ana Munguía, Claudia Nieto, Alejandra Contreras-Manzano, Nydia Balderas, Alejandra Jáuregui, Lizbeth Tolentino-Mayo, Simón Barquera.* 83

CO 012. CONSUMO DE BEBIDAS AZUCARADAS EN ADULTOS LATINOAMERICANOS (MÉXICO Y BRASIL)
***Taísa Sabrina Silva Pereira**, Angela Erendira Moncada, Arumi Joyset Maldonado, Maria De La Paz Bagatella, Karen Villasenor, Jordana Siqueira, Haysla Martins, Maria del Carmen Molina, Oscar Geovanny Enriquez.* 84

CO 013. VALIDATION OF THE MEXICAN WARNING LABEL NUTRIENT PROFILE.
***Alejandra Contreras-Manzano,** Carlos Cruz Casarrubias, Ana Munguía, Alejandra Jáuregui, Jorge Vargas-Meza, Claudia Nieto, Lizbeth Tolentino-Mayo, Simón Barquera.* 85

CO 014. EL RETRASO EN EL CRECIMIENTO EN NIÑOS URUGUAYOS SE ASOCIA CON LA RESTRICCIÓN DEL CRECIMIENTO INTRAUTERINO Y LA POBREZA
***Isabel Pereyra González,** Andrea Gómez, Karina Jaramillo, Andrea Fletcher, Augusto Ferreira.* 86

CO 015. CALIDAD NUTRIMENTAL DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS ULTRA-PROCESADOS CON MICRONUTRIMENTOS AÑADIDOS Y SU ASOCIACIÓN CON EL USO DE DECLARACIONES SALUDABLES Y NUTRIMENTALES EN EL EMPAQUE
***Carlos Alfredo Cruz-Casarrubias,** Janine Sagaceta-Mejía, Carlos Delgado, Ana Munguía-Serrano, Lizbeth Tolentino-Mayo, Simón Barquera.* 87

CO 016. NUTRIENT ADEQUACY OF CHILDREN 4-13.9 YEARS BY SOCIOECONOMIC STATUS: THE KIDS NUTRITION AND HEALTH STUDY (KNHS) BRAZIL 2019
Andrea Anater, *Joel Hampton, Vanessa Campos, Daniela Prozorovscaia, Eliana Bistriche Giuntini, Eduardo Purgatto,* ***Tassia do Vale Cardoso Lopes****, Alison L. Eldridge.* 88

CO 017. CARACTERIZACIÓN EN PUNTOS DE VENTA DEL GRAN ÁREA METROPOLITANA DE COSTA RICA DE LAS ESTRATEGIAS DE MERCADOTECNIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS DIRIGIDAS LA POBLACIÓN INFANTIL Y ADOLESCENTE, 2018.
Karol Madriz Morales, *Jaritza Vega Solano, Adriana Blanco Metzler, Alejandra Gonzalez, Lizbeth Tolentino Mayo.* 89

CO 018. REFORMULACIÓN DEL CONTENIDO DE AZÚCARES Y EL USO DE EDULCORANTES NO NUTRITIVOS DESPUÉS DE LA PRIMERA FASE DE IMPLEMENTACIÓN DE LA LEY DE ETIQUETADO CHILENA
Camila Zancheta Ricardo*, Camila Corvalan, Lindsey Taillie, Vilma Quitral, Marcela Reyes.* 90

CO 019. SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL EN ADULTOS CON DISCAPACIDAD. ANÁLISIS DE UNA ENCUESTA POBLACIONAL EN COLOMBIA, 2015
William Huertas Matallana, ***Elizabeth Valoyes Bejarano****, Luis Carlos Forero Ballesteros.* 91

CO 020. INSEGURIDAD ALIMENTARIA EN HOGARES MEXICANOS QUE PERDIERON EL EMPLEO DURANTE EL CONFINAMIENTO POR COVID-19
Verónica Mundo Rosas*, Berenice Gaona Pineda, Ignacio Méndez Gómez-Humarán, Teresa Shamah Levy.* 92

CO 021. RELACIÓN ENTRE LA DISPONIBILIDAD DE FRUTAS Y VEGETALES Y LA PREVALENCIA DE ALGUNOS TIPOS DE CÁNCER EN POBLACIÓN SUDAMERICANA, 2020.
Gloria Cecilia Deossa Restrepo*, Marco Vinicio Segura Buján, Luis Fernando Restrepo Betancur.* 93

CO 022. IMPACT OF PUBLIC HEALTH POLICIES AND THE COVID-19 PANDEMIC ON THE TREND OF EXCLUSIVE BREASTFEEDING IN CHILE
Deborah Navarro Rosenblatt, *Maria Luisa Garmendia.* 94

CO 023 GANANCIA DE PESO GESTACIONAL Y PESO AL NACER EN RECIÉN NACIDOS A TÉRMINO DE GESTANTES ADOLESCENTES LATINOAMERICANAS
Keren Milena Cano Pulgarín*, Josué Santiago Cano Pulgarín, Maria Victoria Benjumea Rincón, Maria Cecilia Severi Traversa, Odalis Teresa Sinisterra, Maria Isabel López Ocampos, Maria Reyna Sámano Sámano, Alejandro Estrada Restrepo, Sandra Lucía Restrepo Mesa.* 95

CO 024. PROCESO TÉCNICO POLÍTICO DE CONSTRUCCIÓN DE UNA ORDENANZA MUNICIPAL PARA PROMOCIÓN DE SALUD
Catalina Gonzalez-Hidalgo*, Marcela Ferrer, Lorena Rodríguez, Jacqueline Araneda, Paola Quezada, Annette Beaumont.* 96

CO 025. COMPARACIÓN ENTRE LO RECOMENDADO POR LAS GUÍAS ALIMENTARIAS Y LA ALIMENTACIÓN ARGENTINA
Maria Elisa Zapata, *Alicia Rovirosa, Esteban Carmuega.* 97

CO 026. ARE THERE DIFFERENCES BETWEEN RURAL/URBAN AREAS AND GEOGRAPHIC ZONES IN EXCLUSIVE BREASTFEEDING IN CHILE, AFTER THE IMPLEMENTATION OF TWO PUBLIC HEALTH POLICIES AND THE COVID-19 PANDEMIC?
Deborah Navarro Rosenblatt*, Maria Luisa Garmendia.* 98

CO 027. CONTRIBUCIÓN ENERGÉTICA DE ALIMENTOS PROCESADOS Y ULTRAPROCESADOS EN LA DIETA DE NIÑOS PERUANOS
Marianella Yolanda Miranda Cuadros, *Miguel Angel Campos Sánchez.* *99*

CO 028. MONITOREO DE YODO EN SAL DE HOGARES PARAGUAYOS EN EL MARCO DEL PROGRAMA DE PREVENCIÓN Y CONTROL DE DESÓRDENES POR DEFICIENCIA DE YODO DEL 2015 AL 2019
José Acosta Escobar*, Geraldine Morínigo, Marcelo Galeano, Natalia Elizabeth Gonzalez Cañete, Elsi Carolina Ovelar, Carolina Bonzi.* *100*

CO 029. LOS AMBIENTES OBESOGÉNICOS EN LAS ESCUELAS PRIMARIAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO: HALLAZGOS DE UN ESTUDIO EXPLORATORIO PARTICIPATIVO CON PROFESIONALES DE LA SALUD ESCOLAR
Liliana Bahena Espina*, Fátima Torres Olguín, Marisa Macari, Rebeca Berner, Alejandro Calvillo Unna.* *101*

CO 030. OBESIDAD, MORBILIDAD Y MORTALIDAD POR INFECCION POR COVID-19 EN PREADOLESCENTES Y ADOLESCENTES MEXICANOS PERIODO MARZO 2020-ABRIL 2021
María Eugenia Peña Reyes, *C González.* *102*

CO 031. INFLUENCIA DE DIFERENTES SISTEMAS DE ETIQUETADO FRONTAL EN LA PERCEPCIÓN DE SALUDABLE, INTENCIÓN DE COMPRA Y COMPRESIÓN DE LA INFORMACIÓN NUTRICIONAL DE TRES CATEGORÍAS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS DE ARGENTINA
Luciana Castronuovo*, Lorena Allemandi, Victoria Tiscornia, Leila Guarnieri, Enrique Martins.* *103*

CO 032 PROPIEDADES ANTIOXIDANTES DEL LACTOSUERO DULCE ANTES Y DESPUÉS DE LA DIGESTIÓN IN VITRO. ESTUDIO COMPARATIVO CON UN PREPARADO ALIMENTICIO ELABORADO CON LACTOSUERO
Victoria García Casas, Raquel Olías, Gloria González Cañas, ***Isabel Seiquer.*** *104*

CO 033. MODIFICACIÓN DEL ESTILO DE VIDA EN NIÑAS Y NIÑOS MEXICANOS DURANTE EL CONFINAMIENTO POR COVID-19
María del Carmen Morales Ruán, *Erika Mayorga Borbolla, Danae Valenzuela Bravo, Teresa Shamah Levy, Rebeca Uribe Carvajal.* *105*

CO 034. IDEALES DE BELLEZA CORPORAL TRASMITIDOS POR LA TELEVISIÓN EN ADOLESCENTES MAYAS DE UN MEDIO RURAL DE YUCATÁN, MÉXICO
Odette Pérez Izquierdo, *Paola Azar González.* *106*

CO 035. RELACIÓN ENTRE CALIDAD DIETARIA Y SALUD FÍSICA Y MENTAL DE ADULTOS MAYORES
Sthefhany Nohemí Rodríguez Arellano*, Wendy Gastelúm Espinoza, Reynalda Teresita Ceja Rocha, Carla Angulo Rojo, Rafael Castro Pérez, Aldo Hernández Murúa, Gisela Duarte de la Peña, Alma Guadrón Llanos, Javier Abednego Magaña Gómez.* *107*

CO 036. ¿SOPORTE NUTRICIONAL EN EL FINAL DE LA VIDA? ANÁLISIS BIOÉTICO DE LA CUESTIÓN.
Francisco Rivas Garcia*, Rafael Junquera de Estefani, Rafael Giménez Martínez.* *108*

CO 037. PARENTAL FEEDING STYLES AND THEIR ASSOCIATION WITH COMPLEMENTARY FEEDING PRACTICES AND GROWTH AMONG MEXICAN INFANTS
Claudia Ivonne Ramírez Silva, Edith Kim Herrera*, María Guadalupe Rodríguez Oliveros, Eduardo Ortíz Panozo, Marcela Sánchez Estrada, Marta Rivera Pasquel, Rafael Pérez Escamilla, Juan Rivera Dommarco.* 109

CO 038. INFLUENCIA DEL INDICADOR DE DIETA SALUDABLE SOBRE EL PERFIL SÉRICO DE VITAMINAS Y MINERALES ANTIOXIDANTE
María Dolores Salas González*, Ana María Lorenzo-Mora, Elena Rodríguez-Rodríguez, Ana Isabel Jiménez-Ortega, Liliana Guadalupe González-Rodríguez, Laura Maria Bermejo, Rosa María Ortega, Aránzazu Aparicio, Viviana Loria-Kohen, Ana María López-Sobaler.* 110

CO 039. ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR TRADICIONAL E BABY-LED WEANING (BLW): UM OLHAR PARA A COMUNICAÇÃO ENTRE MÃES E BEBÊS
Júlia Resende de Oliveira*, Viviane Laudelino Vieira.* 111

CO 040. NUTRES: ESTRATEGIA DE SALUD MÓVIL PARA LA PREVENCIÓN DE LA MALA NUTRICIÓN INFANTIL EN EL CONTEXTO DE COVID-19 EN MÉXICO
Anabelle Bonvecchio Arenas, *Rocío Alvarado-Casas, Ana Lilia Lozada Tequeanes, Armando García-Guerra, Edith Kim-Herrera, Amado Quezada, Florence Théodore, Mauro Brero, Delhi Trejo.* 112

CO 041. INFLUÊNCIA DE POLIMORFISMOS DO GENE BETA2-ADRENÉRGICO NO EFEITO DA DIETA DASH VERSUS DIETA TRADICIONAL SOBRE A PRESSÃO ARTERIAL SISTÊMICA EM GESTANTES COM DIABETES MELLITUS PRÉ-EXISTENTE
Karina Santos, *Gabriela Belfort, Letícia Silva, Laísa Rodrigues, Talita Soares, Beatriz Santos, Mariana Moraes, Ana Carolina Fonseca, Eliane Rosado, Cláudia Saunders.* 113

CO 042. INGESTA Y PRINCIPALES FUENTES DE SODIO Y POTASIO EN LA POBLACIÓN MEXICANA
Jorge Vargas Meza*, Manuel Alejandro Cervantes Armenta, Ismael Campos-Nonato, Claudia Nieto, Mario Flores-Aldana, Simón Barquera, Sonia Rodríguez-Ramírez.* 114

CO 043. IMPLEMENTACIÓN DEL ETIQUETADO DE ADVERTENCIAS: ACEPTABILIDAD Y PERCEPCIÓN EN ADULTOS MEXICANOS
Ismael Campos-Nonato, Manuel Alejandro Cervantes Armenta, Selene Pacheco-Miranda, Amado David Quezada-Sánchez, Simón Barquera, ***Jorge Vargas Meza****.* 115

CO 044. PERCEPCIÓN DE RIESGO A LA SALUD ASOCIADA A LA IMPLEMENTACIÓN DEL ETIQUETADO DE ADVERTENCIAS EN ADULTOS MEXICANOS
Jorge Vargas Meza*, Selene Pacheco-Miranda, Yatziro Ayvar-Gama, Manuel Alejandro Cervantes-Armenta, Simón Barquera, Ismael Campos-Nonato.* 116

CO 045. EFFECT OF A CHILDHOOD OBESITY TREATMENT BASED ON THE BRAZILIAN GUIDE IN CHANGING THE CONSUMPTION OF ULTRAPROCESSED FOODS: A RANDOMIZED CLINICAL TRIAL
Joana Maia Brandão*, Diana Barbosa Cunha, Vitor Barreto Paravidino, Caroline Cortes, Rosely Sichieri.* 117

CO 046. DESAFIOS DO NUTRICIONISTA NA ORIENTAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL PARA PACIENTES COM DOENÇA RENAL CRÔNICA EM HEMODIÁLISE
Luana Natasha S. Conceição, Mestre Irene Coutinho de Macedo, ***Tatiane De Oliveira.*** 118

CO 047. CONSUMO ALIMENTAR NA INSUFICIÊNCIA CARDÍACA: DA INGESTÃO DE ENERGIA A PREVALÊNCIA DE INADEQUAÇÃO DE MICRONUTRIENTES
***Núbia Rafaella Soares Moreira Torres**, Fernanda Lambert de Andrade Freire, Raquel Costa Silva Dantas-Komatsu, Francisca Leide Silva Nunes, Rosiane Viana Zuza Diniz, Niethia Regina Dantas de Lira, Severina Carla Vieira Cunha Lima, Lúcia de Fátima Campos Pedrosa, Márcia Marília Gomes Dantas Lopes, Karine Cavalcanti Maurício Sena Evangelista.* 119

CO 048. DESENVOLVIMENTO DE PÃES COM INGREDIENTES QUE CONTENHAM PROPRIEDADES FUNCIONAIS PARA PACIENTES PEDIÁTRICOS ONCOLÓGICOS
Elisângela Dias Almeida, Mestre Vanessa Alves Vieira, Mestre Irene Coutinho de Macedo, ***Tatiane De Oliveira.*** 120

CO 049. DIFERENCIAS EN INDICADORES ANTROPOMÉTRICOS, NIVEL DE ACTIVIDAD FÍSICA Y CONSUMO ALIMENTARIO ENTRE PAREJAS CON INFERTILIDAD PRIMARIA Y PAREJAS FÉRTILES
***Ilse Adriana López Estudillo**, María Montserrat López Ortíz.* 121

CO 050. FRECUENCIA DE SÍNDROME METABÓLICO EN PACIENTES ADULTOS DEL CONSULTORIO NUTRICIONAL DE UNA UNIVERSIDAD DE PARAGUAY
Andrea Gómez, Giselle Duarte, Nathalia Navarro, Jimena Casco, Rossmary Acuña, Fátima Fernández, Clara Deleón, ***Cecilia Inés González Vatteone.*** 122

CO 051. DOBLE Y TRIPLE CARGA DE MALNUTRICIÓN MATERNO INFANTIL EN POBLACIÓN INDÍGENA QUE ASISTE AL HOSPITAL INDÍGENA ROQUE GONZÁLEZ DE SANTA CRUZ
***Marta Cristina Sanabria**, Andrea Ramirez, Vit Bubak.* 123

CO 052. ÁCIDOS GRAXOS ÔMEGA 3 NA COGNIÇÃO E BLOQUEIO DE VIAS MOLECULARES ASSOCIADAS AO SURGIMENTO DA DOENÇA DE ALZHEIMER: ESTUDO TRANSLACIONAL
Marcella Sant'Anna, Kellen Cristina da Cruz Rodrigues, Rodrigo Martins Pereira, Alexandre Leite Rodrigues de Oliveira, Márcio Balthazar, Adelino Sanchez Ramos da Silva, Leandro Pereira de Moura, Eduardo Rochete Ropelle, José Rodrigo Pauli, ***Dennys Esper Cintra**.* 124

CO 053. INFLUENCIA DE LOS RITMOS BIOLÓGICOS EN LA DIETA, ACTIVIDAD FÍSICA Y SALUD METABÓLICA DE PERSONAS CON TRASTORNOS AFECTIVOS
***José Luis Benítez Villa**, Norma Ramos-Ibáñez.* 125

CO 054. EFECTOS METABÓLICOS DEL TRATAMIENTO NUTRICIONAL EN 26 FENILQUETONÚRICOS ADULTOS CON Y SIN TRATAMIENTO.
***Eugenia Rojas Agurto**, María Jesús Leal Witt, Juan Francisco Cabello, Valerie Hamilton, Felipe Peñaloza, Florencia Salazar, Daniel Bunout, Verónica Cornejo.* 126

CO 055. PERCEPCIÓN DE LOS NUTRICIONISTAS SOBRE EL AUTO-RELATO DIETÉTICO DE LAS PERSONAS CON OBESIDAD
Lenine Maria Garmus, Marina Campos Araujo, Caroline Opolski Medeiros, Nathalie Alves dos Santos Koubik, ***Sandra Patricia Crispim.*** 127

CO 056. RELACIÓN ENTRE CONSUMO ALIMENTARIO, ESTADO NUTRICIONAL Y RIESGO CARDIOVASCULAR EN ADULTOS DE LAS COMUNAS DE QUELLÓN Y CHONCHI, CHILOÉ, CHILE
***Mirta Crovetto Mattassi**, María José Sepúlveda.* 128

CO 057. ELECTROSTATIC PROTEIN-POLYSACCHARIDES NANOCOMPLEXES AS POTENTIAL DELIVERY SYSTEMS IN FUNCTIONAL BEVERAGES
Daniela Igartúa, Gonzalo Palazolo, ***Dario Marcelino Cabezas****.* 129

CO 058. SCREENING DE FENOTIPOS METABÓLICAMENTE DISCORDANTES MEDIANTE BIOIMPEDANCIA EN MUJERES ADULTAS ARGENTINAS
María Elena Torresani, *Celeste Squillace, Candela Lepera, María Beatriz Alorda, Lorena Belén, Laura Elena Maffei, María Laura Rossi.* 130

CO 059. CARACTERIZACIÓN NUTRICIONAL DE HARINAS CHILENAS DE LENTEJA Y EFECTO DE LA EXTRUSIÓN SOBRE PROPIEDADES SALUDABLES Y TECNOLÓGICAS DEL INGREDIENTE ALIMENTARIO.
Claudia Vega Soto, *Ximena López A, Marcela Alviña Walker, Migdalia Erazo Rusindo, Francisco Pérez Bravo, María Salomé Mariotti Celis.* 131

CO 060. EVALUACIÓN DEL PERFIL METABOLÓMICO DE UN ACEITE DE OLIVA VIRGEN ENRIQUECIDO EN COMPONENTES BIOACTIVOS EN UN MODELO DE RATA HIPERTENSA (SHR).
Laura Alejandra Vázquez Aguilar*, Estefania Sánchez Rodríguez, Oscar Daniel Rangel-Huerta, Juan Antonio Espejo Calvo, Monserrat Fitó, Rafael de la Torre, Álvaro Hernáez, Maria Isabel Covas, Maria Dolores Mesa Garcia, Celia Rodríguez Perez.* 132

CO 061. METFORMINA OU FEXARAMINA ATENUARAM A ESTEATOSE HEPÁTICA PELA MODULAÇÃO DO FXR INTESTINAL, ATRAVÉS DA VIA DOS ÁCIDOS BILIARES, LIPOGÊNESE E INFLAMAÇÃO EM MODELO EXPERIMENTAL DE DIETA HIPERLIPÍDICA
Tamiris Ingrid Petito Da Silva*, Felipe Missiba Villardi-Junior, Gabriel Santos Martins-de-Souza, Vanessa Sousa-Mello, Sandra Barbosa-da-Silva.* 133

CO 062. EFECTO ANTIDIABÉTICO Y ANTIHIPERTENSIVO DE EXTRACTOS DE HOJAS DE *CNIDOSCOLUS ACONITIFOLIUS*
Maria Lilibeth Manzanilla Valdez*, Maira Rubi Segura Campos.* 134

CO 063. PIEL DE CEBOLLA, FUENTE DE UN NUEVO Y EXTREMADAMENTE POTENTE ANTIOXIDANTE NATURAL
Jocelyn Fuentes*, Hermann Zbinden, Hernan Speisky.* 135

CO 064. ASSOCIATION BETWEEN BODY WEIGHT STATUS AND EATING PREPARED-FOOD OF 8 AND 9 YEARS OLD SCHOOLCHILDREN FROM THE PROVINCE OF CÁDIZ. PREVIENE-CÁDIZ.
Rubén Aragón Martín*, María del Mar Gómez-Sánchez, José Manuel Martínez-Nieto, José Pedro Novalbos-Ruiz, Carmen Segundo-Iglesias, María José Santi-Cano, José Castro-Piñero, Mónica Schwarz-Rodríguez, David Jiménez-Pavón, Amelia Rodríguez-Martín.* 136

CO 065. EVALUACIÓN DE AUTOCONTROL Y SU ASOCIACIÓN CON LA COMPOSICIÓN CORPORAL, EL POLIMORFISMO 5-HTTLPR (RS4795541) Y LA SELECCIÓN DE ALIMENTOS EN ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS
Greissy Mariana Guadalupe Rodríguez Hernández, Virginia Gabriela Aguilera Cervantes, *Zyanya Reyes Castillo, José María Martínez Selva, Antonio López Espinoza, Carlos Emiliano Arteaga Flores, Jamin Guadalupe Chávez Orozco.* 137

CO 066. LA RELACIÓN ENTRE PLAQUETAS /LINFOCITOS COMO INDICADOR DE INFLAMACIÓN EN NIÑAS CON SITUACIÓN PONDERAL MÁS INADECUADA
Elena Rodríguez-Rodríguez, Laura Bermejo, Aránzazu Aparicio, ***María Dolores Salas González****, Ana María Lorenzo-Mora, Liliana Guadalupe González-Rodríguez, Ana Isabel Jiménez-Ortega, Viviana Loria-Kohen, Ana María López-Sobaler, Rosa María Ortega.* 138

CO 067 ÍNDICE DE CALIDAD DE LOS CARBOHIDRATOS EN LA POBLACIÓN URBANA COSTARRICESE: ESTUDIO LATINOAMERICANO DE NUTRICIÓN Y SALUD COSTA RICA
Marco Vinicio Segura Buján*, Georgina Gómez Salas, Anne Chinnock, Dahiana Quesada Quesada.* 139

CO 068. ÍNDICE DE MASA CORPORAL VS ÍNDICE CINTURA-TALLA EN ESCOLARES DE YUCATÁN, MÉXICO
Lidia Moreno Macías*, Vanessa Domingo Bolio, Isabel Medina Vera, Azalia Avila Nava, Teresa Shamah Levy* 140

CO 069. SEXO FEMININO E VARIADOS FATORES MODIFICÁVEIS INFLUENCIAM NAS ALTERAÇÕES DOS COMPONENTES DA SÍNDROME METABÓLICA
Lucia de Fatima Campos Pedrosa*, Layne Christina Benedito Assis Lima, Séphora Louyse Silva Aquino, Aline Tuane Oliveira Cunha, Severina Carla Vieira Cunha Lima, Karine Cavalcanti Maurício Sena-Evangelista, Josivan Gomes Lima.* 141

CO 070. WHERE DO BRAZILIAN IMMIGRANT PARENTS OBTAIN INFORMATION TO SUPPORT HEALTHFUL ENERGY BALANCE-RELATED BEHAVIORS OF THEIR PRESCHOOL-AGE CHILDREN?: A CROSS-SECTIONAL STUDY
Ana Cristina Lindsay, *Thais Caires, Qun Le, Denise Lima Nogueira, Marcia Maria Tavares Machado, Mary L. Greaney.* 142

CO 071. ACCIÓN ANTIOXIDANTE DEL ÁCIDO FÓLICO A TRAVÉS DE LA eNOS EN RATAS ADOLESCENTES SOMETIDAS A BINGE DRINKING
María del Carmen Gallego López*, María Luisa Ojeda Murillo, Inés Romero Herrera, Karick Jotty Arroyo, Fátima Nogales Bueno, Olimpia Carreras Sánchez.* 143

CO 072. NUTRITIONAL ANEMIA REDUCTIONS DUE TO FOOD FORTIFICATION
Andrea Dorbu*, Hannah Waddel, Renée Moore, Christina Mehta, Manpreet Chadha, Mandana Arabi, Helena Pachón.* 144

CO 073. EFECTO DE LA HOMOGENIZACIÓN POR ALTAS PRESIONES Y POSTERIOR CRIOCONCETRACIÓN SOBRE LA ESTABILIDAD DE COMPUESTOS BIOACTIVOS DE EXTRACTO ACUOSO DE CALAFATE *(Berberis microphyla)*
José Miguel Bastías Montes, *Carla Vidal, Gheldred Salinas, Yanara Tamarit.* 145

CO 074. ¿HA CAMBIADO EL PATRÓN DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS EN 40 AÑOS? CASO ESTUDIO: CUENCA, ECUADOR
Johana Ortiz Ulloa*, Michelle Castro, Gabriela Astudillo, Jéssica Léon, Angélica Ochoa, Silvana Donoso.* 146

CO 075. EVALUACIÓN TEÓRICA DE LA RETENCIÓN DE CAROTENOIDES PRO-VITAMINA A DURANTE LA COCCIÓN TRADICIONAL DE DOS ALIMENTOS NATIVOS DE LA REGIÓN CARIBE COLOMBIANA
Nathalia Reyes Delgado*, Yuri Castillo, Mauricio Espinal Ruiz.* 147

CO 076. AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE CÁPSULAS DE ÔMEGA-3 NO MERCADO BRASILEIRO
Giovana Rios Gonçalves, Camila Ramos, Susana Castelo Branco Ramos Nakandakari, Thaiane Rios, Adelino Sanchez Ramos da Silva, Leandro Pereira de Moura, Eduardo Rochete Ropelle, José Rodrigo Pauli, ***Dennys Esper Cintra.*** 148

CO 077. BARRERAS Y FACILITADORES DEL ENTORNO ALIMENTARIO PARA LA ADOPCIÓN DE UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE: REVISIÓN DE LA LITERATURA PARA LA ACTUALIZACIÓN DE LAS GUÍAS ALIMENTARIAS EN MÉXICO
Selene Pacheco Miranda*, Mónica Venosa-López, Florence L. Théodore, Ivonne Rentería Catalán, Edgar Denova-Gutiérrez, Ana Cecilia Fernández-Gaxiola, Anabelle Bonvecchio-Arenas.* 149

CO 078. EFECTO DE LA ESTABILIZACIÓN EN FRIO Y POSTERIOR CRIOCONCENTRACIÓN DE EXTRACTO ACUOSO DE MAQUI (*Aristotelia chilensis (Mol.) Stuntz*) SOBRE LA INACTIVACIÓN MICROBIANA Y COMPUESTOS BIOACTIVOS
Carla Estefany Vidal San Martín*, Josè Miguel Bastías Montes, Natalia Gonzàlez, Abigail Flores, Constanza Villagra, Yanara Tamarit.* 150

CO 079. DESARROLLO DE PERFILES PARA LA EVALUACIÓN NUTRICIONAL DE LOS PRODUCTOS DE PANADERÍA INTEGRALES EMPACADOS OFERTADOS EN SUPERMERCADOS DE CUATRO CIUDADES COLOMBIANAS
Viviana Herrera, *Yuri Castillo, Mercedes Mora Plazas, Mauricio Espinal Ruiz.* 151

CO 080. HOW PROCESSED ARE INGREDIENTS USED IN PROTEIN DISHES AT INSTITUTIONAL FOODSERVICE UNITS?
Caroline Dario Capitani, *Marina Padovan Luiz, Thimoteo da Cunha, Alyne Michelle Botelho, Nicole de Souza Bim, Anne Rodrigues Nicoletto, Giovanna Medeiros Rataichesck Fiates.* 152

CO 081. EFECTO DE COCCIÓN SOBRE CONTENIDO DE POLIOFENOLES Y CAPACIDAD ANTIOXIDANTE DE ALGA *Chondracanthus chamissoi*
Vilma Quitral, ***Giulianna Gamero-Vega****, Edison Vásquez-Corales, Milly Ormeño-Llanos.* 153

CO 082. SEDENTARISMO DURANTE EL CONFINAMIENTO POR COVID-19 EN NIÑOS, ADOLESCENTES Y ADULTOS MEXICANOS
Luz María Gómez Acosta*, Brenda Martínez Tapia, Teresa Shamah Levy.* 154

CO 083. NUTRIÇÃO EM ANGOLA: INSERÇÃO DO NUTRICIONISTA E CAPACITAÇÃO DOCENTE COM VISTAS À MUDANÇA DA REALIDADE SOCIAL
Ana Carolina Paternez, ***Juliana Masami Morimoto****, Andrea Almeida, Julia Bendia, Gabriel Esteves, Eugenia Vasconcellos.* 155

CO 084. COMPRENSIÓN OBJETIVA DEL ETIQUETADO NUTRICIONAL FRONTAL GUÍAS DIARIAS DE ALIMENTACIÓN Y EL ETIQUETADO DE ADVERTENCIA EN LA POBLACIÓN ADULTA CON ENFERMEDADES CRÓNICAS NO TRANSMISIBLES EN MÉXICO
Janine Sagaceta Mejía, *Lizbeth Tolentino-Mayo, Carlos Cruz-Casarrubias, Claudia Nieto-Orozco, Simón Barquera.* 156

CO 085. IDENTIFICACIÓN TEMPRANA DE SÍNDROME METABÓLICO A PARTIR DE ÍNDICES ANTROPOMÉTRICOS RELACIONADOS CON OBESIDAD Y LÍPIDOS EN ADULTOS MEXICANOS
Janine Sagaceta Mejía, *Luz María Sánchez-Romero, Lizbeth Tolentino-Mayo, Simón Barquera.* 157

CO 086. COMPARACIÓN DE LA UBICACIÓN DE LOS EGRESADOS, EN LOS CAMPOS PROFESIONALES BÁSICOS, DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN EN LOS AÑOS 1995, 2005 Y 2020.
Samuel Coronel Nuñez, *R. Cruz, M. Minutti, L Posada, M. Alvárez, L. Silva, C. Palmeros, M. Altamirano, C. Arroyo, N. Cruz.* 158

CO 087. EFECTO DEL CONSUMO DE HONGOS COMESTIBLES Y MEDICINALES SOBRE COMPOSICIÓN CORPORAL Y METABOLISMO LIPÍDICO, EN UN MODELO DE OBESIDAD INDUCIDO POR DIETA
Fernando Daniel Pérez Luna, María Eugenia Meneses Álvarea, ***Aleyda Pérez Herrera****, Daniel Martínez Carrera, Nimbre Torres y Torres, Armando Torres.* 159

CO 088. EVALUACION DE PROPIEDADES CITOTÓXICAS E INMUNOMODULADORAS DE HIDROLIZADO PROTEICO DE QUINOA (*Chenopodium quinoa wild*)
Julio Rueda*, Carolina Maldonado-Galdeano, Manuel Lobo, Gabriela Perdigon, Norma Samman.* 160

CO 089. VALIDACIÓN DE LA Métodos DE RECOLECCIÓN DE SANGRE CAPILAR POOL VS GOTA, EN EQUIPOS HEMOCUÉ CON EL MÉTODO DE CIANOMETAHEMOGLOBINA EN SANGRE VENOSA.
Vanessa De La Cruz-Góngora*, Ignacio Méndez Gómez-Humarán, Berenice Gaona-Pineda, Omar Dary, Teresa Shamah-Levy.* 161

CO 090. ANALYSIS OF ANTI-LEPTIN AUTOANTIBODIES IN ADULTS WITH TYPE 2 DIABETES MELLITUS AND ITS RELATIONSHIP WITH CLINICAL, METABOLIC PARAMETERS AND CARDIOVASCULAR RISK
Astrid Selene Espinoza García, *Ana Belén Vargas Antillón, Mildren Porchas Quijada, Eloy Alfonso Zepeda, Rafael Torres Valadez Zyanya Reyes Castillo.* 162

CO 091. PRO-INFLAMMATORY INTERLEUKINS AND BONE REMODELING MARKERS IN MASTER SWIMMERS WITH DIFFERENT LEVELS OF TRAINING
Vianney Curiel Cervantes*, Juan Manuel Morales Hernández, Mariela Camacho Barrón, Beatriz Adriana Aguilar-Galarza, José Antonio Enciso Moreno, Iza Fernanda Ramírez Pérez, Miriam Aracely Anaya Loyola.* 163

CO 092. DETERMINACIÓN DE LA SENSIBILIDAD DE DIFERENTES HERRAMIENTAS DE CRIBADO NUTRICIONAL EN PACIENTES QUIRÚRGICOS
Marcelo Yaffé, Victoria Miqueiro. 164

CO 093. EVALUACIÓN *IN VITRO* DEL EFECTO ANTIHIPERTENSIVO DE EXTRACTOS DE NARANJA (*Citrus sinensis*) Y SUS SUBPRODUCTOS
Karen Itzel Amaya Barbosa, Abad Arturo López Hernández, Manuel López-Cabanillas Lomelí, ***Blanca Edelia González Martínez.*** 165

CO 094. VELOCIDAD DE LA MARCHA COMO PREDICTOR DE OBESIDAD DINAPÉNICA EN ADULTOS MAYORES MEXICANOS
Christian Jazmín Flores Pérez, Lilia Virginia Castro Porras, Guadalupe López Rodríguez, ***Marcos Galván García.*** 166

CO 095. DISEMINACIÓN DIGITAL DEL CONGRESO DE LA SOCIEDAD LATINOAMERICANA DE NUTRICIÓN 2018: UNA ESTRATEGIA ORGANIZADA VÍA TWITTER DEL CINYS-INSP
***Maria Isabel Valero Morales**, Kenny Mendoza Herrera, Simón Barquera.* 167

CO 096. CAMBIOS FISICOQUÍMICOS DURANTE EL TOSTADO ARTESANAL DEL CACAO: UNA CONTRIBUCIÓN TEÓRICA PARA LA TRANSFERENCIA SOCIAL DE CONOCIMIENTO EN LA VEREDA DE ALTO GUAPAYA, COLOMBIA
***Ana Maria Sandoval Jimenez, Yuri Castillo,** Mauricio Espinal Ruiz.* 168

CO 097. IMPACTOS TEMPRANOS DE UNA INTERVENCIÓN EN PRIMERA INFANCIA: EFECTO DEL PROGRAMA "BUEN COMIENZO" EN LA ADHERENCIA A LA LACTANCIA MATERNA EXCLUSIVA
***Catalina Maria Arango Alzate,** Carlos Federico Molina Castaño.* 169

CO 098. PHYSICOCHEMICAL CHARACTERIZATION AND STABILITY OF GINGER AND GINGER-BLACKBERRY DRINKS WITH ANTIOXIDANT CAPACITY
***Juan Ramírez Godínez**, Judith Jaimez Ordaz, Luis Guillermo González Olivares, Bryan Gacía Álvarez, Araceli Castañeda Ovando, Jair Emmanuel Onofre Sánchez, Elizabeth Contreras López.* 170

CO 099. UTILIDAD DE LA CIRCUNFERENCIA DE LA PANTORRILLA COMO MARCADOR DE DESNUTRICION EN RELACIÓN AL MNA, NRS 2002 Y ALBÚMINA PLASMÁTICA EN ADULTOS MAYORES HOSPITALIZADOS EN EL HOSPITAL GERIÁTRICO PROF. DR. GERARDO BUONGERMINI – IPS; MESES MARZO Y ABRIL 2019
***Jessica María Miranda Ocariz**, Eliana Meza Miranda.* 171

COMUNICACIONES E-PÓSTER

PO 001. DISEÑO DE UNA EVALUACIÓN PARTICIPATIVA CON LÍDERES PARES DEL PROGRAMA DE EDUCACIÓN EN DIABETES EN KOMCHÉN, YUCATÁN.
*Claudia Ivette Ortega Medina, María Ángeles Villanueva Borbolla, **Karen Castillo-Hernández.*** 172

PO 002. RESULTADOS DE LA ENCUESTA VIRTUAL SOBRE EL IMPACTO DE LA CRISIS POR COVID-19 EN EL CONSUMO Y COMPRA DE ALIMENTOS EN ECUADOR
***María Fernanda Sandoval Bravo, Luis Fernández**, Laura Irrizary, José Aguin, Carolina Batis, Anabelle Bonvecchio.* 173

PO 003. CAMBIOS EN EL ESTILO DE VIDA DE ADOLESCENTES DURANTE EL AISLAMIENTO POR COVID 19 EN CÓRDOBA, ARGENTINA.
*Cynthia Cebreiro, Laura Aballay, Soledad Ponce, **María Dolores Román,** Julia Becaria, Eugenia Haluszka, Sonia Pou, Camila Niclis.* 174

PO 004. DESPISTAJE SOCIAL A FAMILIAS DE PACIENTES CON DIAGNÓSTICO DE DESNUTRICIÓN ATENDIDOS EN EL CENTRO DE ATENCIÓN NUTRICIONAL INFANTIL ANTIMANO CANIA
***Dilcia Verónica Esquivel Alvizu**, Carmen Elena Brito Timauri* 175

PO 005. EN CONTEXTO COVID-19, POLÍTICAS PARA TRANSFORMAR AMBIENTES Y SISTEMAS ALIMENTARIOS
Israel Rios, *Maaike Arts, Fabio Gomes Da Silva, Carla Mejía, Eugenio Díaz Bonilla.* 176

PO 006. EFECTOS INICIALES DE LA LEY 20.606 DE COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS Y SU PUBLICIDAD
Paullette Hidalgo Mattei, ***Catalina Gonzalez-Hidalgo.*** 177

PO 007. LA NUTRICIÓN SALUDABLE EN LA NIÑEZ ¿REFLEJA DISPARIDADES DE GÉNERO?
Daniela Moyano*, Raquel Rodríguez, Nilda Perovic.* 178

PO 008. DESAFÍOS EN LA ACTUALIZACIÓN DE LOS DATOS DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS EN URUGUAY
Ivanna Aude, Allyson Gómez, Carolina Menoni, Paula Moliterno, Marina Moirano, Flavia Noguera, ***Laura Raggio Aonso****, Raquel Sánchez.* 179

PO 009. ESTIMACIÓN DE LOS COSTOS ECONÓMICOS PARA EL SISTEMA DE SALUD PÚBLICA DE LA REDUCCIÓN DEL CONSUMO EXCESIVO DE SAL EN COSTA RICA.
Jaritza Vega Solano*, Karol Madriz-Morales, Adriana Blanco-Metzler, Eduardo-Augusto Fernandes-Nilson.* 180

PO 010. ATENCIÓN NUTRICIONAL A DISTANCIA EN PACIENTES DEL CENTRO DE ATENCIÓN NUTRICIONAL INFANTIL ANTÍMANO CANIA EN CONTEXTO COVID-19.
Mariana Mariño Elizondo, *María Elizabeth Montilla.* 181

PO 011. IMPACTO ECONÓMICO DEL DIETISTA-NUTRICIONISTA EN LA SANIDAD
Aitor Trabanco Llano. 182

PO 012. AJUSTES EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIOS EN TIEMPOS DE COVID-19
Shavool Daniloo, *Diana María Orozco Soto.* 183

PO 013. PATRONES DE DISPONIBILIDAD DE ALIMENTOS OFERTADOS EN ESTABLECIMIENTOS DE LOS CENTROS UNIVERSITARIOS DE LA UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
Karla Paulina Luna Castillo, *Valeria Gastelum, Barbara Vizmanos, Katja Stein, Gabriela Macedo, Andres López, Alejandra Betancourt, Yolanda Fabiola Márquez.* 184

PO 014. PRÁCTICAS PERSONALES, CONOCIMIENTOS Y PERCEPCIÓN DE PROFESIONALES SANITARIOS SOBRE LACTANCIA MATERNA EN 3 SERVICIOS DE SALUD EN CAPITAL Y SAN LORENZO
Celmi Ferreira Rojas*, María Paz Brun Bareiro, Susana Sánchez Bernal, Laura González Cespedes.* 185

PO 015. INFLUÊNCIA DA MÍDIA NO CONSUMO INFANTIL DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS
Elen Lúcia Bagatini Saud Ferro, *Jaqueline do Nascimento Xavier, Lais Cristina P. Benedito, Laysa B. Santos, Claudia Haddad Caleiro Pereira, Marina Garcia Manóchio-Pina.* 186

PO 016. INFORMACIÓN, LEYENDAS Y SEMÁFORO NUTRICIONAL DE PRODUCTOS PROCESADOS Y ULTRAPROCESADOS EN PRINCIPALES SUPERMERCADOS DE CUENCA, ECUADOR
***Diana Elizabeth Morales Avilez**, Lorena Encalada-Torres, Lizbeth Tolentino-Mayo, Victoria Abril-Ulloa.* *187*

PO 017. COMPARACIÓN DE CRITERIOS DIAGNÓSTICOS DE PRESIÓN ARTERIAL SISTÓLICA Y DIASTÓLICA ENTRE LA RAMA DE NEFROLOGÍA DE LA SOCIEDAD CHILENA DE PEDIATRÍA Y LA ACADEMIA AMERICANA DE PEDIATRÍA EN ESCOLARES.
***Mirta Crovetto Mattassi**, Lisette Pérez, Katherine Concha.* *188*

PO 018. DETERMINANTES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL EN HOGARES DE MUJERES CON EXCESO DE PESO EN GIRARDOT – COLOMBIA Y SU PARTICIPACIÓN EN LA CONSTRUCCIÓN DE POLÍTICAS PÚBLICAS DESDE LA GOBERNANZA.
***Elizabeth Valoyes Bejarano**, Francisco Laguna Polania, Geraldine Prada López, Yuseth Marroquin Alderete, Germán Pinzón Zamora, Andrés Suarez Molina.* *189*

PO 019. PREVALENCIA DE SÍNDROME METABÓLICO EN POBLACIÓN INFANTIL DEL SUR DE JALISCO, MÉXICO.
***Lourdes Barajas García**, Elia Herminia Valdéz Miramontes, Zyanya Reyes Castillo, Mayra Alejandra Enciso Ramírez.* *190*

PO 020. BARRERAS Y FACILITADORES EN LA REDUCCIÓN DEL CONSUMO DE SAL/SODIO EN COSTA RICA
***Adriana Blanco-Metzler**, Jaritza Vega1, Hilda Núñez, Karla Benavides.* *191*

PO 021. COMPARACIÓN DE LA CALIDAD GLOBAL DE LA ALIMENTACIÓN ENTRE CHILENOS, COLOMBIANOS NO MIGRANTES Y COLOMBIANOS MIGRANTES EN CHILE.
***Nelson Hun Gamboa,** Alfonso Urzúa Morales, Antonio López-Espinoza.* *192*

PO 022. COMPOSICIÓN CORPORAL Y PERFIL LIPÍDICO EN MUJERES MEXICANAS QUE PRESENTAN EL FENOTIPO DISFUNCIÓN DEL TEJIDO ADIPOSO
Estefanía Vela Eraña, Diana Cristina Gual López, Alejandra Isabel Ortega Meléndez, Erik Ramírez López, Eduardo Campos Góngora, Rafael Velázquez Cruz, Esther Alhelí Hernández Tobías, ***Zacarias Jiménez Salas.*** *193*

PO 023. ENFERMEDADES ASOCIADAS A LA MORTALIDAD MATERNA EN MÉXICO
***Guadalupe López Rodríguez,** Marcos Galván, Oscar Galván Valencia.* *194*

PO 024. PATRONES ALIMENTARIOS DE ESCOLARES DE 9-12 AÑOS DE CÓRDOBA (ARGENTINA) Y SU ASOCIACIÓN CON LA ADECUACIÓN DE NUTRIENTES A LAS RECOMENDACIONES ALIMENTARIO-NUTRICIONALES.
Micaela Campero, Victoria Lambert, María del Carmen Grande, Camila Niclis, Laura Aballay, Gabriela Reartes, Sonia Muñoz, ***María Dolores Román.*** *195*

PO 025. POLIMORFISMOS DE LOS GENES LEP Y ABCA1 Y SU RELACIÓN CON EL FENOTIPO DE DISFUNCIÓN DEL TEJIDO ADIPOSO EN MUJERES MEXICANAS
Estefanía Vela Eraña, Diana Cristina Gual López, Erik Ramírez López, Eduardo Campos Góngora, Rafael Velázquez Cruz, Esther Alhelí Hernández Tobías, ***Zacarias Jiménez Salas.*** *196*

PO 026. DISEÑO DE LA TEORÍA DE CAMBIO DEL PROGRAMA "SALUD ESCOLAR. ESCUELAS SALUDABLES Y ACTIVAS"
Ylenia Yatziri Ayvar Gama, *Yoali Selene Pacheco Miranda, Alejandra Jáuregui de la Mota. 197*

PO 027. PREVALENCIA Y FACTORES DE RIESGO DE HIPERTENSIÓN ARTERIAL EN ESCOLARES DE UNA INSTITUCIÓN EDUCATIVA PRIVADA DEL DEPARTAMENTO CENTRAL PARAGUAY
Lourdes Samaniego, *Gladys Lugo, Patricia Acosta, Nilsa Lial, Carmen Buzarquis, Zully Vera, Mabel Maidana. 198*

PO 028. EXPOSICIÓN DE LA INFANCIA A LA PUBLICIDAD DE COMIDA CHATARRA EN LAS PLATAFORMAS EDUCATIVAS DIGITALES DE MÉXICO
Liliana Bahena, *Fátima Torres Olguin, Marisa Macari, Rebeca Berner, Alejandro Calvillo. 199*

PO 029. PREVALENCIA DE DESNUTRICIÓN CRÓNICA. ENCUESTA NACIONAL CONTINUA VS SISTEMAS DE INFORMACIÓN
Miguel Angel Campos Sánchez, Marianella Yolanda Miranda Cuadros. *200*

PO 030. ESTADO NUTRICIONAL Y ESTILO DE VIDA EN ESTUDIANTES DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE UNA UNIVERSIDAD PÚBLICA DE COLOMBIA. UN ESTUDIO LONGITUDINAL
Gloria Cecilia Deossa Restrepo, ***Marco Vinicio Segura Buján,*** *Fredy Leonardo Galavis Villamizar, John Jairo Yepes Londoño. 201*

PO 031. INSEGURIDAD ALIMENTARIA EN GESTANTES VINCULADAS EMPRESAS SOCIALES DEL ESTADO EN LA CIUDAD DE CALI, 2-2019
Adriana Nathaly Castillo. *202*

PO 032. CALIDAD DE SITIOS WEB SANITARIOS ENFOCADOS A TRATAMIENTO NUTRICIO DE LA OBESIDAD Y CONSEJERÍA PARA PÉRDIDA DE PESO.
Ariadna Prieto Rosiño, María Montserrat López Ortiz. *203*

PO 033. ENTORNO ALIMENTARIO ALREDEDOR DE LAS ESCUELAS PRIMARIAS PÚBLICAS DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES, ARGENTINA
Marina Ferenc, Camila Tamburini, ***Paula Virginia Gomez,*** *Esteban Carmuega. 204*

PO 034. LA INVESTIGACIÓN EN SALUD PÚBLICA EN LAS UNIDADES ACADÉMICAS (UA) DE NUTRICIÓN DE LA REPÚBLICA ARGENTINA
Silvia Corigliani, *Román Nazzetta, Luciana Pasqualis, Fabia Benítez Heredia, Susana Zelada. 205*

PO 035. NUTRIENT ADEQUACY OF CHILDREN 4-13.9 YEARS IN 3 REGIONS OF BRAZIL. THE KIDS NUTRITION AND HEALTH STUDY (KNHS) BRAZIL 2019
Andrea Anater, *Joel Hampton, Vanessa Campos, Daniela Prozorovscaia, Eliana Bistriche Giuntini, Eduardo Purgatto,* ***Tassia V. Lopes,*** *Alison L. Eldridge. 206*

PO 036. COVID- 19 Y SU EFECTO EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y LOS INGRESOS ECONÓMICOS DE HOGARES ECUATORIANOS
Norena Goetschel, *Pablo Moncayo, Wilson Vásquez, Mauricio Racines, Carmen Castillo, Irma Gonza, María Luisa González.* 207

PO 037. DESARROLLO DE UNA BASE DE DATOS DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS DEL PARAGUAY. DE LA INVESTIGACIÓN A LA TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTOS PARA LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE
Laura Graciela Mereles Ceuppens, *Eva Coronel, Lourdes Wiszovaty, Patricia Piris, Rocio Villalba, Javier Michajluk, Jeniffer López, Silvia Caballero.* 208

PO 038. VARIACIONES EN EL ESTADO DE NUTRICIÓN EN PREESCOLARES EN UN PROGRAMA NO GUBERNAMENTAL. 6 MESES DE CONFINAMIENTO POR COVID-19
Fabián Olvera Flores, Cristian Ángel Rosales Gómez, ***Eduardo Thébar Gómez.*** 209

PO 039. ALIMENTACION Y PERCEPCION DE LA CALIDAD ALIMENTARIA DURANTE LA PANDEMIA POR COVID-19 EN PARAGUAY
Celia Masi, *Fabiola Riveros, Natalia González, Elsi Ovelar.* 210

PO 040. FACTORES QUE CONDICIONAN EL CRECIMIENTO Y LA COMPOSICIÓN CORPORAL DE NIÑOS Y ADOLESCENTES CON DIABETES MELLITUS TIPO 1 QUE ACUDIERON A LA FUNDACIÓN PARAGUAYA DE DIABETES EN EL 2019
Paola Bernal-Benítez, Milagros Delgado-Solalinde, ***Marcelo Ledesma-Solís,*** *Laura González-Céspedes.* 211

PO 041. SENTIDOS DE LAS PRÁCTICAS ALIMENTARIAS DE PERSONAS ADULTAS MAYORES, CÓRDOBA - ARGENTINA
Maria Daniela Abraham*, Mariana Butinof, Juliana Huergo.* 212

PO 042. ASOCIACIÓN DE ANEMIA CON PROGRAMAS DE AYUDA ALIMENTARIA Y ACTIVIDAD FÍSICA EN MUJERES ADOLESCENTES MEXICANAS. ENSANUT 2018-19
Fabiola Mejia Rodriguez*, Teresa Shamah Levy, Anabelle Bonvecchio-Arenas, Edith Kim, Mónica Venosa, Selene Pacheco, Armando García-Guerra, Vanesa De la Cruz Gongora.* 213

PO 043. PREVALÊNCIA DA HIPERTENSÃO ARTERIAL EM IDOSOS DE UM AGLOMERADO URBANO SUB-NORMAL NO NORDESTE BRASILEIRO
Nathalia Barbosa De Aquino*, Maria José Laurentina do Nascimento Carvalho, Juliana Souza Oliveira, Nathália Paula de Souza, Pedro Israel Cabral de Lira, Laryssa Rebeca de Souza Melo, Vanessa Sá Leal.* 214

PO 044. CARACTERIZACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES CON DEMENCIA AVANZADA POR ENFERMEDAD DE ALZHEIMER DE INICIO PRECOZ POR VARIANTE GENÉTICA E280A-PSEN19
Gloria Cecilia Deossa Restrepo, ***Laura Buriticá Mejía****, Laura Arias Gómez, Maria Camila Mendoza Moreno, Manuela Gómez Vega, David Fernando Aguillón Niño, Maria Zuluaga Patiño, Sofia Rassi Vargas, Juan Felipe Quintero Moreno, Franciso Lopera Restrepo.* 215

PO 045. CONDIÇÕES SOCIOECONÔMICAS E ANTROPOMÉTRICAS ASSOCIADAS A ADULTOS E IDOSOS COM INSEGURANÇA ALIMENTAR. ESTUDO BRAZUCA NATAL, BRASIL
***Mariana Bezerra**, Ana Gabriella Silva, Maria Eugênia Fernandes, Tatiana Oliveira, Glenda Oliveira, Natália Cabral, Nila Pequeno, Dirce Marchioni, Severina Lima, Clélia Lyra.* 216

PO 046. HÁBITOS DE COMPRA E LOCAIS DE CONSUMO DE ALIMENTOS POR ADULTOS. ESTUDO BRAZUCA NATAL, BRASIL
***Mariana Bezerra**, Rosa Neta, Camila Souza, Tatiana Souza, Maria Hatjiathanassiadou, Lorena Nascimento, Dirce Marchioni, Severina Lima, Clélia Lyra.* 217

PO 047. SITUACIÓN NUTRICIONAL DE ESCOLARES Y PADRES DE FAMILIA DE UN ÁREA MARGINADA DEL VALLE DE MEXICALI
***Carlos Olvera Sandoval**, María Aleida Ramírez Orozco, Daniela Guadalupe González Valencia.* 218

PO 048. INTERVALOS DE CONFIANZA PARA LA RAZÓN DE VARIANZAS DE INGESTA INTRA/INTERINDIVIDUAL. IMPORTANCIA DE LOS ESTRATOS, CONGLOMERADOS Y COVARIADOS
***Miguel Ángel Campos Sánchez, Marianella Yolanda Miranda Cuadros**.* 219

PO 049. SOBREPESO Y OBESIDAD EN ESCOLARES MEXICANOS. ESTUDIO LONGITUDINAL DE 2015 A 2019
***Marti Yareli Del Monte**, Abelardo Ávila Curiel, Marco Antonio Ávila Arcos, Carlos Galindo Gómez, Teresa Shamah Levy.* 220

PO 050. CALIDAD DE LA TERAPIA NUTRICIONAL EN PACIENTES CRÍTICOS ADULTOS DE LA UNIDAD DE TERAPIA INTENSIVA DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL
***Patricia González Gauto**, María Portillo.* 221

PO 051. OFERTA Y PUBLICIDAD DE ALIMENTOS EN LOS KIOSCOS ESCOLARES EN LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES, ARGENTINA
*Camila Tamburini, **Paula Virginia Gomez**, Esteban Carmuega.* 222

PO 052. ACCESIBILIDAD A UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN BUENOS AIRES
*Sergio Britos, **Cecilia Simonetti**.* 223

PO 053. ES IMPORTANTE INCLUIR EN LAS ACCIONES DE PREVENCIÓN DE OBESIDAD A PREESCOLARES CON ESTADO NUTRICIONAL NORMAL
***Bábara Leyton**, Fernanda Mellado, Juliana Kain[1], Mariana Lira.* 224

PO 054. CUMPLIMIENTO A RECOMENDACIONES SOBRE LA ALIMENTACIÓN PERCEPTIVA EN MADRES DE NIÑOS AMAMANTADOS DE 6- 24 MESES, VILLA EL SALVADOR, LIMA
***Camen Patricia Chagua Gallupe**, Doris Hilda Delgado-Pérez.* 225

PO 055. ¿QUÉ TIPO DE ALIMENTOS SE CONSUMEN EN ANTIOQUIA-COLOMBIA Y EN QUÉ MOMENTOS DEL DÍA?
***Maria Camila Correa Madrid**, Gustavo Andrés Cediel Giraldo.* 226

PO 056. GRADO DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS OFERTADOS EN CENTROS UNIVERSITARIOS DE LA ZONA METROPOLITANA DE LA UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
***Francisco Javier Turrubiates Hernández**, MCSP V Gastélum, A Betancourt, B Vizmanos, G Macedo, J Muñoz, A López, F Márquez.* 227

PO 057. DEFICIENCIA DE LOS NIVELES DE ZINC, HIERRO Y COBRE EN NIÑOS MENORES DE 5 AÑOS. ASUNCIÓN, CENTRAL, CAAGUAZÚ Y ALTO PARANÁ – 2018
***Marta Cristina Sanabria**, Fernando Galeano, Gabriela Sanabria, Iris Vuyk, Gloria Aguilar, Anibal Kanawata, Gladys Estigarribia, Sergio Muñoz, Fernando Pizarro.* 228

PO 058. ESTADO NUTRICIO Y PERCEPCIÓN DE LA IMAGEN CORPORAL EN ESCOLARES DURANTE LA PANDEMIA POR COVID 19
***María Natividad Ávila Ortiz**, Ana Elisa Castro Sánchez, Georgina Mayela Nuñez Rocha, Adriana Zambrano Moreno, Andrea Elizabeth Flores Sias, Karla Paola García Leyva.* 229

PO 059. ESTRATEGIAS PARA AFRONTAR LA INSEGURIDAD ALIMENTARIA. EXPERIENCIAS EN HOGARES MEXICANOS DURANTE LA PANDEMIA POR COVID-19
*Lucia Fabian, Daniela García, Gretel Hernández, Ana Huerta, Arleth Reyna, Belén Sandoval, **Alberto Rivera-Márquez**.* 230

PO 060. INSEGURIDAD ALIMENTARIA DURANTE LA PANDEMIA POR COVID-19. PRINCIPALES PREOCUPACIONES EN HOGARES MEXICANOS
*Joselyn Badillo, Stephanie Cárdenas, Alexa Flores, Kokob García, Andrea González, Esthela Martínez, Tayde Rodríguez, **Alberto Rivera-Márquez**.* 231

PO 061. DIVERSIDAD DE LA DIETA ASOCIADA A INSEGURIDAD ALIMENTARIA EN MUJERES RURALES EN MÉXICO, ENSANUT 2018-19
***Andrea Arango Angarita**, Alejandra González, Francia Tercero, Teresa Shamah.* 232

PO 062. VALIDACIÓN DEL MÉTODO DE EXPERIENCIAS EN INSEGURIDAD ALIMENTARIA (FIES) OBTENIDOS A PARTIR DE LA VALIDACIÓN DE LA ESCALA LATINOAMERICANA Y CARIBEÑA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (ELCSA) EN HOGARES PERUANOS
***Marcia Erika Flores Ccuno**, Fiorella Judith Paredes Cauna.* 233

PO 063. CAMBIO EN EL ESTADO NUTRICIONAL DE NIÑOS <5 AÑOS USUARIOS DEL PROGRAMA ALIMENTARIO NUTRICIONAL INTEGRAL DE UNA REGIÓN SANITARIA DE PARAGUAY
***Marcelo Ledesma-Solís**, Fernando Romero, José Acosta-Escobar, Geraldine Morínigo-Isla, Elsi Ovelar-Fernández, Laura González-Céspedes.* 234

PO 064. ESTIMACIÓN DE SENSIBILIDAD Y ESPECIFICIDAD DE ADECUACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA EN NIÑOS PERUANOS 6-23M
Miguel Ángel Campos Sánchez, Marianella Yolanda Miranda Cuadros. 235

PO 065. PERFIL ALIMENTARIO DE LA POBLACIÓN ARGENTINA ESTUDIO COMPARATIVO DE DOS MUESTRAS. PROFESIONALES DE LA SALUD RELACIONADOS CON LA NUTRICIÓN VS COMUNIDAD EN GENERAL
***Mónica Teresa Katz**, Eva López Gonzalez, María Elena Toressani.* 236

PO 066. PERCEPCIONES DE TRABAJADORES DE SALUD SOBRE LOS DESAFÍOS PARA LA PREVENCIÓN Y CONTROL DE LA ANEMIA EN MENORES DE 3 AÑOS DURANTE LA PANDEMIA POR COVID-19, LIMA
***Doris Hilda Delgado Pérez**, Juan Pablo Aparco, Sissy Liliana Espinoza-Bernardo, Margot Quintana-Salinas.* 237

PO 067. PRESENCIA DE LECHE/YOGUR Y FRUTAS EN EL DESAYUNO/MERIENDA ESCOLAR. DIFERENCIAS SEGÚN INTERVENCIONES REALIZADAS EN LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES ENTRE 2016 Y 2019
***Maria Elisa Zapata**, Alicia Rovirosa, Romina Buffarini, Esteban Carmuega.* 238

PO 068. RELACIÓN ENTRE LA CANTIDAD DE CONTROLES Y LA GANANCIA PESO EN EMBARAZADAS CON BAJA PESO USUARIAS DEL PROGRAMA ALIMENTARIO
*Omar Gonzalo Rolón Villalba, **Macarena Morínigo Martínez**, Laura Elizabeth González Céspedes, Erik Marcelo Ledesma Solis, Fernando Daniel Romero Santacruz, José Acosta Escobar, Geraldina Morínigo Isla, Elsi Ovelar.* 239

PO 069. COLLECTION OF FOOD PROCESSING INFORMATION IN DIETARY SURVEYS AND ITS APPLICABILITY TO THE NOVA CLASSIFICATION
*Vanessa Cardozo Mendes Elias, Mônica de Caldas Rosa dos Anjos, **Sandra Patricia Crispim**.* 240

PO 070. CAMBIOS EN EL CONSUMO DE EDULCORANTES NO NUTRITIVOS EN ADOLESCENTES CHILENOS, DESPUÉS DE LA LEY DE ETIQUETADO FRONTAL DE ALIMENTOS Y/O BEBIDAS.
***Angela Martinez Arroyo**, Natalia Rebolledo Fuentealba, Camila Corvalán Aguilar, Marcela Reyes Jedlicki.* 241

PO 071. EFFICACY OF AN ONLINE INTENSIVE LIFESTYLE INTERVENTION FOR WEIGHT LOSS IN MEXICAN ADULTS. RANDOMISED CONTROLLED TRIAL
***Alma Lorena Ruelas Yanes**, Michelle M Haby, Teresita de Jesús Martínez-Contreras, María del Cármen Candia-Plata, Ana Lourdes Mata-Pineda, Julián Esparza-Romero, Rolando Giovanni Díaz-Zavala.* 242

PO 072. ASSOCIATION BETWEEN FOOD INSECURITY AND DIETARY PATTERNS IN MEXICAN HOUSEHOLDS WITH COLLEGE STUDENTS
***Pablo Alejandro Nava Amante**, Alejandra Betancourt-Núñez, María Fernanda Bernal-Orozco, Miguel Amaury Salas-García, Barbara Vizmanos, Andrés Díaz-López.* 243

PO 073. COMPARACIÓN DE LAS PREVALENCIAS DE ANEMIA EN MUJERES ADOLESCENTES MEXICANAS. ENSANUT 2012 Y ENSANUT 2018-19
***Edith Kim Herrera**, **Mónica Venosa López**, Selene Pacheco Miranda, Fabiola Mejía Rodríguez, Anabelle Bonvecchio Arenas, Teresa Shamah Levi, Vanessa De la Cruz Góngora.* 244

PO 074. INGESTA CALÓRICA ATRIBUIBLE AL CONSUMO DE BEBIDAS AZUCARADAS Y SU ASOCIACIÓN CON VARIABLES METABÓLICAS Y ANTROPOMÉTRICAS EN POBLACIÓN JOVEN MEXICANA
***César Campos**, Liliana Olalde-Mendoza, Jorge Palacios-Delgado, Victor Ramírez-Amaya, Miriam Aracely Anaya-Loyola.* 245

PO 075. SITUACIÓN NUTRICIONAL DE LOS NIÑOS MENORES DE 5 AÑOS INGRESADOS AL PROGRAMA ALIMENTARIO NUTRICIONAL INTEGRAL (PANI) EN PARAGUAY EN EL AÑO 2019
***Laura González Céspedes**, Marcelo Ledesma Solís, Fernando Romero, José Acosta Escobar, Geraldine Morínigo Isla, Elsi Ovelar Fernández.* 246

PO 076. PROTEIN INTAKE AND FOOD SOURCES OF PROTEIN DURING EARLY LIFE FEEDING OF BRAZILIAN INFANTS BELOW 1 YEAR OF AGE
***Vanessa Caroline Campos**, Daniela Prozorovscaia, Elaine Mosquera, Andrea S Anater, Joel Hampton, Eliana Bistriche Giuntini, Eduardo Purgatto, Tassia Lopes, Alison L Eldridge.* 247

PO 077. NUTRIENT INTAKES AND FOOD SOURCES OF NUTRIENTS OF BRAZILIAN INFANTS UNDER ONE YEAR OF AGE
***Daniela Prozorovscaia**, Alison L. Eldridge, Andrea S. Anater, Joel Hampton, Liberatore Jr, Tássia VC. Lopes, Kristy S. Coelho, Elaine Mosquera, Vanessa Campos.* 248

PO 078. NOVA SCORE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESADOS Y SU ASOCIACIÓN CON LA INGESTA DE ESTOS ALIMENTOS OBTENIDA POR RECORDATORIO 24 HORAS
***Ximena Díaz-Torrente**, Marcela Reyes Jedlicki, Camila Corvalán Aguilar.* 249

PO 079. PARENTS' MISPERCEPTIONS OF CHILD WEIGHT STATUS AND FACTORS ASSOCIATED WITH PARENT UNDERESTIMATION OF WEIGHT STATUS OF YOUNG CHILDREN IN CHILE
***Marcela Vizcarra Catalan**, Patricia Galvez, Andiara Schwingel, **María José Stecher**.* 250

PO 080. RELACIÓN ENTRE ESTADO NUTRICIONAL, ESTILOS DE VIDA, ACTIVIDAD FÍSICA, HÁBITOS DE SUEÑO, HÁBITOS ALIMENTARIOS Y NIVEL SOCIOECONÓMICO DE FUNCIONARIOS ADMINISTRATIVOS DE LA UNIVERSIDAD DEL BÍO-BÍO, CAMPUS CONCEPCIÓN
***Orietta Segura Badilla**, Addi Rhode Navarro Cruz, Magister Gladys Quezada-Figueroa, Ashuin Kammar-García, Marcela Paula Aparicio Riveros, Camila Contreras Campos, Camila Andrea Muñoz Saldías, Obdulia Vera-López, Martin Lazcano-Hernández.* 251

PO 081. ENCUESTA DE SATISFACCIÓN ALIMENTARIA EN UN HOSPITAL PÚBLICO NACIONAL. DATOS PRELIMINARES
Marisa Canicoba, Lucía De Nobili. 252

PO 082. DISTORÇÃO DA AUTOPERCEPÇÃO CORPORAL EM MENINAS ADOLESCENTES DE UMA CAPITAL BRASILEIRA
*Maria José Laurentina do Nascimento Carvalho, **Nathalia Barbosa De Aquino,** Thalita Milena Araújo Xavier de Amorim, Poliana Coelho Cabral, Juliana Souza Oliveira, Vanessa Sá Leal, Fernanda Cristina de Lima Pinto Tavares, Leopoldina Augusta Souza Sequeira-de-Andrade, Pedro Israel Cabral de Lira.* 253

PO 083. ESTADO NUTRICIONAL, ESTILOS DE VIDA, Y CALIDAD DE LA DIETA EN ACADÉMICOS UNIVERSITARIOS DE LA REGIÓN DEL BÍO- BÍO, CHILE.
***Orietta Segura Badilla,** Addí Navarro Cruz, Magíster Ashuin Kammar García, Magíster Gladys Quezada Figueroa, Catalina Escárate, Barbara Orellana, Camila Vera, Martín Lazcano Hernández, Magíster Obdulia López Vera.* 254

PO 084. THE IMPACT OF THE COVID-19 PANDEMIC ON FOOD INSECURITY AND THE ROLE OF GOVERNMENT SUPPORT ON THE YOUNG PERUVIAN POPULATION
***Katherine Curi Quinto**, Alan Sanchez, Ba Nataly Lagos, Marta Favara, Claudia Murray, Richard Nunes, Vimal Karani, Anisha Wijeyesekera, Julie Lovegrove, Lisa Methven, Mary Penny.* 255

PO 085. CALIDAD DEL SUEÑO, ESTRÉS Y ALIMENTACIÓN EMOCIONAL EN ADULTOS ECUATORIANOS EN TIEMPOS DE COVID -19. LAS DIFERENCIAS SEGÚN SEXO.
***Sandra Victoria Abril Ulloa**, Yadira Morejon, María Fernanda Vinueza-Veloz, Valeria Carpio.* 256

PO 086. PATRONES DE CONSUMO DE SNACKS Y SU ASOCIACIÓN CON CARACTERÍSTICAS SOCIODEMOGRÁFICAS Y DE ESTILO DE VIDA EN ADOLESCENTES MEXICANOS. ESTUDIO HELENA-MEX
***Alejandra Betancourt Núñez**, María Rivera-Ochoa, Barbara Vizmanos, Marcela González-Gross, Amelia Guadalupe-Grau.* 257

PO 087. EVALUACIÓN DE LA CALIDAD MICROBIOLÓGICA EN COMIDAS PREPARADAS, ANALIZADAS POR EL INSTITUTO NACIONAL DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN EN EL AÑO 2018 PARA SU PROGRAMA DE VIGILANCIA DE ALIMENTOS
***Montserrat Céspedes Escobar**, Elsi Ovelar Fernández, Claudia Bordón Riveros.* 258

PO 088. FOOD-GROUP CONSUMPTION AND SOURCES OF ENERGY OF BRAZILIAN INFANTS. THE FEEDING INFANTS AND TODDLERS STUDY (FITS) 2019
***Vanessa Caroline Campos**, Daniela Prozorovscaia, Andrea Anater, Joel Hampton, Eduardo De Carli, Janaina L.S. Donadio, Samira B.R. Prado, Raissa V.C. Lopes, Elaine Mosquera, Alison E. Eldridge.* 259

PO 089. CONSUMO DE EDULCORANTES NO NUTRITIVOS E INGESTA CALÓRICA TOTAL EN NIÑOS DE 3 AÑOS
***Paola Arévalo Rodríguez**, Marcela Reyes Jedlicki, Camila Corvalán Aguilar.* 260

PO 090. PROMOCIÓN Y MOTIVOS PARA USO DE SUCEDÁNEOS DE LECHE MATERNA EN MUJERES MEXICANAS. RESULTADOS DE ENSANUT 2018-19.
***Luz Dinorah González Castell**, PMishel Unar-Munguía, Ana Lozada-Tequeanes, Sonia Rodríguez-Ramírez, Anabelle Bonvecchio.* 261

PO 091. VARIATION IN THE DECLARED SERVING SIZE IN MEXICAN NUTRITION LABELLING. A NEED FOR STANDARDIZATION
***Ana Cecilia Munguía Serrano**, Carlos Cruz Casarrubias, Lizbeth Tolentino Mayo, Simón Barquera.* 262

PO 092. MENSAJES EMOCIONALES DE MARCAS, ALIMENTOS Y BEBIDAS NO SALUDABLES DIRIGIDOS A NIÑAS, NIÑOS Y ADOLESCENTES MEXICANOS EN FACEBOOK
***Abad García Morales**, Claudia Leticia Nieto Orozco, María Isabel Valero Morales, Simón Barquera Cervera.* 263

PO 093. IMPACTO DEL CONSUMO DE BEBIDAS AZUCARADAS (BAZ) EN LA INGESTA ENERGÉTICA DE ESCOLARES DEL ALTIPLANO OCCIDENTAL DE GUATEMALA
***Marta Lucía Escobar Sánchez**, José Alfonso Castillo Miranda, Noel Solomons.* 264

PO 094. EFECTO DE LAS VARIACIONES ESTACIONALES EN LA COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DEL LACTOSUERO DULCE, EL PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS Y EL CONTENIDO EN AMINOÁCIDOS
Victoria García Casas, Raquel Olías, Ana Haro, Zaira Pardo, ***Isabel Seiquer.*** *265*

PO 095. BRECHAS DE CALIDAD DE DIETA EN LA POBLACIÓN ARGENTINA (2018)
Sergio Britos, ***Mariana Albornoz****. 266*

PO 096. IMPACTO DEL CONFINAMIENTO EN EL CONSUMO DE VERDURAS Y FRUTAS DURANTE LA PRIMERA OLA DE COVID-19 EN ARGENTINA Y PARAGUAY, 2020
Celia Masi*, Maria Marta Andreatta, Natalia Elizabeth González Cañete, Maria Emilce Sudriá, Maria Daniela Defagó. 267*

PO 097. LIFESTYLE AND METABOLIC SYNDROME IN A LONGITUDINAL STUDY OF UNIVERSITY STUDENTS. RELIABILITY OF A PHYSICAL ACTIVITY QUESTIONNAIRE
Paula Sousa, Josilene Sousa, Ana Clara Arrais, Millena Carvalho, Ithamara Pereira, Evanilson dos Santos, Jacyara Azevedo, Kelber Abrão, ***Marcus Nascimento-Ferreira****. 268*

PO 098. SHIFTS IN THE USUAL INTAKE OF NONNUTRITIVE SWEEETENER AMONG PRESCHOOLERS AFTER THE IMPLEMENTATION OF THE FIRST STAGE OF CHILE'S LAW ON FOOD LABELING AND ADVERTISING
Natalia Rebolledo*, Marcela Reyes, Barry Popkin, Linda Adair, Camila Corvalán, Christy Avery, Shu Wen Ng, Lindsey Smith Taillie. 269*

PO 099. ESTADO NUTRICIONAL, CONSUMO DE COMIDA CHATARRA Y TIEMPO DIARIO SENTADO EN ADULTOS CHILENOS
Ximena Rodríguez Palleres*, Mariana Flores Cabrera, Camila Jara Arias. 270*

PO 100. DIAGNÓSTICO DE SOBREPESO Y OBESIDAD EN ADOLESCENTES MAYAS DE ESTATURA BAJA, A TRAVÉS DE LOS INDICADORES ÍNDICE DE MASA CORPORAL, ÍNDICE CINTURA/TALLA Y EL PORCENTAJE DE GRASA CORPORAL
Odette Pérez Izquierdo*, Keily Noriyouky Ix Ruiz, Felipe Antonio Matu Góngora, Reyna María Cruz Bojórquez, Irma Isela Aranda González, María Luisa Ávila Escalante. 271*

PO 101. DESIGUALDAD Y CRECIMIENTO. UN BREVE ACERCAMIENTO AL RETRASO EN TALLA Y LAS PROPORCIONES DEL CUERPO EN ADULTOS MAYORES URBANOS Y RURALES DEL ALTIPLANO OCCIDENTAL DE GUATEMALA
Rosario García-Meza, *Daniela Tánchez, Noel W. Solomons. 272*

PO 102. CONCORDANCIA ENTRE LA VISIÓN DE ESCOLARES Y SUS FAMILIARES EN UNA ENCUESTA NUTRICIONAL (PREVIENE-CÁDIZ)
Maria Del Mar Gómez Sánchez, *Rubén Aragón-Martín, Carmen Lineros Gonzalez, Mariano Hernán-García, Carmen Segundo Iglesias, Jose Pedro Novalbos Ruiz, David Jiménez-Pavón, Mónica Schwarz-Rodríguez, Jose Manuel Martínez-Nieto, Amelia Rodríguez-Martín. 273*

PO 103. PATRÓN ALIMENTARIO EN UN GRUPO DE MUJERES GESTANTES Y LACTANTES DEL DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA, COLOMBIA
Isabel Cristina Correa Mesa, Carolina Parada Martínez, Sandra Lucia Restrepo Mesa, ***Nathalia Correa Guzmán****, Víctor Daniel Calvo Betancur.* 274

PO 104. NUTRIÇÃO ENTERAL DOMICILIAR EM PACIENTES IDOSOS COM DOENÇAS NEUROLÓGICAS E ONCOLÓGICAS. CARACTERÍSTICAS DOS PACIENTES E DA TERAPIA NUTRICIONAL
Dayana Isabel Méndez Padilla, *Selma Cunha.* 275

PO 105. OVERCONSUMED NUTRIENTS AND THEIR FOOD SOURCES AMONG CHILDREN WITH FEEDING DIFFICULTIES LIVING IN A BRAZILIAN URBAN AREA
Ana Carolina B. Leme, Priscila Maximino, Raquel Ricci, Nathália Gioia, Camila Fussi, ***Mauro Fisberg.*** 276

PO 106. CARACTERÍSTICAS DE LA ALIMENTACIÓN DE TRABAJADORES DE MEDIANAS EMPRESAS TEXTILES EN MEDELLÍN DURANTE SU JORNADA LABORAL, COLOMBIA
Diana María Orozco Soto*, Osvaldo Montoya-Castaño, Sergio Alzate-Mejía, Karolina Hernández-Caraballo, Juan Sebastián Montoya-Vega.* 277

PO 107. ESTADO NUTRICIONAL EN ADULTOS MAYORES Y SU RELACIÓN CON AUTOPERCEPCIÓN DE DISFAGIA Y SINTOMATOLOGÍA DEPRESIVA
Jose Moya Osorio, *Eduardo Fuentes López, Javiera Fernández Rosati.* 278

PO 108. DESMEDRO Y PROPORCIONES DEL CUERPO EN PRE-ESCOLARES DE TRES DEPARTAMENTOS DEL ALTIPLANO OCCIDENTAL DE GUATEMALA
Daniela María Tánchez Sandoval, *Rosario García-Meza, Noel W. Solomons.* 279

PO 109. ADECUACIÓN DE LA INGESTA DIETÉTICA DE MINERALES Y VITAMINAS ANTIOXIDANTES EN LA POBLACIÓN INFANTIL ESPAÑOLA DE 1 A <10 AÑOS. ESTUDIO ESNUPI.
Casandra Madrigal Arellano, Ángela Hernández-Ruiz, María José Soto-Méndez, ***Ángel Gil Hernández****.* 280

PO 110. HÁBITOS ALIMENTARIOS Y ESTADO NUTRICIO EN ESTUDIANTES DE PRIMER INGRESO DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN DE UNA UNIVERSIDAD PÚBLICA DEL NORESTE DE MÉXICO
Nohemí Liliana Negrete López*, Edna Judith Nava González, Magdalena Soledad Chavero Torres, Erika González Guevara, Myriam Gutiérrez López, Patricia Rodríguez Calderón, Sofía Cuéllar Robles, Natalia Elí González Quiroga, María Ángela González Campero.* 281

PO 111. SOMNOLENCIA DIURNA EN ADOLESCENTES. PREVALENCIA Y COMPORTAMIENTOS ASOCIADOS
Larissa Machado Lopes, Felipe Silva Neves, Vanessa Sequeira Fontes, Priscila Moreira de Lima Pereira, Eliane Rodrigues de Faria, Michele Pereira Netto, Renata Maria Souza Oliveira, ***Ana Paula Carlos Candido****.* 282

PO 112. ESTADO NUTRICIO, ESTILO DE VIDA Y FUERZA PRENSIL DE ESTUDIANTES DE LICENCIATURA EN NUTRICIÓN, DE UNA UNIVERSIDAD PÚBLICA DEL NORESTE DE MÉXICO.
***Magdalena Soledad Chavero Torres**, Myriam Gutiérrez López, Edna Judith Nava González, Nohemí Liliana Negrete López, Erika González Guevara, Patricia Rodríguez Calderón, Natali Elí González Quiroga, María Angela González Campero, Esther Alejandra Rodríguez Rojas, José Luis Jasso Medrano.* 283

PO 113. FUNCIONALIDAD FÍSICA E INDICADORES ANTROPOMÉTRICOS EN ADULTOS MAYORES DE COLOMBIA
Nubia Amparo Giraldo Giraldo, Alejandro Estrada-Restrepo, ***Gloria Cecilia Deossa Restrepo**, María Victoria Benjumea-Rincón.* 284

PO 114. FUERZA RELATIVA AL PESO CORPORAL EN PREESCOLARES SU IMPLICANCIA EN EL ESTADO NUTRICIONAL
***Johana Soto-Sánchez,** Renata Barchiesi, Bárbara Leyton Dinamarca.* 285

PO 115. INGESTA DIETÉTICA Y FUENTES ALIMENTARIAS MINERALES Y VITAMINAS ANTIOXIDANTES EN LA POBLACIÓN INFANTIL ESPAÑOLA DE 1 A <10 AÑOS. ESTUDIO ESNUPI.
Casandra Madrigal Arellano, Ángela Hernández-Ruiz, María José Soto-Méndez, ***Ángel Gil Hernández.*** 286

PO 116. FATORES RELACIONADOS AO ESTADO NUTRICIONAL DE LACTANTES ATENDIDAS EM AMBULATÓRIO DE ALEITAMENTO MATERNO EM SÃO PAULO/BRASIL
***Lucíola Sant'Anna de Castro**, Ana Carolina Lavio Rocha, Barbara Tindeman Sartorio Camargo, Michel Ross, Mina Desai, Kelly Pereira Coca.* 287

PO 117. DIFFERENCES IN SYMPTOMS OF MUSCULARITY-ORIENTED EATING BEHAVIORS BETWEEN ACTIVE AND SEDENTARY MEN AND WOMEN
***Vitória Bagolin**, Alessandra Junqueira, Isabella Maria Brisotti, Sebastião Almeida, Telma Maria Braga Costa, Maria Fernanda Laus.* 288

PO 118. ESTADO NUTRICIONAL Y SU RELACIÓN CON ENFERMEDADES Y CONSUMO DE MEDICAMENTOS EN ADULTOS MAYORES DE ANTIOQUIA. COLOMBIA
***Laura Andrea Carvajal Botero**, Nubia Amparo Giraldo Giraldo, Alejandro Estrada Restrepo.* 289

PO 119. RELAÇÃO ENTRE COMPORTAMENTO ALIMENTAR E CONSUMO ALIMENTAR ENTRE PRATICANTES DE EXERCÍCIO FÍSICO DURANTE A PANDEMIA DE COVID-19
***Marcela Larissa Costa**, Matheus Bezerra Santos, Maycon George Oliveira Costa, Márcia Cândido Ferreira de Souza, Raquel Simões Mendes-Netto.* 290

PO 120. FOOD PORTION SIZES AND THEIR RELATIONSHIP WITH ENERGY, MACRONUTRIENT, AND MICRONUTRIENT INTAKE IN EUROPEAN ADOLESCENTS. THE HELENA STUDY
***Sondos Mahmoud Flieh**, María Miguel-Berges, Dénes Molnár, Peter Stehle, Yannis Manios, Inge Huybrechts, Anthony Kafatos, Kurt Widhalm, Luis Moreno, Esther González-Gil.* 291

PO 121. ÍNDICE DE ADIPOSIDAD VISCERAL EN ADOLESCENTES
***Ana Paula Carlos Candido**, Vanessa Sequeira Fontes, Felipe Silva Neves, Priscila Moreira de Lima Pereira, Eliane Rodrigues de Faria, Michele Pereira Netto, Renata Maria Souza Oliveira, George LL Machado-Coelho.* 292

PO 122. CALIDAD DE VIDA, SUEÑO Y NIVEL DE ACTIVIDAD FÍSICA EN ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS DEL ÁREA DE LA SALUD ANTES Y DURANTE PANDEMIA POR COVID-19
***Ximena Díaz-Torrente**, Ana Cristina Palacio Agüero, Daiana Quintiliano Scarpelli.* 293

PO 123. RELAÇÃO ENTRE NÚMERO DE CONSULTAS DE PRÉ-NATAL PARA GESTANTES COM DIABETES MELLITUS GESTACIONAL E CONDIÇÕES AO NASCER
*Letícia Silva, Manoela Silvestre, **Karina Santos**, Thaissa Lima, Mariana Moraes, Erlaine Gomes, Beatriz Santos, Talita Marine, Gabriella Costa, Cláudia Saunders.* 294

PO 124. SITUACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN EL ESTADO DE SALUD SUBJETIVO DE UNA POBLACIÓN ADULTA ESPAÑOLA
***Ana María Lorenzo Mora**, María Dolores Salas-González, Inma Rodríguez-Rojo, Jaisalmer De Frutos, Rosa María Ortega, Liliana Guadalupe González-Rodríguez, María Laura Bermejo, Aránzazu Aparicio.* 295

PO 125. NUTRIMETRIA. DESARROLLO DEL CRECIMIENTO LINEAL EN LOS PRIMEROS 1000 DIAS, 36 Y 48 MESES DE VIDA
***Jorge Enrique Selem Solis**, Monica Hattori Hara, Maria Carolina Selem Villanueva, Luis Lopez.* 296

PO 126. RELAÇÃO ENTRE COMPORTAMENTO ALIMENTAR E ESTRESSE PERCEBIDO EM PRATICANTES DE EXERCÍCIO FÍSICO DURANTE A PANDEMIA DE COVID-19
***Marcela Larissa Costa**, Maycon George Oliveira Costa, Matheus Bezerra Santos, Márcia Ferreira Cândido de Souza, Raquel Simões Mendes-Netto.* 297

PO 127. FACTORES ASOCIADOS CON LA LACTANCIA MATERNA EXCLUSIVA EN RECIÉN NACIDO "NEONATAL NEAR MISS" EN BRASIL
***Theonas Gomes Pereira**, Daniele Marano, Vânia Fonseca.* 298

PO 128. LA MALNUTRICIÓN POR DÉFICIT Y EL MENOR AUMENTO DE PESO EN EL PRIMER AÑO SE ASOCIAN A MAYOR GLICEMIA EN LA VIDA ADULTA
***Isabel Pereyra González**, Sandra López-Arana, Bernardo Horta.* 299

PO 129. INFLUENCIA DEL ÍNDICE DE VULNERABILIDAD EN EL ESTADO NUTRICIONAL Y CAPACIDAD CARDIORRESPIRATORIA EN ADOLESCENTES
***Johana Soto-Sánchez**, Silvia Castro Cisterna, Enzo Amoretti Arèvalo, Bárbara Leyton Dinamarca.* 300

PO 130. COMPLICACIONES MAS FRECUENTES DE LA NUTRICION ENTERAL EN PACIENTES ADULTOS DE 18 A 59 AÑOS DEL CENTRO NACIONAL DEL QUEMADO Y CIRUGIAS RECONSTRUCTIVAS
***Carina Carolina Diaz Tortella**, Alicia Báez, Johana Meza Paredes.* 301

PO 131. CONSUMO DE ALIMENTOS PROCESADOS Y ULTRAPROCESADOS EN ADULTOS MAYORES DE UNA COMUNA DE LA ZONA CENTRO SUR DE CHILE
***Gladys Quezada-Figueroa**, Jacqueline Araneda-Flores, Orietta Segura-Badilla, Addí Rhode Navarro-Cruz, Ashuin Kammar-García.* 302

PO 132. PERFIL DO ESTADO NUTRICIONAL DE LACTANTES ATENDIDAS EM UM CENTRO DE ALEITAMENTO MATERNO, BRASIL
***Lucíola Sant'anna De Castro**, Ana Carolina Lavio Rocha, Barbara Tindeman Sartorio Camargo, Michel Ross, Mina Desai, Kelly Pereira Coca.* 303

PO 133. DESCRIBING INEQUALITIES IN PRELACTEAL FEEDING PRACTICES USING NATIONAL SURVEYS FROM 76 LOW- AND MIDDLE-INCOME COUNTRIES
***Paulo AR Neves**, Juliana Vaz, Luiza Ricardo, Nancy Armenta-Paulino, Aluisio Barros, Cesar Victora.* 304

PO 134. EL ESTADO DE SELENIO MATERNAL AFECTA A LA PROGRAMACIÓN HEMATOLÓGICA DE LAS CRÍAS
***María del Carmen Gallego López**, Inmaculada Pino Pérez, María Luisa Ojeda Murillo, Inés Romero Herrera, Isabel Martínez López, Olimpia Carreras Sánchez, Fátima Nogales Bueno.* 305

PO 135. CONTENIDOS Y EVOLUCIÓN DE POLIAMINAS EN LECHE MATERNA DURANTE EL PRIMER SEMESTRE DE LACTANCIA
***Nelly Carolina Muñoz Esparza**, Oriol Comas-Basté, Elizabeth Guzmán-Mercado, Alfredo Larrosa-Haro, Edgar M. Vásquez-Garibay, M. Teresa Veciana-Nogués, M. Luz Latorre-Moratalla, M. Carmen Vidal-Carou.* 306

PO 136. HÁBITOS DE CONSUMO Y CALIDAD DEL DESAYUNO, EN JÓVENES ESTUDIANTES DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE UNA UNIVERSIDAD COLOMBIANA EN TIEMPOS COVID- 19, AÑO 2020.
***Mylene Rodríguez Leyton**, Camila Benito Revollo Tovar, Luis Hernando Solis, María Paula Mendoza Banda, Nathaly Sofía Amaya Plata, Marían Ríos Mendoza, Gloría Roncallo Durán, Lucía Sánchez Majana.* 307

PO 137. EXPERIENCIA DE MANEJO DE PERSONAS CON DIABETES Y ALTERACIÓN DE LA GLUCOSA EN UN AMBIENTE EXTRAHOSPITALARIO
***Juan Toscano**.* 308

PO 138. RELACIÓN ENTRE EL METABOLISMO BASAL, COMPOSICIÓN CORPORAL Y ACTIVIDAD FÍSICA CON LA OBESIDAD CENTRAL. REVISIÓN SISEMÁTICA Y META-ANÁLISIS
*Claudia Lora Omar, Génesis Chen, Victoria Valdés, Fabiana Pirán, Diana Rodríguez, **Israel Ríos**.* 309

PO 139. EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL EN ADULTOS CON COVID-19 QUE NO REQUIRIERON INTERNACIÓN EN EL DEPARTAMENTO CENTRAL DE LA REPÚBLICA DEL PARAGUAY
***Celia Benitez Villalba,** Marta Nuñez, Virginia Prieto, Cynthia Romero.* 310

PO 140. CUMPLIMIENTO DE LA ACTIVIDAD FÍSICA RECOMENDADA EN NIÑOS MEXICANOS DE 10 A 14 AÑOS. ENCUESTA NACIONAL DE SALUD Y NUTRICIÓN 2018
*Alberto Porras Trujillo, Eduardo Jair García Nájera, Olivia Vanessa Esquivel García, Raiza Lea Bahena Hernández, **Eduardo Rangel Baltazar.*** 311

PO 141. VALORACIÓN DE LA INGESTA DE SAL EN DOMINICANOS, CON Y SIN HIPERTENSIÓN ARTERIAL. ANÁLISIS DE SODIO Y POTASIO EN ORINA DE 24 H Y EN LA DIETA
***Alexandra Winter Matos**, Nicole Martínez de la Cruz, Estefanía di Sanzio Candelario, Madeline Durán Cabral, Kirsalys García Estrella, Julen García Durán, Begoña Olmedilla-Alonso, Julia Rodríguez Abreu, Alexandra Winter Matos.* 312

PO 142. PERFIL LIPIDICO EN PACIENTE CRITICO POR NEUMONÍA COVID-19
***Alberto Lafita López**, Néstor Bueno Vidales, Antonio Egea González, Paula Omedas Bonafonte, Enric Franquesa González, Paula Ocabo Buil, Tomás Mallor Bonet, Lorenzo Labarta Monzón, Carlos Serón Arbeloa.* 313

PO 143. USO DE PROBIÓTICOS EN EL TRATAMIENTO Y PREVENCIÓN DE FACTORES DE RIESGO ASOCIADOS A ENFERMEDADES CARDIOVASCULARES. REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA
***Clarisse María Luz Balbuena Estigarribia**, Pamela Balmori.* 314

PO 144. RISCO DE DESENVOLVIMENTO DE TRANSTORNOS ALIMENTARES EM JOVENS UNIVERSITÁRIAS ANGOLANAS
***Juliana Masami Morimoto**, Ana Carolina Paternez, Julia Bendia, Daniel Neves, Maria Eduarda Rehder, Maria Giulia Agnello, Andrea Almeida.* 315

PO 145. FORMULACION DE UN PAN DE TRIGO Y POROTO BLANCO REDUCIDO EN SODIO Y FORTIFICADO EN CALCIO
*Natalia Bassett, Analía Rossi, Constanza Rossi, Elina Acuña, Silvia Burke, **Norma Samman**.* 316

PO 146. EVALUACIÓN NUTRICIONAL Y TENDENCIAS DE CONSUMO DE ALIMENTOS EN UNIVERSITARIOS DE LA COMUNIDAD DE MADRID
Maria Teresa Iglesias López. 317

PO 147. THE IMPACT OF ORAL MICRONUTRIENT TREATMENTS ON ANEMIA REDUCTION IN ANEMIC WOMEN OF CHILDBEARING AGE
Sara Van Cor, Srta. Hannah Fuchs, Hannah Waddel, Renée Moore, Christina Mehta, Manpreet Chadha, Mandana Arabi, Helena Pachon. 318

PO 148. INSATISFACCIÓN CORPORAL Y SU ASOCIACIÓN CON CONDUCTAS ALIMENTARIAS DE RIESGO EN ALUMNOS DE LICENCIATURA EN NUTRICIÓN DE UNA UNIVERSIDAD PRIVADA DEL OCCIDENTE DE MÉXICO
*Lesly Biuquet González Martínez, **Jorge Abraham Garcia Iñiguez**, Silvia Monserrat Rodríguez León, Delia Guadalupe Estrada Palafox, Paulina Elizabeth Ochoa Moreno.* 319

PO 149. RELACIÓN DEL CRONOTIPO, ESTILO DE VIDA Y FACTORES DE RIESGO METABÓLICO EN JÓVENES MEXICANOS
***Adriana Aguilar**, U. Moreno Celis, T. García Gasca, M. Díaz Muñoz, M. Pérez Mendoza, M. Garaulet.* 320

PO 150. DIAGNÓSTICO DEL ESTADO NUTRICIONAL Y SU RELACIÓN CON LA INGESTA DE MACRO Y MICRO NUTRIMENTOS EN DOS COMUNIDADES RURALES, PUEBLA, MÉXICO.
***Laura González Ibáñez**, María Eugenia Meneses Álvarez, Daniel Martínez Carrera, Antonio Macías López, Iván Torre Villalvazo, Adrián González Bonilla, Jesulín Solorio Sánchez.* 321

PO 151. ESTILO DE VIDA Y ESTADO NUTRICIONAL EN ADULTOS DIABÉTICOS TIPO 2 DE UN CENTRO DE REFERENCIA
***Lourdes Alicia Ortiz Soria**, Paola Mariel Gómez-Mereles, Johana Vanessa Meza-Paredes, Celi Andrea Pineda-Vaceque.* 322

PO 152. FACTORES DE RIESGO PARA ENFERMEDADES CRÓNICAS NO TRANSMISIBLES EN FUNCIONARIOS DEL CAMPUS DE LA UNA UNIVERSIDAD PÚBLICA DEL PARAGUAY
***Ana Belén Rodríguez Leiva**, Vanessa Monserrat Portillo Rejala, Macarena Morínigo Martínez, Silvia Araújo Pino, Clara Deleón Fariña.* 323

PO 153. RESISTENCIA A LA INSULINA Y ESTADO NUTRICIONAL EN ADULTOS QUE ACUDEN A UN CONSULTORIO NUTRICIONAL UNIVERSITARIO DEL DEPARTAMENTO CENTRAL - PARAGUAY
***Nathalia Paola Navarro Trevisan**, Andrea Magalí Gómez Núñez, Cecilia Inés González Vatteone, Viviana Rossmary Acuña Insfrán, Jimena María Belén Casco Cantero, Fátima Gabriela Fernández, Clara Deleón Fariña.* 324

PO 154. ASOCIACIÓN DE LA CALIDAD DE LA DIETA Y EL ÍNDICE DE MASA CORPORAL EN ADULTOS MEXICANOS. UN ANÁLISIS DE PSEUDO-PANEL
*Sandra Pérez-Tepayo, Sonia Rodríguez-Ramírez, Mishel Unar-Munguía, **Teresa Shamah Levy**.* 325

PO 155. EFECTO AGUDO DE UN ALIMENTO ALTO EN CARBOHIDRATOS Y EJERCICIO FÍSICO SOBRE LA TASA METABÓLICA
***Ruth Alejandra Zavala Lira**, Arnulfo Ramos Jiménez, Isaac Armando Chávez Guevara.* 326

PO 156. PERFIL ALIMENTARIO, HÁBITOS OBESOGÉNICOS Y MITOS ALIMENTARIOS RELACIONADOS CON LA OBESIDAD EN MUJERES ADULTAS ARGENTINAS
***María Elena Torresani,** Candela Lepera, Noelia Dressl, María Soledad Delaven, Delfina Fasce, María Laura Gulli, Sabrina Elizabeth Ivancich.* 327

PO 157. ASOCIACIÓN ENTRE EL ÍNDICE PLAQUETAS/LINFOCITOS Y LA DIETA EN UNA MUESTRA DE ANCIANOS ESPAÑOLES
*Aránzazu Aparicio, Laura María Bermejo, Elena Rodríguez-Rodríguez, **Ana María Lorenzo Mora,** María Dolores Salas-González, María Luisa Delgado-Losada, Rosa María Ortega, Liliana Guadalupe González-Rodríguez, Ana María López-Sobaler.* 328

PO 158. ATHEROGENIC, THROMBOGENIC AND HYPER/HYPO CHOLESTEROLEMIC INDICES IN MEAT OF CHICKENS FED CHIA (Salvia hispanica) SEEDS
***Ayrton Da Silva**, Maria Cristina Cabrera, Ali Saadoun.* 329

PO 159. DIAGNÓSTICO SITUACIONAL DO AMBIENTE ALIMENTAR ORGANIZACIONAL DO INSTITUTO NACIONAL DE CÂNCER (INCA)
***Bruna Pitasi Arguelhes**, Manuela de Sá Pereira Colaço Dias, Maria Eduarda Diogenes, Luciana Maya, Fábio Fortunato Brasil de Carvalho.* 330

PO 160. ESTUDIO DE PATRONES DIETÉTICOS E INDICADORES DE FUNCIÓN RENAL EN UNA COHORTE POBLACIONAL DE URUGUAY
***Paula Moliterno**, Carmen Marino Donangelo, Luciana Borgarelo, MatíasPécora, Alicia Olascoaga, Oscar Noboa, José Boggia.* 331

PO 161. ASOCIACIÓN ENTRE PATRONES DIETARIOS Y DEFICIENCIA DE HIERRO EN NIÑOS MENORES DE UN AÑO, DERECHOHABIENTES DEL IMSS
*Roxana Garza-Tiburcio, **Gloria Martínez Andrade**, Mario Flores-Aldana, Ximena Duque-López, Eugenia Mendoza-Ortíz.* 332

PO 162. EFECTO DE UNA INTERVENCIÓN NUTRICIONAL REMOTA SOBRE PARÁMETROS ANTROPOMÉTRICOS DE ADULTOS CON SOBREPESO Y CON OBESIDAD. ESTUDIO PILOTO
***Yolanda Elizabeth Pérez Beltrán**, Ingrid Rivera Iñiguez, Karina González Becerra, Naomi Pérez Naitoh, Sonia Guadalupe Sáyago Ayerdi, Edgar J. Mendivil.* 333

PO 163. ÍNDICE GLUCÉMICO DEL PAN, JUGO DE NARANJA Y SU COMBINACIÓN EN ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS DE LA FACULTAD DE FARMACIA Y BIOQUÍMICA DE LA UNMSM
***Juana Margarita Flores Luna**, Luz Fabiola Guadalupe Sifuentes de Posadas, Magali Margarita Capcha Quintanilla, Johanna Carolina Chambi Choque, Giancarlos Alejandro Cusi Garma, Marino Max Pérez Ventura, Farmacéutica Kathia Rocío Ríos Conejo, Víctor Arturo Salazar Valdez, Iván Luis Sánchez Galarza, Bachiller Carlos Alberto Silvera Carcasi.* 334

PO 164. ADHERENCIA A LA DIETOTERAPIA, ESTADO NUTRICIONAL Y DESARROLLO COGNITIVO DE LA COHORTE CHILENA CON FENILQUETONURIA
***María Jesús Leal Witt**, María Florencia Salazar, Felipe Peñaloza, Valerie Hamilton, Carolina Arias, Pilar Peredo, Alicia De la Parra, Juan Francisco Cabello, Verónica Cornejo.* 335

PO 165. ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES CON ENFERMEDAD DE ALZHEIMER AUTOSÓMICO DOMINANTE DE INICIO PRECOZ POR VARIANTE GENÉTICA PSEN1-E280A
*Manuela Gómez Vega, **David Fernando Aguillon Niño**, Elkin Garcia Cifuentes, Juan Esteban Vélez Hernández, Alberto Jaramillo Jiménez, Daniel Vásquez Botero, Clara Ángela Gómez Henck, Carlos Andrés Tobón Quintero, Gloria Cecilia Deossa Restrepo, Franciso Lopera Restrepo.* 336

PO 166. NIVEL ALTO DE RESPUESTA A IgG4 EN HOMBRES Y MUJERES ESPAÑOLES CON SINTOMATOLOGÍA ASOCIADA A ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS
***Lisset Shyrlenne Pantoja Arévalo**, Eva Gesteiro, Marc Dangers, Rafael Urrialde, Marcela González-Gross.* 337

PO 167. ENRICHMENT WITH EPA AND DHA OF MEAT OF CHICKEN FED A DIET WITH CHIA (Salvia hispanica) SEEDS.
***Agr. Ayrton Da Silva**, Maria Cristina Cabrera, Ali Saadoun.* 338

PO 168. GASTOS COM O TRATAMENTO ONCOLÓGICO DO CÂNCER COLORRETAL RELACIONADOS AO CONSUMO DE CARNES VERMELHAS E PROCESSADAS.
Thainá Alves Malhão, Ronaldo Corrêa Ferreira da Silva, Luciana Grucci Maya Moreira, ***Bruna Pitasi Arguelhes****, Maria Eduarda Leão Diogenes.* 339

PO 169. ANTROPOMETRÍA Y RETRASO EN LA CICATRIZACIÓN DE LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS POR QUEMADURA
Silvia Katherine Romero*, Carlos Ramírez Ribero, Ivan Niño Pinto, Leini Paola Parada Ramírez, Eunice del Castillo Arias.* 340

PO 170. RIESGO DE SOBREPESO Y OBESIDAD EN FUNCIÓN AL INICIO TEMPRANO DE LA ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA EN NIÑOS PRE-ESCOLARES
Abigail Blan-Ayala, Mariel Candia González, Laura Elizabeth González Céspedes, ***Macarena Morínigo Martínez****.* 341

PO 171. EFECTO DE SUBPRODUCTOS DE MANGO ATAULFO (*Mangifera indica* L) SOBRE LA PROLIFERACIÓN DE *Enterobacter cloacae IN VITRO*.
Kirenia Baldenebro Ojeda*, Cristóbal Chaidez-Quiroz, J. Adriana Sañudo-Barajas, Rosabel Vélez-de la Rocha, Irvin González-López, Marcela de Jesús Vergara-Jiménez.* 342

PO 172. ACIDÓLISIS ENZIMÁTICA DE ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS CADENA LARGA (EPA+DHA) BAJO CONDICIONES SUPERCRÍTICAS
Alicia Verónica Rodriguez Melis*, Daniela Gutiérrez, Gretel Dovale-Rosabal, Alejandra Espinosa.* 343

PO 173. EFECTO DEL EJERCICIO Y JUGO *Bromelia pingüin* L. EN ADULTAS CON OBESIDAD DURANTE LA PANDEMIA POR COVID-19
Gisela Duarte De La Peña*, Sylvia Paz Díaz Camacho, Blanca Rocío Rangel Colmenero, German Hernández Cruz, Isaac García Flores.* 344

PO 174. DETERMINACIÓN DE LA INGESTA DE MINERALES (SODIO, POTASIO, CALCIO, HIERRO MAGNESIO, ZINC) EN LA POBLACIÓN DE VALDIVIA, CHILE.
Ociel Muñoz Fariña*, Nathaly Catalan Flores, Olga Garcia Figueroa, José Bastias Montes.* 345

PO 175. A CULINARY INTERVENTION PROGRAMME BASED ON A MEDITERRANEAN DIET TO EMPOWER TYPE 2 DIABETIC PATIENTS IN COOKING SKILLS. THE SUKALMENA PILOT STUDY
Lucía Gayoso*, Leticia Goni, Víctor de la O, Paula Torán-Pereg, Jara Domper, Miguel Ruiz-Canela, Usune Etxeberria.* 346

PO 176. EFICACIA TERAPÉUTICA DE UNA INTERVENCIÓN MULTIDISCIPLINARIA EN ADOLESCENTES MEXICANOS CON OBESIDAD Y COMORBILIDADES METABÓLICAS.
Rodrigo José Argüelles Cámara, Raquel Estrella Barrón, Mariela Nissensohn, Nora Angélica Armendáriz García, ***Alberto Daniel Fuentes Lugo****.* 347

PO 177. ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DE HOJAS DE *Rubus sparsiflorus* (SHIRACA)
Henry Guija Guerra*, Luzmila Victoria Troncoso Corzo, Emilio Guija Poma.* 348

PO 178. COMPOSICIÓN DE ALMUERZOS Y CENAS MÁS ELABORADOS POR PERSONAS QUE SE ATIENDEN EN CENTROS DE ATENCIÓN PRIMARIA DE LA SALUD, NEUQUÉN CAPITAL, ARGENTINA. 2019.
***Eugenia Marianela Gutierrez**, Ana Paula Bruveris, Marianela Belén Maldonado, María Laura Aranda.* 349

PO 179. PRÁCTICAS DE USO E INTERPRETACIÓN DEL ROTULADO NUTRICIONAL Y ROTULADO NUTRICIONAL FRONTAL EN ADOLESCENTES DE CENTRAL Y ASUNCIÓN - PARAGUAY
*Claudia Giménez, Johanna Mereles-Fernández, Macarena Morínigo-Martínez, **Laura González Céspedes.*** 350

PO 180. PREVALENCIA DE ENFERMEDADES CRÓNICAS NO TRANSMISIBLES EN FUNCIONARIOS DE UNA EMPRESA NAVIERA Y FRECUENCIA DE CONSUMO ALIMENTARIOS
***Gabriela Ulke**, Patricia Cataldi, Natalie Ríos.* 351

PO 181. LA BAJA TALLA IMPACTA LOS PUNTOS DE CORTE DEL ÍNDICE CINTURA ESTATURA (ICE) COMO INDICADOR DE RIESGO CARDIOVASCULAR EN ADULTOS MEXICANOS. ENCUESTA NACIONAL EN MÉXICO
***Eduardo Rangel Baltazar**, Sonia Rodríguez Ramírez, Lucia Cuevas Nasu, Teresa Shamah Levy, Ignacio Méndez Gómez Humarán, Juan Ángel Rivera Donmarco.* 352

PO 182. A COMPARISON OF APPROACHES TO ESTIMATE PER CAPITA GRAIN COMSUMPTION IN KENYA AND BANGLADESH
***Meng Wang**, Manpreet Chadha, Mandana Arabi, Helena Pachón.* 353

PO 183. THERAPEUTIC POTENTIAL OF HESPERITIN ON ADIPOSE TISSUE AND OVARIAN MORPHOLOGY IN A RAT MODEL OF POLYCYSTIC OVARY SYNDROME
*Anne Karoline Santos Oliveira, **Silnara Tereza dos Santos**, Erivan Vieira Barbosa Júnior, Washington Santos da Paixão, Jullyana de Souza Siqueira Quintans, Raquel Oliveira Pereira, Ana Mara De Oliveira e Silva.* 354

PO 184. DIETAS BAJAS EN HISTAMINA. EL PORQUÉ DE LA EXCLUSIÓN DE ALGUNOS ALIMENTOS SIN HISTAMINA
***Sònia Sánchez Pérez**, Giulietta Solari, Max Carreras Leal de Ibarra, Judit Costa Catala, Oriol Comas Basté, MariLuz Latorre Moratalla, Carmen Vidal Carou.* 355

PO 185. EFFECTS OF NUTRITIONAL COUNSELING ON HEALTHY EATING AND CARDIOMETABOLIC HEALTH AMONGST WORKERS AT RISK OF METABOLIC SYNDROME. A FOLLOW-UP NUTRITION SURVEY.
*Yolanda Fabiola Márquez-Sandoval, Montserrat González Gómez, Elisa J Vargas-García, Alejandra Betancourt-Núñez, **Barbara Vizmanos Lamotte**.* 356

PO 187. ÍNDICE DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE (IAS) EN ESCOLARES COLOMBIANOS
***Federico Restrepo Flórez**, Paula Giraldo Sánchez, Teresita Alzate Yepes, Danna Giraldo Carvajal.* 357

PO 188. EL EFECTO DELIPIDANTE DE LOS EXTRACTOS DE ALGAS NO ESTÁ MEDIADO POR LA LIPOGÉNESIS DE NOVO EN UN MODELO IN VITRO DE ESTEATOSIS HEPÁTICA
Maitane González Arceo**, Jenifer Trepiana, Saioa Gómez-Zorita, Leixuri Aguirre, **María Puy Portillo. *358*

PO 189. EFECTO DE TCM EN EL HGNA INDUCIDO CON SACAROSA EN RATONES
***Edith Julianna Urías García**, Diana Urías, Edith Torres, Ulises Osuna, Alicia Ochoa, Perla Gutiérrez, Mónica Castro, Marcela Vergara Jiménez.* *359*

PO 190. USO DE PERSONAJES COMO ESTRATEGIA PUBLICITARIA EN EMPAQUES DE PRODUCTOS ULTRAPROCESADOS ANTES Y DESPUÉS DE LA ENTRADA EN VIGOR DE LA NORMA 051 EN MÉXICO.
***Alejandra Contreras Manzano**, Marisa Macari, Evelyn Marlene Nuñez González, Alejandro Calvillo Unna.* *360*

PO 191. ADHERENCIA AL TRATAMIENTO NUTRICIONAL EN DIABETES MELLITUS TIPO 2. SITUACIÓN ACTUAL DE LA CÁTEDRA DE CLÍNICA MÉDICA DEL HOSPITAL DE CLÍNICAS DE LA FCM-UNA. AÑO 2020
Raquel Franco Nuñez. *361*

PO 192. VALIDACIÓN DEL ÍNDICE CINTURA/ESTATURA COMO INDICADOR DE RIESGO CARDIOVASCULAR EN NIÑOS MEXICANOS. ESTUDIO DE SEGUIMIENTO
***Eduardo Rangel Baltazar**, Raquel García Feregrino, Albino Barraza Villarreal, Leticia Hernández Cadena, Isabelle Romieu.* *362*

PO 193. EFECTO DE LA EXPOSICIÓN TEMPRANA A ALIMENTOS DULCES EN LAS PREFERENCIAS POR ESTOS PRODUCTOS ENTRE PREESCOLARES
***Carmen Gloria Gonzalez**, Marcela Reyes, Camila Corvalán.* *363*

PO 194. EFECTO DE LA SUPLEMENTACIÓN CON CÁSCARA DE PITAHAYA (*Hylocereus undatus*) SOBRE EL PESO Y LA MICROBIOTA INTESTINAL EN RATAS ALIMENTADAS CON DIETA DE CAFETERÍA
***Alejandra Mayela Martínez Tamez**, Mónica Sánchez Tapia, Nimbe Torres, Bianka Camacho Zamora, Daniel Mata Yee Chig, Vania Urías Orona, Ana Laura Isabel de la Garza Hernández.* *364*

PO 195. EXTRATO DE ALECRIM (*Rosmarinus officinalis* L.) ATENUA ALTERAÇÕES HISTOLÓGICAS E MARCADORES DE ESTRESSE OXIDATIVO EM RATAS COM SÍNDROME DOS OVÁRIOS POLICÍSTICOS
*Washington Santos da Paixão, **Silnara Tereza dos Santos**, Milena Barbosa Corcínio, Erivan Vieira Barbosa Júnior, Anne Karoline Santos Oliveira, Raquel Oliveira Pereira, Jymmys Lopes dos Santos, Anderson Carlos Marçal, Ana Mara de Oliveira e Silva.* *365*

PO 196. LA ALIMENTACIÓN EMOCIONAL SE ASOCIA POSITIVAMENTE CON EL PATRÓN DIETÉTICO DE SNACKS Y COMIDA RÁPIDA Y NEGATIVAMENTE CON EL PATRÓN SALUDABLE, EN ADULTOS CON OBESIDAD ABDOMINAL
Alejandra Betancourt-Núñez, Nathaly Torres-Castillo, Erika Martínez-López, César Octavio De Loera Rodríguez, Elvira Durán-Barajas, Yolanda Fabiola Márquez-Sandoval, Marta Garaulet, ***Barbara Vizmanos Lamotte****.* 366

PO 197. EL SEXO DEL INFORMANTE Y LA INSEGURIDAD ALIMENTARIA EN MÉXICO. ENCUESTA NACIONAL DE SALUD Y NUTRICIÓN 2018.
Jaqueline Anaya Rodríguez, Brenda Lizeth Banderas Ayala, Raiza Lea Bahena Hernández, ***Eduardo Rangel Baltazar.*** 367

PO 198. VALORACIÓN NUTRICIONAL EN POBLACIÓN ATENDIDA EN CEPSAN
Daniela Guadalupe González*, Carlos Olvera Sandoval, Vianey Méndez Trujillo, María Josse Navarro Ibarra.* 368

PO 199. FIABILIDAD DEL CUESTIONARIO SOBRE PERCEPCIÓN DE OBESIDAD, COMPORTAMIENTO ALIMENTARIO Y ACTIVIDAD FÍSICA (POCAA) PARA POBLACIÓN MEXICANA
Alejandra Jiménez-Aguilar*, Rebeca Uribe-Carvajal, Ignacio Méndez Gómez-Humarán, Araceli Salazar-Coronel, Teresa Shamah-Levy.* 369

PO 200. EVALUACIÓN DE LA COMPOSICIÓN CORPORAL, INGRESO Y GASTO ENERGÉTICO EN TRABAJADORES DE OFICINA
Virginia Gabriela Aguilera Cervantes, Nahid Ochoa Vázquez*, Fatima Ezzahra Housni, Antonio López Espinoza, Mariana Lares Michel, Claudia Llanes Cañedo, Jazmín Guadalupe Chávez Orozco, Néstor Adán Ortiz Zamora.* 370

PO 201. CONTENIDO DE SODIO EN ALIMENTOS PROCESADOS DE CONSUMO FRECUENTE EN COSTA RICA
Karla Francela Benavides Aguilar*, María de los Ángeles Montero Campos, Adriana Blanco Metzler.* 371

PO 202. EVALUACIÓN DE ÍNDICES METABÓLICOS COMO FACTORES DE RIESGO DE INFLAMACIÓN Y RESISTENCIA A LA INSULINA
Monica Irasu Cardona Alvarado, ***Elva Leticia Pérez Luque****.* 372

PO 203. ESTIMATIVA DE INGESTÃO DOS ADITIVOS ASPARTAME E CICLAMATO NO BRASIL (PESQUISAS DE ORÇAMENTOS FAMILIARES 2008-2009 / 2017-2018)
Claudia Simone Cavassani*, Marina Vieira da Silva.* 373

PO 204. DEFECTO DEL TRANSPORTADOR DE GLUCOSA CEREBRAL TIPO 1. RESULTADOS DE SEGUIMIENTO NUTRICIONAL DE 14 CASOS CHILENOS
Valentina Parga Concha*, Cecilia Baeza, Claudia Castiglioni, Bernardita Suarez, Loreto Rios, Verónica Cornejo, Catalina Le Roy, Juan Francisco Cabello, Carmen Perez, Ximena Carrasco.* 374

PO 205. DIETA CON 6% DE MORAS AZULES (Vaccinium corymbosum L.) ATENÚA LA DENERVACIÓN DOPAMINÉRGICA Y LA ACTIVACIÓN DE LA MICROGLIA EN EL ESTRIADO Y LA SUSTANCIA NIGRA EN RATAS WISTAR HEMI PARKINSONIANAS
Sergio Guillermo Cuevas Carbonell, Alicia Abigail Dawn Ojeda, Diego Antonio Granados Patrón, Mirza Mut Martín, María del Rosario García Miss, Fernando Álvarez Cervera, Odette Pérez Izquierdo, Reyna Cruz Bojórquez, José Luis Góngora Alfaro, ***Irma Isela Aranda González****.* 375

PO 206. RELAÇÃO TRANSVERSAL ENTRE OS PARÂMETROS ANTROPOMÉTRICOS E ESCORE DE RISCO GLOBAL (ERG) EM ADULTOS E IDOSOS. ESTUDO BRAZUCA NATAL
Francisca Leide Silva Nunes*, Núbia Rafaella Soares Moreira Torres, Paula Emília Nunes Ribeiro Bellot, Alanna Karoline Oliveira Almeida, Luana Isabelly Carneiro de Oliveira, Raquel Duarte Medeiros de Oliveira, Severina Carla Vieira Cunha Lima, Clélia Oliveira Lyra, Dirce Maria Lobo Marchione, Karine Cavalcanti Maurício Sena Evangelista.* 376

PO 207. EVALUACIÓN DE CONOCIMIENTOS SOBRE ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y ESTADO NUTRICIONAL DE MILITARES DE LA ARMADA PARAGUAYA
Silvia Stella Araujo Pino*, Maria Belen Carrillo-Rosas, Maria Veronica Ibarra-Escobar, Ana Carolina Aguilar-Rabito, Pamela Balmori, Macarena Morínigo-Martínez.* 377

PO 208. DIETA Y MICROBIOTA
Aitor Trabanco Llano. 378

PO 209. CONOCIMIENTOS, PERCEPCIONES Y ACTITUDES DE NIÑOS Y NIÑAS ESCOLARES SOBRE SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL, ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN EN CHILE. UN ESTUDIO CUALITATIVO
Gabriela Fretes*, Amapola Sepúlveda, Camila Corvalán, Sean. B. Cash.* 379

PO 210. ELABORACIÓN DE ALIMENTOS Y CONTROL DE ALÉRGENOS EN HOSPITALES
Verónica María González Abreu*, Rafael Fernández- Daza Centeno.* 380

PO 211. DIGESTIBILIDAD *IN VITRO* DE UN GEL ADICIONADO CON SUBPRODUCTO DE BETABEL SOBRE EL CONTENIDO DE BETALAÍNAS, POLIFENOLES, FLAVONOIDES, NITRATOS Y NITRITOS
Rosa Adriana Ayala Tirado*, Mariela Camacho Barrón, Miriam Aracely Anaya Loyola, Iza Fernanda Pérez Ramírez.* 381

PO 212. ALIMENTACIÓN, INGESTA DE AGUA Y CALIDAD DEL SUEÑO EN ATLETAS DE ALTO RENDIMIENTO DE UNA UNIVERSIDAD PÚBLICA DEL NORESTE DE MÉXICO
Georgina Mayela Núñez Rocha, *Rocio Martínez Hernández, Ana María Salinas Martínez, Leticia Márquez Zamora, Mayra Cañamar Ramírez, María Natividad Ávila Ortiz, Karina Janette Hernández Ruiz, Milton Carlos Guevara Valtier.* 382

PO 213. ELABORACIÓN DE UN SNACK SALUDABLE PARA ESCOLARES CON INCORPORACIÓN DE HARINA DE ORUJO DE UVA Y BETARRAGA
Carolina Henriquez Lang*, Catalina Jeria, Paula Hernández.* 383

PO 214. FORMULACIÓN Y ELABORACIÓN DE PURÉS SALUDABLES CON MEZCLAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS PARA PÁRVULOS
***Carolina Henriquez Lang**, Carolina Condell, Paola Pizarro.* 384

PO 215. IMPLEMENTING A NUTRITION-FOCUSED TRIAL (SAQMOLO') IN GUATEMALA DURING THE COVID-19 PANDEMIC
***Gabriela Montenegro Bethancourt**, Gabriela Proaño, Elizabeth Yakes Jimenez, Taylor Wallace, George McCabe, Alison Steiber, Peter Rohloff.* 385

PO 216. SALUD GENERAL, ESTILOS Y CALIDAD DE VIDA EN ATLETAS DE ALTO RENDIMIENTO DE UNA UNIVERSIDAD PÚBLICA EN MÉXICO
***Georgina Mayela Núñez Rocha**, Jesús Antonio Hernández Morales, Ana María Salinas Martínez, Leticia Márquez Zamora, María Natividad Ávila Ortiz, Adriana Zambrano Moreno, Karina janette Hernández Ruiz.* 386

PO 217. INNOVACIONES EN LA INVESTIGACIÓN FORMATIVA PARA LA ACTUALIZACIÓN DE LAS GUÍAS ALIMENTARIAS MEXICANAS EN EL CONTEXTO DE COVID-19
***Florence Théodore**, Selene Pacheco Miranda, Mónica Venosa-López, Anabelle Bonvecchio-Arenas.* 387

PO 218. EVALUACIÓN DEL RENDIMIENTO DE ALGUNOS ALIMENTOS DE LOS GRUPOS DE CEREALES, LEGUMINOSAS Y TUBÉRCULOS POR DIFERENTES MÉTODOS DE COCCIÓN.
***Angélica Paola Lara Dávila**, Edwar Arboleda Martínez, Diana María Orozco Soto.* 388

PO 219. ASOCIACIÓN ENTRE EL NIVEL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y EL ESTADO NUTRICIONAL DEL BINOMIO MADRE-HIJO QUE ASISTEN A UN PROGRAMA MADRE CANGURO
*Olga Lucía Pinzón Espitia, **Elizabeth Valoyes Bejarano**, Bleidy Yireth Otero Carvajal, Laura Milena Rodríguez Cano.* 389

PO 220. EVALUACIÓN DEL POTENCIAL NUTRITIVO Y ANTIOXIDANTE DE TRES MERMELADAS DE FRUTOS SILVESTRES (TUNA, MOLLE NEGRO Y MISTOL) COMO APORTE A LA CADENA DE VALOR DE RECURSOS ALIMENTICIOS DE CHACO PARAGUAYO
***Rocio Andrea Villalba Salas**, Eva Coronel, Patricia Piris, Silvia Caballero, Adeline Friessen, Laura Mereles.* 390

PO 221. COMPORTAMIENTO DE LOS PRECIOS DE LOS ALIMENTOS BASE DE UNA CANASTA ALIMENTARIA PARA ENFRENTAR LA COVID-19. COMPARACIÓN PARA CINCO REGIONES DE COLOMBIA
***Sara Eloisa Del Castillo Matamoros**, Gizeth Valentina Amaris Betancourt, Michele Zuñiga Leal.* 391

PO 222. EFECTO DE LA HELADA Y EL ESTADO DE MADURACIÓN DE LAS OLIVAS EN LA CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
*Catalina Pino Marín, Sebastián Pozas Pozas, Francisco Tapia Contreras, Jorge Saavedra Torrico, Betsabet Sepúlveda Cortés, **Nalda Romero Palacios.*** 392

PO 223. SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LOS HOGARES MEXICANOS DURANTE LA PANDEMIA COVID-19
***Norma Isela Vizuet Vega**,Verónica Mundo Rosas, Jesús Martínez Domínguez.* 393

PO 224. ELEMENTOS MINERALES Y ÁCIDO FÍTICO EN ALIMENTOS TRADICIONALES DEL PARAGUAY ELABORADOS A BASE DE MAÍZ
***Patricia Piris Jara**, Silvia Caballero, Rocío Villalba, María del Carmen Ibarrola-Hellión, José Ignacio Alonso, Esperanza Torija.* 394

PO 225. HARINAS DE ALMENDRA Y NUEZ. CARACTERIZACIÓN DE SUBPRODUCTOS DE LA INDUSTRIA ACEITERA
*Juan Burbano, **Dario Marcelino Cabezas**, María Jimena Correa.* 395

PO 226. CONTENIDO DE SODIO EN PRODUCTOS PROCESADOS Y PRODUCTOS COMESTIBLES ULTRAPROCESADOS CONSUMIDOS EN ANTIOQUIA, SEGÚN PERFIL DE NUTRIENTES DE LA OPS
***Liliana Gaviria Salinas**, Laura Inés González Zapata, Juan Fernando Saldarriaga Franco, Gustavo Andrés Cediel Giraldo.* 396

PO 227. CARACTERIZACIÓN NUTRICIONAL Y ACEPTABILIDAD DE BOCADITOS FRUTALES
***Edgardo Calandri, Natalia Cervilla,** Claudia Albrecht, Florencia Grasso.* 397

PO 228. EVALUACIÓN ESTADÍSTICA EN 10 AÑOS DE ENSAYOS DE INTERCOMPARACIÓN DE PROTEÍNAS EN LABORATORIOS BROMATOLÓGICOS CHILENOS
***Soraya Sandoval Riquelme**, María Natalia Gutiérrez Vargas.* 398

PO 229. ESTIMATIVA DO CONSUMO DE NITRATO E NITRITO POR ESCOLARES DA REDE PÚBLICA DE UM MUNICÍPIO BRASILEIRO. UM ESTUDO LONGITUDINAL
Marina Paraluppi Loureiro**, Maria Júlia de Miguel Amistá**, Marina Vieira da Silva. 399

PO 230. CARACTERIZAÇÃO CENTESIMAL DA AQUAFABA DE GRÃO-DE-BICO
***Nathália Valentim De Souza**, Cristiane Caitano Medeiros, Victor Pedroza Rodrigues, Semíramis Martins Álvares Domene.* 400

PO 231. COMPARISON OF THE THERMAL BEHAVIOR DURING THE FRYING PROCESS OF COMMERCIAL COLD-PRESSED AVOCADO AND OLIVE OIL
***Marcos Flores García**, Amanda Blaset Díaz, Angélica Arellano Rojas, Lucia Meyer Arellano, Claudia Galdames Araya.* 401

PO 232. DERECHO A LA ALIMENTACIÓN EN CHILE. ESTUDIO CUALITATIVO DE PERCEPCIONES DE ACTORES CLAVES
Lorena Rodríguez-Osiac**, Marcela Araya, Jorge Aranda, Begoña Carroza, Pamela Estay, Andrea Marín, Francisca Rojo, **Patricia Gálvez. 402

PO 233. PROPUESTA PARA OFERTAR PREPARACIONES SALUDABLES EN CAFETERÍAS UNIVERSITARIAS, LIMA
***Doris Hilda Delgado Pérez,** Sissy Liliana Espinoza-Bernardo, Rosa Amelia Bardález, Margot Quintana-Salinas, Ana María Higa, Patricia del Pilar Vega.* 403

PO 234. EFECTO ANTIINFLAMATORIO DE HIDROLIZADOS PROTEICOS DE KIWICHA (*Amaranthus caudatus* L.) A NIVEL INTESTINAL VÍA INFLAMASOMA.
Mª Del Carmen Millán Linares*, *Alicia Martínez-López, Sergio Montserrat-de la Paz, Noelia Rodríguez Martín, Álvaro Villanueva Lazo, Justo Pedroche Jiménez, Francisco Millán Rodríguez. *404*

PO 235. PRODUCTION AND CHARACTERIZATION OF FUNCTIONAL FLOURS FROM PALM (*Opuntia ficus indica* L. MILLER) AND BURITI (*Mauritia vinifera*)
Graziela Oliveira Sousa, Carla Natânia Almeida Lédo Oliveira, Eduardo Bruno Macêdo Viana, Jéssica Souza Ribeiro, Luiz Eloi da Silva, Anderson Santos Souza, Bruna Andrade Braga Mendes, Dioneire Amparo dos Anjos, Márcia Elena Zanuto, ***Cassiara Camelo Eloi de Souza.*** *405*

PO 236. CARACTERIZACIÓN QUÍMICO PROXIMAL, ANTIOXIDANTE, SENSORIAL Y MICROBIOLÓGICA DE LA HARINA DE CÁSCARA DE GRANADA, DURANTE EL ALMACENAMIENTO
***Paula Jiménez Patiño**, Paula García Concha, Andrés Bustamante Pezoa, Francisca Echeverría González, Cristian Encina Acosta.* *406*

PO 237. DESARROLLO DE ANÁLOGOS DE GRASA ANIMAL BASADOS EN EMULSIONES DE ACEITE DE OLIVA y SALVADO DE AVENA
***Ana M. Herrero Herranz**, Claudia Ruiz-Capillas Pérez, Esther Merino Alvarez.* *407*

PO 238. FUNCTIONAL NATURAL PICKLES USING PALM CLADODES (*Opuntia ficus indica* L. Miller)
Sérgio Gabriel Figueira Cathalá Loureiro, Rafael Pena Siqueira, Eduardo Bruno Macêdo Viana, Anderson Santos Souza, Luiz Eloi da Silva, Bruna Andrade Braga Mendes, Dioneire Amparo dos Anjos, ***Cassiara Camelo Eloi de Souza**, Márcia Elena Zanuto.* *408*

PO 239. SEGURIDAD ALIMENTARIA EN HOGARES DE ADULTOS MAYORES CHILENOS Y SU RELACIÓN CON EL NIVEL SOCIOECONÓMICO
***Gladys Quezada-Figueroa**, Jacqueline Araneda-Flores, Orietta Segura-Badilla, Addí Rhode Navarro-Cruz, Ashuin Kammar-García.* *409*

PO 240. DESARROLLO DE UNA GALLETA DULCE A BASE DE HARINA OBTENIDA A PARTIR DE SEMILLA DE TEOSINTE (*Dioon mejiae*).
Laura Elena Flores Varela*, *Ramón López, Jhunior Marcía, Carlos Enríquez, Yanina Baca, Alejandra Godoy, Nadia Fortín. *410*

PO 241. PERCEPCIÓN SOCIOAMBIENTAL Y CONSUMO DE ALIMENTOS EN MUNICIPIOS DE LA SIERRA NORTE DE PUEBLA
***María de Jesús Ayala Andrade,** María Alejandra Terrazas Meraz, Daniel Rodríguez Ventura, Eliana Acosta Márquez.* *411*

PO 242. APROVECHAMIENTO DE CÁSCARA DE PLÁTANO (*Musa* sp) PARA CONSUMO HUMANO
Addi Rhode Navarro Cruz*, *Orietta Segura-Badilla, Gladys Quezada-Figueroa, Jeyne Mosso-Vazquez, Ashuin Kammar-García, Martin Lazcano-Hernández, Obdulia Vera-López. *412*

PO 243. MENOR ANSIEDAD Y DEPRESIÓN PREDICEN MAYOR AUTOEFICACIA CONTRA EL COMER EMOCIONAL Y ESTA UN MENOR CONSUMO DE ALIMENTOS ALTAMENTE CALÓRICOS EN NIÑOS CON OBESIDAD
***Olivia De Jongh González**, Carla I. Gómez Fernández, Ericka I. Escalante Izeta, Angélica Ojeda García.* 413

PO 244. RELACIÓN DEL SNP rs10830963 DEL GEN MTNR1B CON EL HORARIO DE COMIDA Y MARCADORES DE RIESGO METABÓLICO EN POBLACIÓN MEXICANA
***Valeria Jacqueline Soto Ontiveros,** A Aguilar, A Anaya, T García, V Rodríguez, W García, U Moreno.* 414

PO 245. TRANSFORMACIÓN DEL AMBIENTE ALIMENTARIO EN EL PERIODO 2010 A 2020 EN UN ENTORNO URBANO DEL NORTE DE MÉXICO. EL CASO DE HERMOSILLO, SONORA.
***Zahid García,** Martín Preciado-Rodríguez, Gloria Elena Portillo-Abril, Alma Delia Contreras-Paniagua, María Isabel Ortega-Vélez.* 415

PO 246. CAMBIOS EN ACTIVIDAD FÍSICA DURANTE EL CONFINAMIENTO POR COVID-19 EN NIÑOS Y ADOLESCENTES Y ADULTOS MEXICANOS
***Brenda Martinez Tapia,** Luz María Gómez Acosta, Teresa Shamah Levy.* 416

PO 247. TRANSFERENCIA DE MERCURIO A NIÑOS LACTANTES EN ÁREAS DE EXPLOTACIÓN AURÍFERA DEL DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA, COLOMBIA
***Carlos Federico Molina Castaño,** Catalina Maria Arango Alzate.* 417

PO 248. TIPOLOGÍAS 'LATENTES' DE PADRES SEGÚN SUS PRÁCTICAS DE ALIMENTACIÓN A LOS HIJOS
***Olivia De Jongh González**, Claire N. Tugault-Lafleur, Teresia M. O'Connor, Sheryl O. Hughes, Louise C. Mâsse.* 418

PO 249. METABOLIC SYNDROME AND INTESTINAL PARASITES COEXIST IN A SEMI-URBAN CUBAN POPULATION
***Héctor Hernández Hernández,** Félix Manuel Rosado, María Elena Díaz, Luis Enrique Jerez, Clémentine Roucher, Katja Polman.* 419

PO 250. ESTUDIO DE LA COMPOSICIÓN NUTRICIONAL EN BEBIDAS VEGETALES INDUSTRIALES EN LA CIUDAD DE MONTEVIDEO
*Flavia Noguera**, Ivanna Aude Magadan.*** 420

PO 251. OBESIDAD Y SU INFLUENCIA EN LA AUTOESTIMA EN MUJERES
*Maria Angela Leguizamon Benitez, Loida Cañiza, **Ana Carolina Aguilar Rabito.*** 421

PO 252. HERRAMIENTAS PARA ESTANDARIZACIÓN EN LA ELABORACIÓN DE TABLAS DE COMPOSICIÓN QUÍMICA DE ALIMENTOS. FORMULARIO PARA LA COMPILACIÓN DE DATOS Y FORMULARIO PARA EL CÁLCULO DE PREPARACIONES
***Eliana Giuntini,** Natalia Bassett, Cindy Hidalgo, Nalda M Romero, Kristy S Coelho.* 422

PO 253. MOTIVOS DE ABANDONO AL TRATAMIENTO NUTRICIONAL EN ADULTOS DE UN CONSULTORIO PRIVADO
*Maria Angela Leguizamonte Benitez, **Ana Carolina Aguilar Rabito**, Leticia Medina Bordon.* 423

PO 254. COMPARAÇÃO DO PERFIL E ESTADO NUTRICIONAL DE GRADUANDOS EM NUTRIÇÃO DE UMA UNIVERSIDADE DO INTERIOR DE SÃO PAULO NO INÍCIO E FINAL DO CURSO.
***Elen Lúcia Bagatini Saud Ferro,** Caroline Pereira Cordeiro, Leticia Ferreira Dutra, Natália Garcia Cunha, Ma Claudia Haddad Caleiro Pereira.* 424

PO 255. VALORES DE REFERENCIA DEL ÍNDICE CINTURA/TALLA EN NIÑOS Y ADOLESCENTES DEL ÁREA METROPOLITANA DE GUADALAJARA
***Karla Elizabeth Estrada Contreras**, Erika Daniela Rodríguez Solano, Paola Monserrat Valencia Sosa, Maritza Tinoco Preciado, María Guadalupe Arely Raya Peña, Enrique Martínez-Mena,Elvia Lizeth Castrejón Salgado, Fanny Lizette Villanueva Morales, Angelica Guadalupe González Beltrán, Yesica Sughey González Torres.* 425

PO 256. EFECTO DE LA ALIMENTACIÓN TIEMPO-RESTRINGIDA SOBRE LA DISFUNCIÓN METABÓLICA INDUCIDA POR DIETA ALTA EN GRASAS EN UN MODELO DE OBESIDAD DIETARIA EN Drosophila melanogaster.
***Daniela Salgado Canales**, Mariana Cifuentes Koster, Nicolás Tobar Bachler.* 426

PO 257. FACTORES ASOCIADOS AL TRASTORNO POR ATRACÓN EN ADULTOS CON OBESIDAD DEL MICROCENTRO DE SAN LORENZO
***Leticia Mercedes Medina Bordón**, Guillermina Ingrid Mersch Denis, Ana Carolina Aguilar Rabito, José Acosta Escobar.* 427

PO 258. USO DE LAS REDES SOCIALES Y LA PERCEPCIÓN DE LA IMAGEN CORPORAL EN MUJERES ADOLESCENTES
***Leyla López Barreto**, Valeria Flores Villalba, Patricia Velázquez Comelli, Ana Aguilar Rabito.* 428

PO 259. COMPARACIÓN EN LAS PROPORCIONES DE EMPLEO DE LOS EGRESADOS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN EN MÉXICO 1995-2005-2020
***Samuel Coronel Nuñez**, A. Porrúa, B. Sánchez, M. Romero, L. Rodríguez, E. Téllez, M. Cervantes, G. Vela. M. Lezama, L. Fernández.* 429

PO 260. PERCEPCIÓN MATERNA SOBRE EL ESTADO NUTRICIONAL Y EN LAS PRÁCTICAS DE LOS ESTILOS DE VIDA DE NIÑOS EN EDAD ESCOLARES DURANTE EL PERIODO DE CUARENTENA POR COVID-19
***Macarena Morínigo Martínez,** Blanca Enciso, Laura Elizabeth González Céspedes.* 430

PO 261. SUPLEMENTACIÓN DE MATCHA (Camellia sinensis) Y SU EFECTO SOBRE EL PESO E INGESTA EN UN MODELO MURINO
***Roberto Carlos Pérez Kast**, Ana Laura Isabel de la Garza Hernández, Vania Urías Orona, Heriberto Castro García, Marcelo Hernández Salazar.* 431

PO 262. TIEMPO ESTADÍA HOSPITALARIA EN RELACIÓN AL INICIO DE LA TERAPIA NUTRICIONAL
***Fatima Duarte**, Macarena Morinigo, Alicia Baez, Sheyla Mora, Sandra García, Lisa Monges, Carmen Baez, Amalia Benitez, Liliana Ibarrola, Zoraida Barreto, Pablo Ozuna.* 432

PO 263. FACTORES DE RIESGO MODIFICABLES DE ENFERMEDAD CEREBROVASCULAR EN PACIENTES DEL HOSPITAL CENTRAL DE POLICÍA "RIGOBERTO CABALLERO" QUE HAN SUFRIDO UN ICTUS EN EL AÑO 2019
***Analy Báez Ortiz**, Nélida Raquel Romero Espínola, Eliana Meza Miranda.* 433

PO 264. EFECTO DE LA SUPLEMENTACIÓN DE 5 GRAMOS/DÍA DE FIBRA DIETÉTICA (SOLUBLE E INSOLUBLE) DURANTE 3 MESES SOBRE FACTORES DE INFLAMACIÓN EN PERSONAS CON DIABETES TIPO 2
***José Luis Pino Villalón**, Varónica Mujica, Miguel Arredondo.* 434

PO 265. ABUNDANCIA E INTERRELACIONES ENTRE ÁCIDOS GRASOS OMEGA-6 EN LA LECHE DE MUJERES LACTANTES DE LA COMUNIDAD MULTIÉTNICA DE LIVINGSTON, IZABAL, GUATEMALA
***Eileen Rivera**, Alejandra Zamora, Lisanne Bergsma, Kayla Hui, Grace Robbins, Eva Gfesser, Noel W. Solomons, Douglas Bibus.* 435

PO 266. INCIDENCIA DE ESTEATOSIS HEPATICA NO ALCOHÓLICA EN PACIENTES CON CÁNCER DE MAMA
***Nidia Martínez Báez**, Lourdes Baez, Romy Gomez, Heraldo Rojas.* 436

PO 267. EVALUACIÓN DE IMPLEMENTACIÓN DE UNA INTERVENCIÓN mHEALTH PARA PREVENIR LA MALA NUTRICIÓN INFANTIL
***Anabelle Bonvecchio Arenas**, Ana Lilia Lozada-Tequeanes, Rocío Alvarado Casas, Armando García-Guerra.* 437

PO 268. ASOCIACIÓN ENTRE EL CONSUMO DE SODIO Y LA CALIDAD DE LA DIETA EN NIÑOS MEXICANOS
***Alejandra Donají Benítez Arciniega**, Carmen Liliana Ceballos Juárez, Jessica Gordillo Granados, Ivonne Vizcarra Bordi, Roxana Valdés Ramos, Zambrano Moreno.* 438

PO 269. SCIENTIFIC PRODUCTION ABOUT THE NOVA CLASSIFICATION SYSTEM IN LATIN AMERICA. A SCIENCIOMETRIC REVIEW
Vivian Cunha, Camila Borges, ***Daniela Canella.*** 439

PO 270. VALORES NUTRICIONALES Y PROPIEDADES FUNCIONALES DE LA HARINA DE SANGORACHE (*Amaranthus hybridus* L.) EN DISTINTOS TIEMPOS DE GERMINADO
Nila Gamarra Taipe, ***Fulgencio Vilcanqui Pérez.*** 440

PO 271. ESTUDIO DE LA MICROBIOTA INTESTINAL EN ESCOLARES CON FENILQUETONURIA, HIPERFENILALANINEMIA Y SUJETOS CONTROLES DE CHILE
***María Florencia Salazar Silva**, Paola Navarrete, María Jesús Leal Witt, Felipe Peñaloza, Carolina Arias, Verónica Cornejo.* 441

PO 272. CORRELATION BETWEEN ANTI-GHRELIN AND ANTI-LEPTIN AUTOANTIBODIES WITH BODY COMPOSITION AND APPETITIVE TRAITS IN YOUNG ADULTS
Astrid Selene Espinoza García, *Alma Gabriela Martínez Moreno, Claudia M E Hunot Alexander, Zyanya Reyes Castillo.* 442

PO 273. CARACTERIZACIÓN DE BACTERIÓFAGOS PARA EL CONTROL DE BACTERIAS INTESTINALES RELACIONADAS CON LA OBESIDAD EN UN MODELO *IN VITRO*.
Annet Sarai Soto Angulo*, Cristobal Chaidez-Quiroz, Jean Pierre González-Gomez, Marcela de Jesús Vergara-Jiménez.* 443

PO 274. REDUÇÃO DO TEOR DE POTÁSSIO EM HORTALIÇAS SUBMETIDAS A DIFERENTES MÉTODOS DE COCÇÃO
Telma Maria Braga Costa*, Fábio Oliveira de Souza, Beatriz Coimbra Romano.* 444

PO 275. 24-HOUR SODIUM AND POTASSIUM EXCRETION IN THE AMERICAS. A SYSTEMATIC REVIEW AND META-ANALYSIS
Maria Isabel Valero Morales*, Feng He, Graham MacGregor, Monique Tan.* 445

PO 277. INTERRELACIONES ENTRE ÁCIDOS GRASOS OMEGA-3 DE CADENA LARGA. ÁCIDO-EICOSAPENTAENOICO {EPA}, ÁCIDO-DOCOSAHEXAENOICO {DHA} Y ÁCIDO-DOCOSAPENTAENOICO {DPA} EN LA LECHE DE MUJERES LACTANTES DE LA COSTA DEL CARIBE DE GUATEMALA
Norma Alejandra Zamora Argueta*, Eileen Rivera, Lisanne Bergsma, Kayla Hui, Grace Robbins, Eva Gfesser, Noel Solomons, Douglas Bibus.* 446

PO 278. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL, CONTENIDO DE POLIFENOLES Y CAPACIDAD ANTIOXIDANTE EN FRUTAS AUTÓCTONAS DE PARAGUAY
Eliana Meza Miranda*, Antonio Samudio, Rafael Gómez, Francisco Ferreira, Belén Rojas, Fátima Fernández, Rodrigo Burgos, Gabriela Cardozo, Ana Mercedes Pérez.* 447

PO 279. PERFIL DE COMPUESTOS BIOACTIVOS BENEFICIOSOS PARA LA SALUD EN FRUTAS AUTÓCTONAS DE PARAGUAY
Eliana Meza Miranda*, Antonio Samudio, Rafael Gómez, Francisco Ferrerira, Belén Rojas, Fátima Fernández, Gabriela Cardozo, Rodrigo Burgos, Feliciano Priego Capote.* 448

PO 280. BIOACCESIBILIDAD DE COMPUESTOS FENÓLICOS DE HABA (*Vicia faba* L.) MADURA Y FRESCA MEDIANTE UN MODELO DE DIGESTIBILIDAD *IN VITRO*
Deisy Sosa De León*, Abad Arturo López-Hernández, Blanca Edelia González-Martínez, Jesús Alberto Vázquez-Rodríguez.* 449

PO 281. CINÉTICA DE LA DIGESTIBILIDAD IN VITRO DE TRES AISLADOS PROTEICOS VEGETALES
Victor Ayala Rodríguez, Abad López-Hernández, Blanca González-Martínez, ***Jesús Alberto Vázquez Rodríguez.*** 450

PO 282. PARTICIPACIÓN DE LA VÍA DE SEÑALIZACIÓN BDNF-TRKB EN LA EXPRESIÓN DE LA ANHEDONIA INDUCIDA POR LA MALNUTRICIÓN TEMPRANA. ROL DIFERENCIAL EN NÚCLEO ACCUMBENS CORE Y SHELL.
***Cecilia Gutierrez**, María Cecilia Perondi, Gabriel Cuadra, Analía Valdomero.* 451

PO 283. DETERMINACIÓN DE LA CAPACIDAD ANTIOXIDANTE DEL RESVERATROL EN HIGADO DE RATAS ADMINISTRADAS CON ETANOL
*Juan Antonio García Arellano, **Addi Rhode Navarro Cruz**, Obdulia Vera López, Martin Lazcano Hernández, Ashuin Kammar García, Orietta Segura Badilla, Gladys Quezada Figueroa, Mariana Tlapa Prisco.* 452

PO 284. LA ASIGNATURA DE NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA EN LOS PLANES DE ESTUDIO DEL GRADO DE FARMACIA EN ESPAÑA
***Francisco Rivas Garcia**, Felipe José Huertas Camarasa.* 453

PO 285. LEGUMINOSAS EN LA DIETA DE ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS; CONOCIMIENTO, HÁBITOS Y APORTE NUTRITIVO
***Andrea Elizabeth Bogado Sanabria**, Ingrid Tatiana Ortiz Chena, Silvia Caballero, Leticia Acosta, Celi Pineda, Laura Mereles.* 454

PO 286. PROPUESTA GRÁFICA PARA LA GUÍA ALIMENTARIA DE LA JARRA DEL BUEN BEBER
***Karla Elizabeth Estrada Contreras**, Yésica Sughey González Torres, Erika Daniela Rodriguez Solano, Maritza Tinoco Preciado, Paola Monserrat Sosa Valencia, Alondra Pulido Garcés, Ixtlilxochitl Flores Fong.* 455

PO 287. CAMBIOS EN EL COMPORTAMIENTO ALIMENTICIO DE LOS NIÑOS Y SUS FAMILIAS DESDE LOS PRIMEROS 03 (TRES) MESES DE PANDEMIA
***Maryana Alves Pedroza**, Luana de Moura Vital, Fernanda Costa Cruz Serejo, Laís Pacífico, Isabella Araújo dos Santos, Caroline Romeiro, Simone Côrtes Coelho.* 456

PO 288. VALIDACIÓN Y EVALUACIÓN DE LA ALFABETIZACIÓN NUTRICIONAL EN ADOLESCENTES MEXICANOS
***Luz Maria Gomez Acosta**, Maritza Alejandra Amaya Castellanos, Teresa Shamah Levy, Ignacio Méndez Gómez-Humaran.* 457

PO 289. EVALUACIÓN DEL CONTENIDO DE CAFEÍNA EN BEBIDAS ENERGIZANTES DE CONSUMO FRECUENTE POR JÓVENES ADULTOS
***Rocio Andrea Villalba Salas**, Laura Ledezma, Silvia Caballero.* 458

PO 290. PERCEPCIÓN DEL ESTADO NUTRICIO E IMAGEN CORPORAL EN ESCOLARES MEXICANOS. UN ANÁLISIS CUALITATIVO
***Ana Elisa Castro Sánchez**, María Natividad Ávila Ortiz, Aída Gámez Martínez, Andrea Elizabeth Flores Sias, Leonso Barrera Martínez, Georgina Mayela Núñez Rocha.* 459

PO 291. EXPERIENCIAS EDUCATIVAS DEL CENTRO DE ATENCIÓN NUTRICIONAL INFANTIL ANTÍMANO CANIA DURANTE LA PANDEMIA POR COVID-19
***María Ignacia Reggeti Márquez**, Marian Sofia Miranda Sánchez.* 460

PO 292. EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL CONTRA EL EXCESO DE PESO EN ESCOLARES DE PRIMARIA. UNA REVISIÓN DE ALCANCE Y CRÍTICA
***Angélica Lizárraga Quintero**, Luisa Ortega, Israel Ríos-Castillo.* 461

PO 293. GRAU DE CONHECIMENTO DOS CUIDADORES DE PACIENTES IDOSOS RECEBENDO TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL DOMICILIAR
***Dayana Isabel Méndez Padilla**, Selma Cuncha.* 462

PO 294. PRÁCTICAS Y PATRÓN DE CONSUMO ALIMENTARIO EN HOGARES DE ANTIOQUIA-COLOMBIA
***Luz Marina Arboleda Montoya**, Luz Nataia Rodríguez Villamil.* 463

PO 295. ACCEPTABILITY OF SCHOOL MEALS IN AN INTERVENTION STUDY INVOLVING CHANGES IN SCHOOL ENVIRONMENT AND THE USE OF GASTRONOMIC TECHNIQUES
***Rafael Lavourinha Pinto**, Bárbara da Silva Nalin de Souza, Mara Lima De Cnop De Cnop, Rosely Sichieri, Diana Barbosa Cunha.* 464

PO 296. CAMBIOS EN CONOCIMIENTOS Y PERCEPCIONES SOBRE LA REGULACIÓN DE VENTA DE ALIMENTOS EN ESCUELAS EN PROFESIONALES DE LA SALUD ESCOLAR. UNA ESTRATEGIA EDUCATIVA EN CIUDAD DE MÉXICO
***Fátima Ivette Torres Olguín, Liliana Bahena Espina**, Marisa Macari, Rebeca Berner, Alejandro Calvillo Unna.* 465

PO 297. CALIDAD DE LA ALIMENTACIÓN Y SU RELACIÓN CON EL ESTADO NUTRICIONAL DE NIÑOS EN EDAD ESCOLAR
***Maritza Castillo Carrión**, Ruth Martinez Espinosa.* 466

PO 298. CUAJADO ORIENTAL. ESTANDARIZACIÓN DE LA RECETA Y VALORACIÓN NUTRICIONAL.
***Jesús Enrique Ekmeiro Salvador**, Moreno-Rojas R, Duerto J, Mata J.* 467

PO 299. ÍNDICE GLICÉMICO Y CARGA GLICÉMICA DE LA SOPA PARAGUAYA
***Mónica María Benítez Dominguez**, Asumi Onishi Alonzo, María Belén Rojas Pavón, Silvia Araujo Pino, Pamela Balmori.* 468

PO 300. VALIDACIÓN DE CONTENIDOS DE UNA GUÍA DIDÁCTICA PARA DOCENTES SOBRE EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL EN PANAMÁ
***Aristides Alexander Tudor Vásquez,** Jair Torres, Lisbeth Escala, Ledys Urriola, Mónica McKinnon, Héctor De León, Vianka Barrera, Israel Ríos.* 469

PO 301. RESCATE DE LOS SABERES ANCESTRALES SOBRE ALIMENTOS, ALIMENTACION, NUTRICION Y SALUD DE LOS HABITANTES DE UNA COMUNIDAD DE LOS ANDES ECUATORIANOS
Sarita Betancourt Ortiz. 470

PO 302. VALIDACIÓN DE MATERIALES EDUCATIVOS PARA PROMOVER EL CONSUMO DE AGUA EN ADOLESCENTES MEXICANOS.
Araceli Apolonia Salazar Coronel, *Alejandra Jiménez Aguilar, Rebeca Uribe Carvajal, Gaciela Berenice Chávez Becerril, Ana Karen Pérez Jiménez, Anabel Fiorela Espinosa De Candido, Teresa Shamah Levy.* 471

PO 303. DIVERSIDAD DE LA DIETA Y GÉNERO DE LAS PERSONAS QUE SE ATIENDEN EN CENTROS DE ATENCIÓN PRIMARIA DE LA SALUD, NEUQUÉN CAPITAL, ARGENTINA. 2019.
Eugenia Marianela Gutierrez, *Ana Paula Bruveris, Marianela Belén Maldonado, María Laura Aranda.* 472

PO 304. THE MEANINGS OF THE ACT OF EATING AMONG A SAMPLE OF BRAZILIAN ADULTS. AN INITIAL ANALYSIS.
Bruna Menegassi, *Camila Carla Souza do Prado, Mikelly Cristina do Amaral Alves[1], Virtude Lifante Carvalho dos Santos.* 473

PO 305. PATRÓN DE CONSUMO ALIMENTARIO EN COMUNIDADES INDÍGENAS DE LA SIERRA ECUATORIANA
Myriam Andrade Zurita, Rosmerie Ochsner Mera, *Edgar Wilson Rojas González[1], Sofía Carolina Benítez Proaño.* 474

PO 306. EVALUACIÓN DE ESTILOS DE VIDA Y ALIMENTACIÓN EN UNA POBLACION DE 16 A 24 AÑOS
Obdulia Vera López, *Addi Rhode Navarro-Cruz, Martin Lazcano-Hernández, Orietta Segura-Badilla, Gladys Quezada-Figueroa, Ashuin Kammar-García, Kevin Raúl Cantón-Ramírez.* 475

PO 307. A UTILIZAÇÃO DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA NA ATUAÇÃO PRÁTICA DO NUTRICIONISTA
Irene Coutinho De Macedo, *Oliveira T Tatiane, Silva C Claudia.* 476

PO 308. HÁBITOS ALIMENTARIOS, DE ESTILO DE VIDA Y PERCEPCIONES ACERCA DEL VEGETARIANISMO DE UNA POBLACIÓN VEGETARIANA ADULTA EN COSTA RICA
Raquel Castro Méndez, *Marco Calderón Quirós, Mariana Vargas Barboza.* 477

PO 309. CONTRIBUTION OF A CONVENIENCE LOCAL FOOD (PASTE) TO CALORIEAND SODIUM INTAKE IN A POPULATION OF MEXICAN UNIVERSITY STUDENTS
Judith Jaimez Ordaz, Luis Ángel Gamero Muñoz, ***Juan Ramírez Godínez,*** *Luis Guillermo González Olivares, Jesús Guadalupe Pérez Flores, Javier Añorve Morga, Elizabeth Contreras López.* 478

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

Editorial

"Opáichagua tembiapo omyasãiva kuaapy pyahu ojejapo porã ha hekoitépe oñemboguata. Upévare, Paraguái retã guive, orepy'arory romoĝuahẽvo pende pópe ha ñane retã guasu América Latina ryepýpe ko jehaipy oñemono'õva'ekue"

"Todos los trabajos presentados, que divulgan nuevos conocimientos, fueron realizados con calidad y el rigor requerido. Por ello, desde Paraguay, para nuestra gran nación de América Latina, con mucha satisfacción les hacemos llegar el material que reúne el compendio de las presentaciones"

Es un gran placer para nosotros presentar este suplemento especial que incluye todas las comunicaciones orales y de póster presentados en el XIX Congreso de la Sociedad Latinoamericana de Nutrición (SLAN), del 30 de octubre al 4 de noviembre de 2021, Asunción, Paraguay.

Debido a la pandemia por COVID-19, la presidencia del evento junto con los asesores nacionales e internaciones hemos tomado la difícil decisión de no realizar el Congreso SLAN 2021 en la modalidad presencial, tal como se proyectó inicialmente y como han sido las versiones anteriores. Sin embargo, a modo de garantizar que la comunidad científica del área de nutrición de Latinoamérica tuviera la oportunidad de compartir, participar y aprender en este nuevo contexto situacional, excepcionalmente, el evento y todo su contenido fue convertido a la modalidad virtual.

El Congreso SLAN virtual generó un interés significativo de una amplia sección de la comunidad científica, de modo que recibimos más de 400 comunicaciones y 65 propuestas de simposios de diferentes países de Latinoamérica. El Comité Científico local con gran ayuda de los miembros del Comité Internacional (compuesto por más de 20 expertos) tuvo la ardua tarea de seleccionar los mejores trabajos para su presentación y esto nos ha permitido lograr un programa científico de alto nivel mediante el cual compartir los avances y desafíos emergentes en los campos de la producción de alimentos, su tecnología, la clínica, la epidemiología nutricional y la salud pública.

Hemos tenido la suerte de recibir el apoyo de diferentes de socios científicos y fuimos patrocinados por la UNICEF (Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia).

Nos gustaría agradecer en particular a todos los integrantes del Consejo Directivo y miembros del SLAN, de la Sociedad Paraguaya de Nutrición y colegas de la Facultad de Ciencias Química de la Universidad Nacional de Asunción y de la Universidad Católica "Nuestra Señora de la Asunción" quienes fueron la

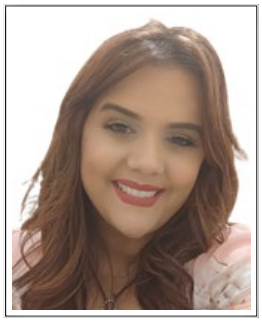
Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

columna vertebral de la organización del congreso, en todo momento apoyados por el personal administrativo de la agencia Barceló a lo largo de estos tres años.

Finalmente, deseamos agradecer sinceramente a todos los miembros del Comité Consultivo del SLAN que generosamente dieron su tiempo para ayudar a crear un programa de calidad y a todos los oradores, investigadores, invitados, colaboradores y delegados de organizaciones que contribuyeron para que este evento sea viable a pesar de la adversidad.

Muchas gracias a todos
Aguije peeme guarã

Dr. Rafael Figueredo Grijalba
Presidente
SLAN 2019-2021
Editor



Lic. Macarena Morínigo Martínez
Coordinación de Temas libres 2019-2021
Editora

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

Comunicaciones orales

CO 001. ANÁLISIS DE LA EVIDENCIA CIENTÍFICA ENVIADA A LA CONSULTA PÚBLICA POR LOS ACTORES CLAVE PARA LA MODIFICACIÓN DE LA NORMA OFICIAL MEXICANA-051, EN MATERIA DE ETIQUETADO

Lizbeth Tolentino Mayo[1], *Regina Durán*[1], *Fiorella Espinosa*[2], *Simón Barquera*[1].
[1]*Centro de Investigación en Nutrición y Salud, Instituto Nacional de Salud Pública, Cuernavaca, Morelos, México,*
[2]*Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia, México.*

Antecedentes. En México, en el diseño de las políticas públicas participan actores con distintos intereses. En 2019, la Comisión Nacional de Mejora Regulatoria (CONAMER) abrió la consulta pública del Proyecto de Modificación de Norma Oficial Mexicana-051 (NOM-051), el cuál incluía un etiquetado de advertencia.

Objetivo. Describir los tipos de referencias bibliográficas utilizadas por los actores clave para sustentar sus comentarios durante la consulta pública de la CONAMER, con énfasis en el interés superior de la niñez.

Métodos. Se realizó un análisis de contenido de los comentarios recibidos, se identificó su postura y argumentos utilizados para proteger o no a la niñez. Además, se extrajo la información de las referencias bibliográficas utilizadas, según su naturaleza y se evaluó su calidad considerando el factor de impacto de cada revista en la que fue publicado y si el artículo fue financiado por la industria alimentaria.

Resultados. Los actores clave con postura a favor de la NOM-051, presentaron mayor número de evidencia científica para respaldar sus comentarios y en revistas de mejor calidad. Los argumentos para proteger a la niñez estuvieron relacionados con las consecuencias a la salud del consumo de productos industrializados, conflicto de interés en la evidencia que favorece el uso de edulcorantes y cafeína y la postura de organismos internacionales. Mientras que, los comentarios en contra se enfocaron en los daños económicos, el uso injustificado de sellos y leyendas y los obstáculos al comercio.

Conclusiones. En concordancia con la literatura, nuestro análisis indica que la industria vela por sus intereses económicos más que por el bienestar de la población. Utiliza las mismas técnicas y temas para desviar y dividir la atención en todos los países que han promovido este tipo de regulación.

Palabras clave: interés superior de la niñez, política pública.

(cc) BY-NC

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 002. DEVELOPMENT OF THE OBESITY OBSERVATORY IN BRAZIL

Ana Beatriz Azevedo[1], Vivian Cunha[1], Larissa Machado[1], Luciana Castro[1], Me Luciana Maldonado[1], Evelyne Lobato[1], Hugo Marques[2], Pamela Pereira[1], ***Daniela Canella[1]****.*
[1]Universidade Do Estado Do Rio De Janeiro, Rio de Janeiro, Brazil, [2]Fundação Oswaldo Cruz, Rio de Janeiro, Brazil.

Background. The Brazilian Ministry of Health launched a call for research funding focusing on obesity and one of those contemplated was "Project to Tackle Obesity in the State of Rio de Janeiro - PEO-ERJ". One of the axes of the PEO-ERJ aims to act in the scientific dissemination on the theme and to be a tool for dialogue between universities, health workers and social control actors. For this purpose, the Obesity Observatory was implemented.

Objective. of this work was to report the experience of implementing the Obesity Observatory.

Methods. Participated in the development of the Observatory: teachers, researchers and students to the PEO-ERJ. As a dissemination strategy, a website and pages on two social networks were adopted. A process flowchart for the production of content was defined, considering the coherence with the Observatory's objectives, veracity and potential conflicts of interest of the materials. Publications are sent to the Verification Committee, composed of members of the PEO-ERJ with the function of verifying whether the contents produced are in accordance with the defined objectives.

Results. In October 2019, Instagram (@observatoriodeobesidade) and Facebook (@observaobesidade) pages were launched. Currently, the Instagram page has 2,314 followers and the Facebook page has 643 followers. The site (http://www.observatoriodeobesidade.uerj.br/) was launched in February 2020 and currently has a monthly average of 570 users and 2,240 page views. The website is subdivided into 4 tabs: "About", "News", "Library" and "Publications" tab contains content weekly. The publications on social medias and the website are held twice a week. Health professionals, mostly from Rio de Janeiro, are the main followers of the Obesity Observatory.

Conclusions. The creation of the Obesity Observatory has been favoring access to reliable information by social media users, mainly health professionals, given the amount of access and viewing of publications in a short period of time.

Keywords: scientific dissemination, obesity, evidence-informed policy.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 003. IMPORTANCIA DEL NUTRICIONISTA EN LA ATENCIÓN PRIMARIA DE LA SALUD DESDE LA PERSPECTIVA DE FUNCIONARIOS Y USUARIOS DE LAS UNIDADES DE SALUD DE LA FAMILIA DEL DEPARTAMENTO CENTRAL

***María Belén Rojas Pavón*[1],** *Natalie Ríos*[2], *Ana Aguilar*[3].
[1]*Hospital Distrital de Itá, Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, Itá, Paraguay,* [2]*Instituto de Nutrición y Ciencias de la Salud, Asunción, Paraguay,* [3]*Departamento de Nutrición, Dirección de Investigación, Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, San Lorenzo, Paraguay.*

Antecedentes. Las Unidades de Salud de la Familia (USF) están basadas en la Atención Primaria de la Salud (APS), orientadas al cuidado descentralizado, y más focalizadas en la comunidad dentro del sistema sanitario, por lo que la inclusión del nutricionista contribuiría a fortalecer sus funciones de promoción y prevención en salud.

Objetivo. Determinar la importancia de la inclusión del nutricionista en la APS, desde la perspectiva de funcionarios y usuarios de las USF del Departamento Central, en el periodo de junio a setiembre de 2018.

Métodos. Estudio observacional descriptivo, realizado con funcionarios y pacientes de las USF. Se tuvo en cuenta la formación universitaria en nutrición de los profesionales, la atención nutricional brindada en la consulta; la recibida por usuarios, y la perspectiva de la importancia de incluir un nutricionista en la APS de su comunidad.

Resultados. De los 140 encuestados, la mitad fueron profesionales de la salud (n=70), de los cuales un 50% (n=35) recibió formación en nutrición dentro su carrera universitaria; en la atención brindada, un 64% (n=45) del personal realizó recomendaciones nutricionales. En cuanto a los pacientes (n=70), un 84% (n=59) recibió recomendaciones sobre alimentación, solo el 31% (n=22) manifestó que las mismas fueron suficientes. Tanto usuarios (100%) como los profesionales (96%) expusieron que es importante contar con un nutricionista en las USF.

Conclusiones. A pesar de que 9 de cada 10 profesionales de las USF encuestadas tienen conocimientos en nutrición, tanto ellos como los pacientes desde su perspectiva manifiestan la importancia de contar un nutricionista dentro del equipo de APS.

Palabras clave: nutrición, atención primaria de la salud.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 004. CONSUMO DE FRUTAS Y VERDURAS DURANTE EL CONFINAMIENTO POR COVID-19 EN PAÍSES IBEROAMERICANOS (ARGENTINA, BRASIL, ESPAÑA, PERÚ, MÉXICO)

*Oscar Enriquez[2], **Taísa Sabrina Silva Pereira**[1], Karen Villaseñor[1], D Silva[3], M Martins[4,5], F Pacheco[4,5], S Pacheco[4], S Huancahuire-Vega[6], Pillar Montero[7], María del Carmen Molina[8].*

[1]Department of Health Sciences, University of the Americas Puebla, Mexico, [2]Health Sciences Center, Public Health Program, Federal University of Espírito Santo, Brazil, [3]Department of Integrated Health Education, Federal University of Espírito Santo, Brazil, [4]Center for Health Sciences Research, School of Medicine & Health Sciences, Universidad Adventista del Plata, Argentina , [5]Institute for Food Science and Nutrition, Universidad Adventista del Plata, Argentina, [6]Department of Basic Sciences, Faculty of Health Sciences, School of Human Medicine, Universidad Peruana Unión, Peru , [7]Biology Department, Universidad Autónoma de Madrid, Spain, [8]Health and Nutrition Program, Federal University of Ouro Preto, Brazil.

Antecedentes. Modificaciones en el estilo de vida y alimentación de la población mundial fueron generados por el confinamiento voluntario y posteriormente obligatorio causado por el COVID-19.

Objetivo. Evaluar el consumo de frutas y verduras durante el confinamiento en países iberoamericanos.

Métodos. Estudio transversal, con participantes mayores de 18 años de cuatro países latinoamericanos y uno europeo. Utilizando un cuestionario autoadministrado se preguntó la frecuencia/semana del consumo de frutas y verduras durante la pandemia (Primera onda).

Resultados. Fueron 6325 participantes 68% mujeres, con edad media de 33,6 ± 13,4, Residentes de Argentina (17,6%), Brasil (34,3%), España (18,7%), Perú (18,6%) y México (10,8%). Analizado el consumo, en orden decreciente la media/semana de frutas fue México (4,6±2,2) (a) Perú (4,4±2,1) (ab), Brasil (4,3±2,4) (bc), España (4,1±2,5) (cd) y Argentina (3,8±2,1) (d), y de verduras fue Brasil (4,8±2,3) (a), México (4,7±2,0) (ab), Perú (4,4±2,0) (bc), Argentina (4,3±1,8) (c) y España (3,5±2,2) (d). (*Letras iguales no presentan diferencias significativas $p<0,05$).

Conclusiones. Hubo un consumo adecuado de frutas y verduras, cumpliendo las recomendaciones, mayoritariamente en países latinoamericanos destacando México y en menor proporción España.

Palabras clave: COVID-19, consumo de frutas y verduras, Iberoamérica.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 005. LA MERCADOTECNIA DIGITAL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS NO SALUDABLES A LA QUE ESTÁN EXPUESTOS NIÑAS, NIÑOS Y ADOLESCENTES

Claudia Nieto*[1]*, *Isabel Valero*[1]*, Abad García*[1]*, Norma Buenrostro*[1]*, Simón Barquera*[1]*.*
[1]*Insp, Cuernavaca, México*

Antecedentes. El sobrepeso y la obesidad siguen aumentando en población infantil y adolescente. La mercadotecnia de alimentos y bebidas en general influye sobre comportamientos y preferencias alimentarias, y se relaciona con un mayor consumo de calorías. La mercadotecnia digital se extiende y es más efectiva y representa menores costos para las empresas comparada con las campañas publicitarias en medios tradicionales como la televisión.

Objetivo. El objetivo de este estudio fue evaluar el marketing digital al qué están expuestos niñas, niños y adolescentes en México.

Métodos. Este fue un estudio transversal en que se levantó una encuesta en línea a padres e hijos para determinar sus hábitos de uso de internet. Además, se tomaron capturas de pantalla para ver la exposición real de los niños a la mercadotecnia digital de alimentos y bebidas no saludables. Posteriormente se realizó un análisis de contenido para determinar las estrategias de publicidad empleadas y evaluar a qué grupo de población estaba dirigida la estrategia. Se realizaron análisis descriptivos para presentar la prevalencia de exposición a estrategias de mercadotecnia.

Resultados. El tiempo de uso de internet (sin considerar tareas) fue más alto entre adolescentes (3 a 5 horas diarias). El 69% de NNA estuvo expuesto a mercadotecnia digital de alimentos y bebidas. Los anuncios pagados fueron los más frecuentes con 61%. La proporción de publicidad dirigida a niñas y niños fue del 50.8%, mientras que para las y los adolescentes fue del 48.5% y la estrategia más común en anuncios de alimentos y bebidas en internet, fue mostrar la imagen del producto 63% así como mención de incentivos para su compra o consumo 60%.

Conclusiones. Actualmente, la regulación de publicidad de alimentos y bebidas en México no incluye a los medios digitales, ya que las niñas, niños y adolescentes están altamente expuestos se debe recomendar la regulación de medios digitales.

Palabras clave: mercadotecnia digital de alimentos, bebidas no saludables, niños, adolescentes.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 006. PROCESO DE POLÍTICAS DEL NUEVO ETIQUETADO FRONTAL MEXICANO: UN ESTUDIO DE CASO DE LA APROBACIÓN DEL ETIQUETADO DE ADVERTENCIA

Ana Cecilia Munguía Serrano[1], *Carlos Cruz Casarrubias*[1], *Claudia Nieto*[1], *Alejandra Contreras Manzano*[1], *Jorge Vargas Meza*[1], *Lizbeth Tolentino Mayo*[1], *Simón Barquera*[1].
[1]*Centro De Investigación En Nutrición Y Salud Del Instituto Nacional De Salud Pública, Cuernavaca, México.*

Antecedentes. El etiquetado frontal de advertencia es una política pública costo-efectiva que contribuye en la mejora de los entornos alimentarios. En 2019, México comenzó el proceso de modificación de la Norma Oficial Mexicana que establece el etiquetado frontal (NOM-051).

Objetivo. El objetivo del presente estudio fue describir el proceso de formulación de políticas de la aprobación del nuevo etiquetado frontal de advertencia en México.

Métodos. Se realizó un estudio de casos. Se recopiló la información de documentos públicos oficiales de la Cámara de Diputados y Senadores, comunicados de organismos gubernamentales, así como argumentos expuestos en las reuniones del grupo de trabajo de la modificación de la NOM-051 con el fin de documentar cronológicamente los hechos ocurridos durante agosto de 2019 a marzo de 2020. Las actas de las reuniones incluyeron los registros de las posturas de todos los actores. Los documentos se clasificaron y analizaron con base a las etapas del marco del ciclo de las políticas: 1) establecimiento de agenda: reconocimiento de problemas y selección de temas, 2) formulación de políticas y toma de decisiones, 3) implementación de políticas públicas.

Resultados: El etiquetado de advertencia mexicano tomó como referencia las experiencias y resultados de Chile, Perú, Brasil y Uruguay; diversos estudios científicos realizados en población mexicana y América Latina; y las recomendaciones internacionales para la implementación de políticas públicas. Los procesos para el desarrollo del etiquetado frontal en México consideraron la participación de todos los sectores interesados: gobierno, academia, organizaciones de la sociedad civil, industria alimentaria y organizaciones internacionales. Dentro de las fortalezas que México tuvo durante el proceso de modificación de la NOM-051 destaca: el apoyo de las autoridades en cargo, seguimiento de un proceso transparente en concordancia con la Ley, participación incluyente de todos los sectores, ponderación de la evidencia científica en la toma de decisiones y las alianzas estrategias.

Conclusiones: México se encontraba en un momento político que favoreció la aprobación del etiquetado de advertencia. Su implementación abre camino para la homologación de políticas públicas que favorezcan los entornos alimentarios.

Palabras clave: etiquetado nutricional frontal, política pública, México.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 007. PERSPECTIVA DE ACTORES CLAVE EN LA CONSULTA PÚBLICA PARA REGULAR EL ETIQUETADO FRONTAL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS INDUSTRIALIZADOS EN MÉXICO

***Irma Regina Durán García*[1]**, *Edalith Asmitia*[1], *Juan Rivera*[1], *Lizbeth Tolentino-Mayo*[1], *Simón Barquera*[1].
[1]*Centro de Investigación en Nutrición y Salud, Instituto Nacional de Salud Pública, Cuernavaca, Morelos, México.*

Antecedentes. Durante años, diferentes grupos de actores clave en México han discutido la inclusión del Sistema de Etiquetado Frontal de Alimentos y Bebidas (SEFAB) en la Norma Oficial Mexicana (NOM)-051. En 2019, se propuso su modificación a través del Proyecto de Modificación de NOM-051, al cual se oponía fuertemente la industria alimentaria. Para la modificación de una NOM, se realiza una consulta pública donde los interesados envían sus comentarios, éstos se revisan y pueden no ser tomados en cuenta para su modificación.

Objetivo. El presente estudio tuvo como propósito analizar las perspectivas de actores clave durante la consulta pública del Proyecto de Modificación de la NOM-051 para conocer sus posturas y el efecto en el resultado de la formulación de una política pública.

Métodos. Para analizar las perspectivas, se codificaron los 795 comentarios recibidos en la página de la Comisión Nacional de Mejora Regulatoria (CONAMER). De cada comentario se identificó la identidad, expectativas y demandas. Se partió de la teoría fundamentada utilizando como técnica el análisis de contenido en el programa NVivo. Además, se obtuvieron frecuencias y porcentajes.

Resultados. El 44% de los comentarios se mostraron a favor de la modificación de la NOM, siendo las Organizaciones No Gubernamentales trabajando por el interés público (PINGO's), academia y personal de salud quienes lo manifestaron en mayor medida, mientras que la industria y las Organizaciones No Gubernamentales trabajando por el interés privado (BINGO's) se manifestaron en contra.

Conclusiones. Los comentarios en contra del Proyecto de Modificación de NOM-051, fueron consistentes con lo señalado en la literatura, indicando que la industria utiliza todas las tácticas posibles en los procesos de formulación de las políticas públicas de salud para influir a su favor. Mientras que, quienes estuvieron a favor, basaron sus comentarios en evidencia científica y mostraron amplio conocimiento en el tema en cuestión.

Palabras clave: etiquetado de advertencia, política pública, México.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 008. ADECUACIÓN DE LOS NIVELES DE YODO EN MUESTRAS DE SAL PROCEDENTES DEL MONITOREO DE SAL EN PLANTAS ELABORADORAS Y FRACCIONADORAS, PERIODO 2015 A 2019

***José Acosta Escobar*[1]**, *Geraldine Morínigo*[1], *Marcelo Galeano*[1], *Elsi Ovelar*[1], *Natalia Elizabeth González Cañete*[1].
[1]*Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social. Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), Asunción, Paraguay.*

Antecedentes. La yodación de sal es obligatoria en Paraguay dada su mediterraneidad. El Sistema de Vigilancia del Programa de Control y Prevención de los Desórdenes por Deficiencia de Yodo (DDY), implementado por el INAN, dependiente del MSPyBS monitorea la yodación de sal en diferentes ámbitos, entre ellos las plantas elaboradoras y fraccionadoras de sal.

Objetivo. Evaluar la adecuación de los niveles de yodo en sal procedente de plantas elaboradoras y fraccionadoras de sal, monitoreadas durante el periodo el 2015 al 2019.

Métodos. Estudio descriptivo con datos secundarios. Se incluyeron resultados de niveles de yodo (mg/kg) encontrados en muestras de sal procedente de plantas elaboradoras y fraccionadoras de sal yodada de consumo humano de distintos puntos del país, durante el periodo 2015 al 2019. Se evaluaron diferencias significativas entre años o tipo de establecimiento según el Test de proporciones.

Resultados. Se analizaron 1.655 muestras. El 69% procedía de fraccionadoras. Más del 60% de las muestras presentaron valores adecuados de yodo (20-40 mg/Kg), y 26% presentaron niveles insuficientes (<20 mg/kg). Se presentaron diferencias significativas ($p< 0,05$) en los niveles de adecuación de yodo en sal según el tipo de establecimiento a partir del cual procediera la sal. A lo largo de los años se progresó hacia mayor número de muestras con niveles adecuados y menor cantidad de muestras con niveles insuficientes de yodo desde el 2016 en adelante. Se presentaron diferencias significativas ($p< 0,05$) en los niveles de adecuación de yodo en sal en algunas regiones sanitarias.

Conclusiones. Los resultados alentadores destacan la importancia del Sistema de Vigilancia del Programa de Control y Prevención de los DDY, y lo fundamental del monitoreo constante para mejorar la adecuación en ciertas regiones y según tipo de establecimiento.

Palabras clave: yodo, sal, deficiencia de yodo, monitoreo, programas, políticas, nutrición y alimentación.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 009. A PROPÓSITO DE DIEZ CASOS CLÍNICOS: "LACTANCIA MATERNA DIFERIDA EN LA UNIDAD DE CUIDADOS INTENSIVOS NEONATALES (UCIN) EN TIEMPOS DE COVID-19"

***María Sofía Casares*[1].**
[1]*Sanatorio Otamendi Y Miroli, CABA, Argentina.*

Antecedentes. Siendo bajo el riesgo de infección por COVID-19 en recién nacidos (RN), el impacto de separación del binomio y las consecuencias de no amamantar pueden ser significativas a corto, mediano y largo plazo. OMS/ UNICEF recomiendan internación conjunta y la lactancia materna (LM); de no ser posible lactancia diferida (LD).

Objetivo. Analizar variables que influyen en el sostenimiento LM de mamás COVID+ de RN en UCIN.

Métodos. Mantener LD fue un desafío en tiempos de pandemia. La situación llevó a reforzar medidas de bioseguridad (la leche materna de madre COVID+ debe extraerse, transportarse, procesarse y administrarse de acuerdo con el protocolo). El aislamiento de los padres nos impulsó a fortalecer el seguimiento utilizando nuevas prácticas en la relación del equipo de salud con los progenitores, y nuevos modelos de comunicación para proteger el vínculo padres-RN. Se investigaron dos grupos de padres que ingresaron en protocolo COVID+ (un grupo de madres internadas y otro aisladas en su domicilio). Se continuó o inició LD más allá del aislamiento de 14 días o más. Variables: Madre internada, heladera en habitación, traslado seguro LH, madre en domicilio, actitud proactiva de la familia, organización de traslado de LH por familiar sano, la producción de LH en UCIN con mamá aislada depende: Buena técnica de extracción, equipo estéril, protocolo de extracción y traslado LH COVID+, información actualizada, certera respecto LM y COVID+, conocimiento de riesgos de alimentación artificial, actitud proactiva de pareja equipo de salud continente realice seguimiento haciendo de nexo entre padres y RN, con habilidades de consejería, tecnología para acortar distancias. Seguimiento de LM luego del alta del RN.

Resultados. En 10 casos estudiados.1 RNPT: alta con LME, 6 RNPT (trillizos): alta alimentación mixta 1 RN: alta alimentación mixta. Seguimiento post alta: al mes LME, 1 RNPT madre aislada: alta alimentación mixta biberón. Seguimiento post alta, relactación al pecho más complemento 3 veces al día, 1 RN fallecido durante la internación.

Conclusiones. Las buenas prácticas durante el aislamiento, el seguimiento del equipo de salud luego del alta de UCIN, fundamental para reforzar la técnica, atenuar efectos de separación, como resultado mejores tasa de la LME y/o mixta.

Palabras clave: lactancia maternal diferida, COVID-19, recién nacido.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 010. LIFESTYLE AND METABOLIC SYNDROME IN A LONGITUDINAL STUDY OF UNIVERSITY STUDENTS: RELIABILITY OF A SCREEN TIME QUESTIONNAIRE

Luiz Oliveira[1], Ana Caroline Bandeira[1], Antonio Cardoso[1], Lorrane da Silva[1], Amparo de Deus[1], Vanusa Gonçalves[1], Adriane Formiga[1], Kliver Marin[1], ***Marcus Nascimento-Ferreira[1].***
[1]Universidade Federal Do Tocantins, Miracema, Brazil.

Objective. The coronavirus disease 2019 (COVID-19) pandemic continues to pose profound challenges to society. Its spread has been mitigated through strategies including social distancing; however, this may result in the adoption of a sedentary lifestyle. In this sense, we designed a cohort study aiming to investigate physical activity and screen time in young adults during the COVID-19 pandemic and to test psychometric properties of the tools for assessing these behaviours during the pandemic periods. In the present study, we aimed to test the reliability of an online screen time questionnaire.

Methods. We applied the South American youth/child cardiovascular and environmental study (SAYCARE, online format) screen time questionnaire in 117 university students from a South American city. The questionnaire measured duration, for weekdays and weekend days, in hours per day of TV watching, electronic games, computer use, study and passive commuting. We applied the questionnaires two times with 14 days of interval.

Results. Our sample was composed, mainly, by female participants (68.7%), aged between 21 and 25 years (44.6%) and from the Physical Education course (22.29%). The participants reported median ranging from 0.0 hours (Interquartile range, IQR: 0.0-3.0) for electronic games to 3.0 hours (IQR: 1.0-5.0) for computer use in weekdays; and 0.0 hours (IQR: 0.0-1.0) for passive commuting (IQR 1.0-5.0) to 4.0 hours (IQR: 2.0-6.0) for computer use in weekdays, for questionnaire first and second application, respectively. All variables showed acceptable reliability (Spearman's correlation coefficient > 0.30 and $p < 0.05$).

Conclusions. The SAYCARE screen time questionnaire, in online format, presents acceptable reliability. In this sense, the questionnaire is an alternative to measure screen time in a pandemic period.

Keywords: reliability, questionnaire, creen time, metabolic syndrome, university students,

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 011. PRINCIPALES FUENTES Y CONTENIDO DE SODIO EN ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS Y ULTRAPROCESADOS DISPONIBLES EN MÉXICO

***Jorge Vargas*[1], *Carlos Alfredo Cruz-Casarrubias*[1],** *Janine Sagaceta-Mejía*[1], *Ana Munguía*[1], *Claudia Nieto*[1], *Alejandra Contreras-Manzano*[1], *Nydia Balderas*[1], *Alejandra Jáuregui*[1], *Lizbeth Tolentino-Mayo*[1], *Simón Barquera*[1].
[1]*Centro de Investigación en Nutrición y Salud, Instituto Nacional de Salud Pública, Cuernavaca, Morelos, México.*

Antecedentes. Durante las últimas décadas, el consumo de alimentos procesados y/o ultra procesados aumentó a nivel mundial. Estos alimentos contienen mezclas de aditivos con diferentes funciones tecnológicas; uno de los principales aditivos utilizados con fines de conservación y potencialización del sabor es el sodio. A pesar de ser un nutrimento esencial, el consumo excesivo de sodio aumenta el riesgo cardiovascular.

Objetivo. Describir las fuentes y contenido de sodio en alimentos y bebidas no alcohólicas empaquetados en México.

Métodos. Se recolectó la información de 18,558 etiquetas de alimentos y bebidas empaquetados disponibles en supermercados de México durante 2017. Se utilizó la información de la lista de ingredientes para identificar las fuentes agregadas de sodio y la información nutrimental para cuantificar su contenido por cada 100 gramos o mililitros. Los alimentos y bebidas se agruparon de acuerdo con el sistema de clasificación de alimentos NOVA. Se reportaron todas las fuentes de sodio y se cuantificó su contenido por grupos de alimentos, evaluando diferencias entre fuentes de sodio.

Resultados. Del total de bebidas y alimentos disponibles en el mercado mexicano, 62,6% contienen alguna fuente de sodio. Se observó que además del cloruro de sodio (sal), el benzoato de sodio y bicarbonato de sodio, son los aditivos que más se utilizan para sodio. La mediana de sodio para alimentos procesados y ultraprocesados fue de 509 mg/100 g y 450 mg/100 g, respectivamente. Los grupos de alimentos que contienen más sodio corresponden al grupo de ultraprocesados como carnes procesadas (856 mg/100 g), botanas saldadas (773 mg/100 g) y quesos (743 mg/100 g). El contenido de sodio fue mayor cuando se reportaron fuentes combinadas de sal con aditivos de sodio.

Conclusiones. Los alimentos que tienen mayor contenido de sodio son aquellos que contribuyen con una alta ingesta de este nutrimento en la dieta en adolescentes y adultos mexicanos. La reformulación de los alimentos procesados y ultraprocesados en México podría contribuir a disminuir la ingesta de sodio en la población.

Palabras clave: sodio, aditivos, ultraprocesados, alimentos, supermercado, México.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 012. CONSUMO DE BEBIDAS AZUCARADAS EN ADULTOS LATINOAMERICANOS (MÉXICO Y BRASIL)

***Taísa Sabrina Silva Pereira*[1]**, *Angela Erendira Moncada*[1], *Arumi Joyset Maldonado*[1], *María De La Paz Bagatella*[1], *Karen Villasenor*[1], *Jordana Siqueira*[2], *Haysla Martins*[2], *María del Carmen Molina*[2], *Oscar Geovanny Enriquez*[2]
[1]*Universidad de las Américas Puebla, San Andrés Cholula, Mexico,* [2]*Universidade Federal do Espirito Santo, Vitória, Brasil*

Antecedentes. Se han observado cambios en el consumo de bebidas con alta densidad energética (bebidas azucaradas) en varios países durante las últimas décadas, que han contribuido a la incidencia de enfermedades crónicas no transmisibles en todos los grupos etarios.

Objetivo. Evaluar el consumo de bebidas azucaradas en adultos de dos países latinoamericanos.

Métodos. Estudio transversal, comparativo de dos países [Brasil (B) y México (M)]. Fueron evaluados adultos mayores de 18 años, pertenecientes a instituciones de enseñanza superior. Fue colectada la información del consumo de bebidas azucaradas (gaseosas y jugos industrializados/artificiales) por medio de un cuestionario de frecuencia de consumo (frecuencia/cantidad). A partir de esa información, fue calculado el consumo en ml/día, para cada una de las bebidas y sumado el consumo total. Se aplicó la prueba de Mann-Whitney y chi-cuadrada para comparar el consumo de bebidas azucaradas entre los dos países y adoptada la significancia del 5%.

Resultados. Fueron evaluados 383 participantes [52,2% (B) y 47,8% (M), con edad promedio de 33,9 ± 11,3 años (B) y 23.0 ± 7.4 años (M)]. Fue observado mayor reporte de consumo diario de bebidas azucaradas en brasileños (57,1%) comparado con mexicanos (42,9%) (p=0,002) con diferencia significativa del consumo de bebidas azucaradas totales [298±677 ml/día (B) versus 247±357 ml/día (M); p=0.009). Sin embargo, no se observaron diferencia significativa cuando se evaluó el consumo de gaseosas (208±499 ml/día (B) versus 179±231 ml/día (M); p=0.061); y de jugos industrializados [185±394 (B); 146±237 (M); p=0.136].

Conclusiones. El consumo de bebidas azucaradas fue mayor en los brasileños.

Palabras clave: consumo alimentario, bebidas azucaradas, México, Brasil.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 013. VALIDATION OF THE MEXICAN WARNING LABEL NUTRIENT PROFILE

***Alejandra Contreras-Manzano*[1]**, *Carlos Cruz Casarrubias*[1], *Ana Munguía*[1], *Alejandra Jáuregui*[1], *Jorge Vargas-Meza*[1], *Claudia Nieto*[1], *Lizbeth Tolentino-Mayo*[1], *Simón Barquera*[1].
[1]*Instituto Nacional de Salud Pública, Cuernavaca, México.*

Background. Different nutrient profiles have been developed in Latin-America to assess nutritional quality of packaged food products. Recently, the Mexican Nutrient Profile (NP) was developed as part of the new warning label regulation.

Objective. To assess the validity of the Mexican NP against the Pan-American Health Organization (PAHO) model using the calibration method in a sample of packaged foods and beverages sold in Mexico. We also compared the classifications produced by these two models against those from Chile, Ecuador, Peru, Uruguay, and Brazil.

Methods. Nutrition content data of 38,872 packaged food products available in the Mexican market were collected in 2016 and 2017. The validity of the Mexican NP was assessed by comparing the proportion of products classified as 'Healthy' (without warnings) or 'Less healthy' (with one or more warnings) against the PAHO NP. Comparisons between NP from Mexico and the NP of five Latin American countries (NP- Ecuador, Chile (3 phases), Peru (2 phases), Uruguay and Brazil) were estimated through Kappa coefficients, Pearson correlations, and proportion tests.

Results. The three phases of the Mexican NP classified a similar proportion of products as healthy (19.1% to 23.8%) as the PAHO model (19.7%), showing the highest agreement with the PAHO model across countries (>91.9%). Other NP with high agreement with the PAHO model were Ecuador (89.8%), Uruguay (82.5%), Chile Phase 3 (82.3%), and Peru Phase 2(84.2%). In contrast, Peru Phase 1, Brazil, and Chile Phase 1 NP models had the highest proportion of foods classified as healthy (49.2, 47.1 and 46.5%, respectively), and the lowest agreement with the PAHO model (69.9%, 69.3%, and 73% respectively).

Conclusions. The three implementation phases of the Mexican NP had a near to perfect agreement and a strong correlation with the PAHO model and were valid to identify healthy food products. In contrast, Brazil NP model had the lowest correlation with the PAHO model. The results of this study can help countries seeking to adapt and validate existing models for use in population-specific applications.

Keywords: validation, label nutrient profile, Mexico.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 014. EL RETRASO EN EL CRECIMIENTO EN NIÑOS URUGUAYOS SE ASOCIA CON LA RESTRICCIÓN DEL CRECIMIENTO INTRAUTERINO Y LA POBREZA

Isabel Pereyra González*[1], *Andrea Gómez, Karina Jaramillo, Andrea Fletcher, Augusto Ferreira.
[1]Universidad Católica del Uruguay, Montevideo, Uruguay.

Antecedentes. El retraso en el crecimiento en los primeros años es un importante problema de salud pública. Los esfuerzos preventivos son de particular importancia porque también tiene consecuencias en la salud y el desarrollo durante toda la vida.

Objetivo. Evaluar las diferencias de retraso en el crecimiento de la infancia en asociación con la restricción del crecimiento intrauterino, con un enfoque particular en las circunstancias sociales entre los terciles de ingresos, el nivel de educación y la depresión maternas.

Métodos. Utilizamos datos secundarios de mediciones antropométricas pediátricas y características sanitarias y socioeconómicas de familias que fueron incluidas en una encuesta longitudinal y prospectiva representativa a nivel nacional (ENDIS). El proyecto ENDIS incluyó una muestra de niños entre el nacimiento y los 3 años y los 11 meses y cada uno tenía dos mediciones, una en 2013-2014 y la más reciente en 2015-2016. Para el presente estudio se incluyeron los casos con mediciones antropométricas en las dos rondas (n=2331). Las asociaciones de bajo peso al nacer (BPN) y pequeños para la edad gestacional (PEG) y el retraso en el crecimiento fueron probadas por riesgos relativos. Se realizaron modelos de regresión logística binaria multivariante para calcular el efecto del peso al nacer en el retraso en el crecimiento infantil y ajustado para covariables.

Resultados. La prevalencia del retraso en el crecimiento fue del 6,9% en la primera ronda y en la segunda disminuyó un 2%. El RR para la relación entre el retraso en el crecimiento y BPN o PEG en segunda ronda fue de 1,06 (IC del 95%: 1,01-1,11). Se encontró la mayor prevalencia de riesgo (retraso en el crecimiento), en el caso de BPN y hogares de menores ingresos. La condición educativa y la depresión materna no mostraron valores con diferencias estadísticamente significativas para el retraso en el crecimiento en los modelos de regresión logística binaria multivariante.

Conclusiones. Estos hallazgos sugieren que garantizar un peso óptimo al nacer y aumentar los ingresos de los hogares representa el primer paso hacia la prevención primaria del retraso en el crecimiento infantil.

Palabras clave: trastornos del crecimiento, desnutrición, crecimiento, desarrollo infantil.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 015. CALIDAD NUTRIMENTAL DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS ULTRA-PROCESADOS CON MICRONUTRIMENTOS AÑADIDOS Y SU ASOCIACIÓN CON EL USO DE DECLARACIONES SALUDABLES Y NUTRIMENTALES EN EL EMPAQUE

***Carlos Alfredo Cruz-Casarrubias*[1]**, *Janine Sagaceta-Mejía*[1], *Carlos Delgado*[1], *Ana Munguía-Serrano*[1], *Lizbeth Tolentino-Mayo*[1], *Simón Barquera*[1].
[1]*Centro de Investigación en Nutrición y Salud, Instituto Nacional de Salud Pública, Cuernavaca, Morelos, México.*

Antecedentes. La adición de micronutrimentos es una estrategia que históricamente ha contribuido con la prevención de problemas asociados con deficiencias nutrimentales. Sin embargo, el panorama epidemiológico requiere de estrategias que prevengan cualquier forma de malnutrición, donde la adición de micronutrimentos podría ser utilizada con otros fines comerciales que aumenten la ingesta de alimentos menos saludables.

Objetivo. Analizar la calidad nutrimental de los alimentos y bebidas empaquetados con micronutrimentos añadidos y su asociación con el uso de declaraciones nutrimentales y saludables.

Métodos. se recolectó la información de 18,558 alimentos y bebidas empaquetados disponibles en supermercados de México durante 2017 y se obtuvieron datos de la lista de ingredientes, información nutrimental y uso de declaraciones nutrimentales y saludables al frente del empaque. Se identificaron como productos con micronutrimentos añadidos que incluyeran en lista de ingredientes cualquier vitamina o micronutrimento inorgánico. La calidad nutrimental se determinó de acuerdo con los criterios del perfil de nutrientes de la regulación mexicana para etiquetado frontal. Las declaraciones nutrimentales y saludables se clasificaron siguiendo la taxonomía de INFORMAS. Se realizaron diferencias en proporciones y modelos de regresión logística para observar la asociación de la calidad nutrimental de los productos con micronutrimentos añadidos y el uso de declaraciones nutrimentales y saludables.

Resultados. Del total de productos analizados, 32,3% reportaron la adición de micronutrimentos; este porcentaje fue mayor para productos ultraprocesados (39,1%) como bebidas azucaradas (66,5%), cereales de caja (62,9%) y pan empaquetado (65,3%). El uso de declaraciones nutrimentales y saludables es mayor en productos con micronutrimentos añadidos en comparación con los que no los contienen (48,2% y 26,7% p<0,001, respectivamente). Los productos con micronutrimentos que contienen declaraciones nutrimentales y saludables tienen 54% (IC 95% 1,32-1,78, p<0,001) más posibilidades de ser excesivos en azúcares libres y 53% (IC 95% 1,33-1,75, p<0.001) más de usar edulcorantes.

Conclusiones. La adición de micronutrimentos es más frecuente en productos ultraprocesados no saludables. La regulación de declaraciones nutrimentales y saludables es una estrategia que podría prevenir que los productos con micronutrimentos añadidos de menor calidad nutrimental se anuncien como saludables.

Palabras clave: alimentos y bebidas ultraprocesados, micronutrientes, declaración saludable, empaques.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 016. NUTRIENT ADEQUACY OF CHILDREN 4-13.9 YEARS BY SOCIOECONOMIC STATUS: THE KIDS NUTRITION AND HEALTH STUDY (KNHS) BRAZIL 2019

Andrea Anater[1], *Joel Hampton*[1], *Vanessa Campos*[2], *Daniela Prozorovscaia*[2], *Eliana Bistriche Giuntini*[3], *Eduardo Purgatto*[3], ***Tassia do Vale Cardoso Lopes***[3], *Alison L. Eldridge*[2].
[1] *International, Research Triangle Park, United States,* [2]*Nestlé Research, Switzerland,*
[3]*Food Research Center -FoRC / University of Sao Paulo, Brazil.*

Background and objective. To dietary guidance. The objective of these analyses was to assess nutrient adequacy in Brazilian children by SES.

Methods. The KNHS is a dietary intake survey of cross-sectional samples of caregivers of Brazilian children 4-13.9 years old (n=983). Nutrient intakes were assessed by 24-hour diet recall; a random 25% subsample completed a second recall to estimate usual intakes. SES was calculated using the Brazilian Economic Classification Criteria and results collapsed into 3 categories (low, middle, and high) for comparison with nutrient adequacy reference values (Estimated Average Requirement (EAR), Adequate Intake (AI) and upper level (UL)).

Results. Among 4-8.9-year-old children, mean energy intake ranged from 1496 kcal (low SES) to 1537 kcal (middle SES), and among 9-13.9-year-olds from 1676 kcal (middle SES) to 1776 kcal (low SES). A considerable proportion of all SES groups, across both age groups had low intakes of vitamins D, E, and calcium (>74% below EAR); yet many children exceeded the UL for niacin (>46%) and more than 50% for sodium. Less than 49% of children had intakes above AI for Vitamin K, but this varied by age; further, lower SES was associated with higher prevalence of inadequacy. Across SES groups, more than 65% of older children were below the EAR for vitamin A and the prevalence of exceeding the AI was very low for fiber (<3%) and potassium (<10%).

Conclusions. Low intakes of vitamins D, E, K, calcium, fiber, and potassium for both age groups and vitamin A for older children are concerning. Excess intake of niacin and sodium are also troubling. SES group did not determine inadequate or excess nutrient intake, except for Vitamin K warranting broad public health nutrition initiatives.

Keywords: children, nutrient adequacy, social economic status.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 017. CARACTERIZACIÓN EN PUNTOS DE VENTA DEL GRAN ÁREA METROPOLITANA DE COSTA RICA DE LAS ESTRATEGIAS DE MERCADOTECNIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS DIRIGIDAS LA POBLACIÓN INFANTIL Y ADOLESCENTE, 2018

Karol Madriz Morales[1], *Jaritza Vega Solano, Adriana Blanco Metzler, Alejandra González, Lizbeth Tolentino Mayo.*
[1]*Instituto Costarricense de Investigación y Enseñanza en Nutrición y Salud (INCIENSA), Cartago, Costa Rica.*

Antecedentes. El mercadeo de alimentos es uno de los factores que explica el incremento en la ingesta de alimentos densamente energéticos y contribuye al desarrollo de la obesidad. El exceso de peso en Costa Rica es un problema de salud pública, especialmente en población infantil (escolares 34%) y adolescente (21%) (PIA).

Objetivo. Caracterizar en los puntos de venta (PV) y las estrategias de mercadotecnia (EM) en alimentos y bebidas no alcohólicas dirigidas a la PIA y sus padres (tutores) que contribuyen a la compra de productos de alto contenido energético y baja calidad nutricional en Costa Rica.

Métodos. Investigación de carácter exploratorio y transversal. Forma parte de un estudio multicéntrico. La recolección de datos se realizó en el año 2018 mediante la aplicación de una guía de observación en el PV y un cuestionario dirigido a los tutores de PIA.

Resultados. Los grupos de alimentos y bebidas no alcohólicas encontrados en los PV en mayor proporción fueron: 1) en la entrada: cereales, leguminosas, grasas y aceites (37,5%), las bebidas sin azúcar (33,3%) y con azúcar (29,2%); 2) cajas: cereales procesados, dulces, snacks salados, bebidas con azúcar (100%) y sin azúcar (58,3%) y 3) salida: bebidas con azúcar (50%), sin azúcar (29,2%), cereales procesados, dulces, snacks salados (20,8%). La EM en mayor proporción en el área de entrada, caja y salida fue la reducción de precios (79%, 87,5% y 88%, respectivamente).

Conclusiones. Se observó un predominio de EM persuasivas que influyen en las compras y consumo. Estas se centran en productos densamente calóricos y nutrientes críticos, con efectos negativos en la salud de los consumidores.

Agradecimiento: Dr. Simón Barquera Director del Centro de Investigación en Nutrición y Salud del INSP, México.

Palabras clave: alimentos, mercadeo, obesidad, puntos de venta, obesidad.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 018. REFORMULACIÓN DEL CONTENIDO DE AZÚCARES Y EL USO DE EDULCORANTES NO NUTRITIVOS DESPUÉS DE LA PRIMERA FASE DE IMPLEMENTACIÓN DE LA LEY DE ETIQUETADO CHILENA

Camila Zancheta Ricardo[1], *Camila Corvalan*[2], *Lindsey Taillie*[3], *Vilma Quitral*[4], *Marcela Reyes*[2].
[1]*Doctorado en Salud Pública, Universidad de Chile, Chile,* [2]*Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos, Universidad de Chile , Chile,* [3]*Gillings School of Global Public Health, University of North Carolina, Estados Unidos ,* [4]*Escuela de Nutrición y Dietética, Universidad Santo Tomás, Chile.*

Antecedentes. En junio de 2016, Chile implementó la Ley de Etiquetado que obliga el uso de sellos de advertencias frontales en productos con alto contenido de azúcares y otros nutrientes críticos.

Objetivo. Se evaluó la asociación entre la disminución del contenido de azúcares por debajo de los limites definidos por la primera fase de la Ley y la incorporación de edulcorantes no nutritivos (ENN) en alimentos y bebidas envasados después de su implementación inicial.

Métodos. Utilizamos datos longitudinales de productos envasados recolectados en seis supermercados y tres distribuidores de dulces en Santiago, Chile, en enero-febrero de 2015/2016 (preimplementación) y en enero-febrero de 2017 (postimplementación). Incluimos bebestibles, bebidas lácteas, yogures, cereales para desayuno, postres, golosinas y untables dulces (n=999). La asociación entre el cambio de contenido de azúcares por debajo al definido como “alto en azúcares” en la primera fase de la Ley (22,5g/100g o 6g/100ml) y la incorporación de al menos un ENN como ingrediente fue evaluada con regresión binomial negativa.

Resultados. Después de la implementación inicial de la Ley, la proporción de productos “altos en azúcares” pasó de 39,3% a 30,5% y la proporción de productos con ENN aumentó de 37,9% a 43,6%. El 34,4% de los productos que dejaron de ser “altos en azúcares” comenzaron a usar al menos un ENN después de la implementación de la Ley, mientras que solo el 2,8% de los que no cambiaron su estatus en azúcares comenzaron a usar un NNS en el período (razón de prevalencia: 12,1; intervalo de confianza del 95%: 7,2-20,2; p<0,001).

Conclusiones. Los ENN reemplazaron parcialmente a los azúcares en alimentos y bebidas envasados después de la implementación inicial de la Ley. Es necesario seguir monitoreando el uso de ENN, ya que la implementación de la Ley aplicó cortes más estrictos en las siguientes fases. También se necesitan estudios que evalúen la ingesta de ENN y su impacto en salud para comprender si su uso frecuente debería ser una preocupación. En conjunto, esta evidencia puede sugerir la necesidad de políticas alimentarias más estrictas para regular el uso de ENN.

Palabras clave: azúcares, edulcorantes, etiquetado de alimentos.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 019. SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL EN ADULTOS CON DISCAPACIDAD. ANÁLISIS DE UNA ENCUESTA POBLACIONAL EN COLOMBIA, 2015

William Huertas Matallana[1], ***Elizabeth Valoyes Bejarano***[1], *Luis Carlos Forero Ballesteros*[2].
[1]*Universidad Nacional de Colombia, Bogotá D.C., Colombia,* [2]*Instituto Nacional de Salud, Bogotá D.C., Colombia.*

Antecedentes. Según el Informe Mundial sobre la Discapacidad, el 15% de la población presenta esta condición. En Colombia, el Censo Nacional de Población y Vivienda 2018, identifica un 7,1% de personas con alguna limitación para realizar actividades.

Objetivo. Identificar los factores que afectan la Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN) en personas adultas en condición de discapacidad, a partir de la información de la Encuesta Nacional de la Situación Nutricional en Colombia, ENSIN 2015.

Métodos. Estudio secundario a partir de una Encuesta poblacional. Para el análisis se obtuvo una muestra de 945 personas adultas entre los 18 y 64 años con discapacidad. Se realizaron: análisis univariados para describir las variables, se estimaron proporciones y sus intervalos de confianza al 95% para las variables cualitativas y medias con su error estándar (EE) para las variables cuantitativas. Análisis bivariados y para las comparaciones estadísticas de las proporciones se utilizó el estadístico chi cuadrado. Se ejecutaron modelos de regresión logística binaria, para estudiar la asociación entre la inseguridad alimentaria y las variables de interés.

Resultados. El promedio de edad fue de 41,6 años, 59,3% fueron hombres. El 71,6% de los hogares presentó inseguridad alimentaria; por severidad, el 35,9% de los hogares presenta inseguridad alimentaria leve y el 12,8% severa. Se resalta que la mayor inseguridad alimentaria fue para los residentes del área rural (80,7%), los asegurados en el régimen de salud subsidiado (80,7%), los que se reconocen como indígenas (93,6%) y en los niveles educativos de primaria (73,5%) y secundaria (73,4%).

Conclusiones. La tercera parte de los adultos entre 18 y 64 años en condición de discapacidad presentan inseguridad alimentaria. Los principales factores que se asociaron con la probabilidad de presentar inseguridad alimentaria son los ingresos del hogar, el tipo de trabajo y el cuartil de riqueza. Se recomienda continuar investigando la Seguridad Alimentaria Nutricional en personas con discapacidad bajo el enfoque de derechos identificando las barreras sociales, ambientales, culturales que les impiden un goce pleno de todos sus derechos y libertades.

Palabras clave: discapacidad, seguridad alimentaria y nutricional, Colombia.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 020. INSEGURIDAD ALIMENTARIA EN HOGARES MEXICANOS QUE PERDIERON EL EMPLEO DURANTE EL CONFINAMIENTO POR COVID-19

Verónica Mundo Rosas[1], *Berenice Gaona Pineda*[1], *Ignacio Méndez Gómez-Humarán*[2], *Teresa Shamah Levy*[1].
[1]*Centro de Investigación en Evaluación y Encuestas. Instituto Nacional de Salud Pública, Cuernavaca, México,*
[2]*Centro de Investigación en Matemáticas, A.C., Aguascalientes, México*

Antecedentes. La pandemia por COVID-19, obligó a la población mundial a disminuir su interacción social trayendo serios problemas a la economía.

Objetivo. Analizar los factores asociados a la inseguridad alimentaria en una muestra de hogares mexicanos, durante el confinamiento por COVID-19.

Métodos. Se incluyó información de 1073 mayores de 20 años, entrevistados vía telefónica, en mayo del 2020 (casi un mes después de iniciar el confinamiento). Mediante una escala de experiencias de inseguridad alimentaria ocurridas en los 30 días previos a la aplicación de la encuesta (FIES, por sus siglas en inglés), se clasificó a los hogares en: seguridad alimentaria, inseguridad alimentaria (IA) leve, IA moderada e IA severa. Se indagaron variables sociodemográficas de los miembros del hogar y si algún integrante había perdido su trabajo por las medidas de mitigación del COVID-19. Mediante modelos de regresión logística ordinal de intercepto aleatorio se analizó la asociación entre los niveles de inseguridad alimentaria y la pérdida del empleo de algún miembro del hogar.

Resultados. 53,3% de los informantes reportó un nivel de escolaridad de licenciatura o más; 78,2% habitaba en vivienda propia. Estos indicadores, sugieren que la muestra de hogares entrevistados pertenece a un nivel socioeconómico arriba del promedio nacional. 27,6% de los hogares reportó que al menos un integrante perdió el trabajo durante el periodo de confinamiento y 41,3% se clasificaron en IA. Los hogares donde alguno de los integrantes perdió su empleo tuvieron mayor riesgo de presentar inseguridad alimentaria (OR=3,9. $p<0,001$) en comparación con los que no presentaron esta condición.

Conclusiones. Los hogares entrevistados se vieron gravemente afectados por la disminución de ingresos y el desempleo, sin embargo, los hogares del país con mayor pobreza o que dependen de empleos informales, pudieron resultar más afectados en ingresos, desempleo e inseguridad alimentaria.

Palabras clave: seguridad alimentaria, COVID-19, encuestas de nutrición.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 021. RELACIÓN ENTRE LA DISPONIBILIDAD DE FRUTAS Y VEGETALES Y LA PREVALENCIA DE ALGUNOS TIPOS DE CÁNCER EN POBLACIÓN SUDAMERICANA, 2020.

***Gloria Cecilia Deossa Restrepo*[1]**, *Marco Vinicio Segura Buján*[2], *Luis Fernando Restrepo Betancur*[3].
[1]Escuela de Nutrición y Dietética, Universidad de Antioquia, Medellín, Colombia, [2]Escuela de Nutrición, Universidad de Costa Rica, San Pedro, Costa Rica, [3]Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad de Antioquia, Medellín, Colombia.

Antecedentes y objetivo. El cáncer es una de las principales causas de muerte en América Latina. Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), una de las estrategias para reducir su prevalencia, es el consumo de 400 gramos diarios entre frutas y verduras (FyV), por tanto, es fundamental para los habitantes de estos países no solo disponer de estos alimentos, sino también consumirlos. Es por lo anterior, que se definió como objetivo de la investigación identificar la relación entre la disponibilidad de frutas y vegetales y la prevalencia de algunos tipos de cáncer en población Sudamericana en el año 2020.

Métodos. se recopiló información de la disponibilidad de FyV y de los tipos de cáncer más prevalentes en los países Sudamericanos, según datos de la Organización Panamericana de la Salud y *Our World in Data.* Para su análisis se realizó una base de datos en Excel®, posteriormente se efectuó un análisis Biplot por el método de componentes principales con transformación logarítmica central, que se complementó con la técnica de clúster y suplementado con proyecciones gráficas bidimensionales.

Resultados. Colombia presentó la mayor disponibilidad de frutas y Chile de verduras, mientras que los países con menor disponibilidad fueron Uruguay y Ecuador, para frutas y verduras, respectivamente. Referente a los tipos de cáncer, se destaca mayor prevalencia del gástrico en Chile, cérvix en Bolivia y colon, útero y próstata en Uruguay.

Conclusiones. aunque la región de Suramérica cuenta con una disponibilidad alta de FyV, el consumo diario por persona se encuentra por debajo de las recomendaciones de la OMS, y esto puede estar influyendo en la generación de algunos tipos de cánceres, por lo que se requiere de políticas públicas que concienticen a la población al consumo de este grupo de alimentos y fomenten su consumo.

Palabras clave: frutas, verduras, cáncer, Suramérica, políticas públicas.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 022. IMPACT OF PUBLIC HEALTH POLICIES AND THE COVID-19 PANDEMIC ON THE TREND OF EXCLUSIVE BREASTFEEDING IN CHILE

Deborah Navarro Rosenblatt[1], *María Luisa Garmendia*[2].
[1]*Programa Doctorado en Salud Pública, Escuela de Salud Pública, Universidad de Chile, Santiago, Chile,*
[2]*Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos, Universidad de Chile, Santiago, Chile*

Background. It has been established that exclusive breastfeeding (EBF) is a primary source of nutrition and proper development for children, as well as providing health benefits to mothers. Previous studies have shown how Maternity leave (ML) can successfully promoted EBF; yet this has not been evaluated in the context of Chile. Pay for performance (P4P) in primary health care (PHC) have been shown to have an impact on various health outcomes. However, there is no available evidence about their possible effects on EBF. Furthermore, the COVID-19 pandemic has been a burden to the whole population, particularly women, which could affect EBF.

Aims. This study aims to examine the impact of the extended ML policy, the PHC goal, and the COVID-19 pandemic on EBF at three- and six-months trend.

Methods. Monthly national public services EBF data, per municipality, were collected from January 2009 to November 2020. We performed unadjusted and adjusted (adjusted by seasonality, months and years, access to ML) models of interrupted time series analyses to quantify the changes in EBF attributable to the two policies (ML in 2011 and PHC goal in 2015) and to the COVID-19 pandemic.

Results. EBF prevalence at six months changed from 49,2% to 51,5% after the implementation of the extended ML, from 50,5% to 63,1% after the PHC and from 62,9% to 64,8% after the first wave of COVID-19. Adjusted analyses showed that only the PHC goal had an impact on EBF at three months, with an increase of 3,63 (95% CI:2,62- 4,64). Extended ML reported an increase of 1,89 (95% CI:0,49-3,29) in EBF at six months. The PHC goal was associated with 10,43 (95% CI: 9,29-11,57) rise in EBF at six months. No impact in EBF at six months was observed during COVID-19 pandemic.

Discussion. Our study showed that P4P policies targeting EBF at six months was a successful strategy to increase EBF at six months, even more effective that ML. The COVID-19 pandemic reported no impact in EBF trend.

Keywords: exclusive breastfeeding; interrupted time series; health policy; COVID-19, maternity leave; P4P; Chile.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 023. GANANCIA DE PESO GESTACIONAL Y PESO AL NACER EN RECIÉN NACIDOS A TÉRMINO DE GESTANTES ADOLESCENTES LATINOAMERICANAS

Keren Milena Cano Pulgarín[1], *Josué Santiago Cano Pulgarín*[1], *María Victoria Benjumea Rincón*[2], *María Cecilia Severi Traversa*[3], *Odalis Teresa Sinisterra*[4], *María Isabel López Ocampos*[5], *María Reyna Sámano Sámano*[6], *Alejandro Estrada Restrepo*[1], *Sandra Lucía Restrepo Mesa*[1].

[1]*Escuela de Nutrición y Dietética, Universidad de Antioquia, Medellín, Colombia,*[2]*Universidad de Caldas,Manizales, Colombia,* [3]*Departamento de Medicina Preventiva y Social, Facultad de Medicina, Universidad de la República, Montevideo, Uruguay,* [4]*Ministerio de Salud de Panamá, Ciudad de Panamá, Panamá,* [5]*Hospital Materno Infantil Loma Pyta, Asunción, Paraguay,* [6]*Instituto Nacional de Perinatología Isidro Espinosa de los Reyes, Ciudad de México, México.*

Antecedentes. La tasa de embarazo adolescente en Latinoamérica es una de las más altas a nivel global, por lo cual es importante identificar el comportamiento del peso materno y sus implicaciones sobre el binomio madre-hijo, en el corto, mediano y largo plazo.

Objetivo. Describir el IMC pregestacional y la ganancia de peso en embarazadas adolescentes y su relación con el peso al nacer del neonato a término.

Métodos. Estudio multicéntrico, longitudinal y retrospectivo a partir de datos secundarios de adolescentes embarazadas de Panamá, Uruguay, Paraguay, México y Colombia. Después de aplicar criterios de inclusión y exclusión se seleccionaron 2201 registros. Se realizó una anova de dos vías para establecer diferencias entre las medias de los grupos. Se utilizaron las pruebas de Shapiro Wilk y Levene para evaluar normalidad y homocedasticidad.

Resultados. No se encontró interacción significativa entre el IMC pregestacional y la ganancia de peso materno (p=0,770) con el peso al nacer. Sin embargo, dentro de cada categoría de IMC pregestacional, excepto en la delgadez, se encontraron diferencias en el peso al nacer de acuerdo con la adecuación o no de la ganancia de peso materno. En las mujeres con ganancia inadecuada por déficit se presentó menor peso en el neonato. La diferencia en el peso al nacer, entre las gestantes con ganancia inadecuada por déficit y aquellas con ganancia inadecuada por exceso, fue de 316g en las que tenían IMC pregestacional adecuado, mientras en las obesas, la diferencia entre estos dos grupos fue de 209g.

Conclusiones. Se encontraron diferencias significativas en el peso al nacer de acuerdo con la clasificación del IMC pregestacional y la ganancia de peso.

Palabras clave: embarazo adolescente, índice de masa corporal, ganancia de peso gestacional, peso al nacer.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 024. PROCESO TÉCNICO POLÍTICO DE CONSTRUCCIÓN DE UNA ORDENANZA MUNICIPAL PARA PROMOCIÓN DE SALUD

Catalina González-Hidalgo[1], *Marcela Ferrer*[2], *Lorena Rodríguez*[3], *Jacqueline Araneda*[4], *Paola Quezada*[5], *Annette Beaumont*[6].

[1]*Centro de Investigación del Comportamiento Alimentario. Escuela de Nutrición y Dietética. Universidad de Valparaíso, Valparaíso. Chile.* [2]*Departamento de Sociología. Universidad de Chile, Santiago., Chile.* [3]*Escuela de Salud Pública. Universidad de Chile, Santiago, Chile.* [4]*Departamento de Nutrición y Salud Pública. Universidad del Bio-Bío, Chillán., Chile.,* [5]*Municipalidad de Quillota, Quillota., Chile.* [6]*Escuela de Nutrición y Dietética. Universidad de Valparaíso, Valparaíso., Chile.*

Antecedentes. Debido a la elevada prevalencia de obesidad en Chile se han implementado varias políticas públicas, entre éstas la estrategia Municipios, Comunas y Comunidades Saludables. Por esto la Municipalidad de Quillota (ciudad ubicada en la región central de Chile), promulgó en 2017 una Ordenanza de Promoción de Salud que pretende favorecer la vida sana de la comunidad. Este estudio, financiado por el Gobierno de Chile a través del Fondo Chile de Todas y Todos del Ministerio de Desarrollo Social y Familia, tuvo como objetivo analizar el proceso técnico y político que culminó en la generación de una Ordenanza de Promoción de Salud.

Métodos. Diseño cualitativo, exploratorio y retrospectivo. Se recolectó información con entrevistas, grupos focales y diálogos participativos. Se realizó mapeo de actores y análisis de barreras y facilitadores.

Resultados. La construcción de la Ordenanza consistió en un complejo procedimiento técnico político, participativo e intersectorial, que se extendió por 2 años. Un equipo técnico del municipio, en base a recomendaciones nacionales e internacionales, articulación intersectorial y consenso entre tomadores de decisiones políticas y representantes de la comunidad, redactó la normativa que abarca tres ejes: alimentación saludable, actividad física y entornos sanos, focalizándose en espacios públicos y establecimientos educacionales. Entre los facilitadores del proceso sobresalen un escenario político favorable, el equipo técnico competente y con liderazgo, y la fuerte coordinación intersectorial; siendo clave la voluntad de las autoridades municipales y la negociación con sectores de oposición; como barrera se observó una compleja burocracia municipal y una insuficiente difusión hacia la comunidad.

Conclusiones. La ordenanza representó un desafío para la toma de decisiones en términos técnicos y políticos y contribuye como modelo para otros municipios a nivel nacional e internacional.

Palabras clave: promoción de salud, obesidad, comunas saludables.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 025. COMPARACIÓN ENTRE LO RECOMENDADO POR LAS GUÍAS ALIMENTARIAS Y LA ALIMENTACIÓN ARGENTINA

***Maria Elisa Zapata*[1]**, *Alicia Rovirosa*[1], *Esteban Carmuega*[1].
[1]*Centro de estudios sobre nutrición infantil Dr. Alejandro O´Donnell., Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina.*

Antecedentes y objetivo. Las Guías Alimentarias para la población Argentina (GAPA), del 2016, recomiendan que la alimentación incluya diariamente, 5 porciones de hortalizas y frutas, 4 de legumbres, cereales, papa, pan y pastas, 3 de leche, yogur y quesos, 2 de aceites, semillas, frutos secos, 1 de carnes y huevo, 270 kcal de alimentos de consumo opcional (fuente de grasas y/o azúcares libres) y 8 vasos de agua segura. El objetivo es evaluar el cumplimento de las recomendaciones de las GAPA.

Métodos. Se analizaron los datos de la Encuesta Nacional de Gastos de los Hogares (ENGHO 2017-18), representativa de 21.547 hogares de áreas urbanas de localidades de más de 2.000 habitantes. Se obtuvo el consumo aparente de alimentos y bebidas promedio por día, expresado en gramos o mililitros de peso neto por Adulto Equivalente y se comparó con las recomendaciones de las GAPA.

Resultados. Se evidenciaron 3 situaciones, por un lado, grupos de alimentos con consumo inferior a lo recomendado: se consume una tercera parte de la cantidad de hortalizas y frutas y con una escasa variedad; la mitad de leche, yogur y quesos, y predominan las variedades enteras. Por otro lado, grupos de alimentos con consumo superior a lo recomendado: se consume el triple de alimentos de consumo opcional, de los cuales 23% corresponde a azúcar, dulces, postres y golosinas, 22% a galletitas y amasados de pastelería, 22% a comidas listas para consumir (pizza, empanadas, sándwiches, tartas), 15% a gaseosas y jugos, 9% a grasas y 7% a carnes procesadas. Y por último, grupos de alimentos consumidos en cantidad adecuada, pero de variedad y tipos inadecuados: el consumo de cereales, papa, pan y pastas es adecuado pero la cantidad de legumbres y cereales integrales es muy bajo; predominan las carnes con alto contenido graso; el aceite corresponde principalmente a girasol, y las semillas y frutos secos tienen una muy baja participación.

Conclusiones. Se evidencian importantes diferencias entre lo recomendado y la alimentación argentina, y además en los grupos en los que se cumple la cantidad recomendada se observan inadecuaciones desde el punto de vista cualitativo.

Palabras claves: guías alimentarias, encuestas alimentarias, Argentina.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 026. ARE THERE DIFFERENCES BETWEEN RURAL/URBAN AREAS AND GEOGRAPHIC ZONES IN EXCLUSIVE BREASTFEEDING IN CHILE, AFTER THE IMPLEMENTATION OF TWO PUBLIC HEALTH POLICIES AND THE COVID-19 PANDEMIC?

Deborah Navarro Rosenblatt[1], *María Luisa Garmendia*[2].
[1]*Programa Doctorado en Salud Pública, Escuela de Salud Pública, Universidad de Chile, Santiago, Chile,*
[2]*Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos, Universidad de Chile, Santiago, Chile*

Background. Chile has implemented two policies aiming to promote and support EBF: twelve extra weeks of maternity leave (ML); and pay for performance (P4P) primary health care (PHC) goal for EBF at six months. Evidence shows that regardless of EBF promotion strategies, lack of healthcare access on account of geographic isolation might affect EBF. This study aims to examine possible differences between urban and rural, and between topographical zones locations, after the implementation of the extended ML, the PHC goal, and COVID-19 on EBF at three and six months in Chile.

Methods. Aggregated public health care national data was collected from January 2009 to November 2020. Unadjusted and adjusted models of interrupted time series analyses were performed by urban and rural areas and by 5 geographical zones, from Northern to Southern Chile, to quantify changes in EBF outcomes attributable to the extension of ML in 2011, implementation of P4P in 2015, and COVID-19 pandemic. Heterogeneity analyses were done to measure differences in EBF within rural and urban and geographic zones locations.

Results. Only the PHC goal reported an effect in EBF at three months by urban/rural areas, with an increase of 3,18 (CI 95%: 2,10-4,26) and 3,35 (CI 95%: 0,77- 5,89), respectively. Conversely, the PHC showed an increase in EBF at three months in all the macrozones, but with a larger increase in the Small North. The extended ML increased EBF at three months only in the Small North zone. For EBF at six months, the implementation of ML showed an increase only in rural areas of 4,61 (CI95%:0,84- 8,38) and only in the Central Zone. The implementation of the PHC reported an increase in EBF at six months in both, urban (10,65) and rural (9,49) areas and in all geographic zones. COVID-19 had a negative effect only in urban areas.

Discussion. Our results showed differences in EBF at three and six months by urban and rural areas, and by geographic zones, despite the implementation of national strategies to promote EBF.

Keywords: exclusive breastfeeding, interrupted time series, health policy, COVID-19, health inequalities, Chile.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 027. CONTRIBUCIÓN ENERGÉTICA DE ALIMENTOS PROCESADOS Y ULTRAPROCESADOS EN LA DIETA DE NIÑOS PERUANOS

***Marianella Yolanda Miranda Cuadros*[1],** *Miguel Ángel Campos Sánchez*[2].
[1]*Instituto Nacional de Salud-INS, Lima, Perú,* [2]*Universidad Peruana Cayetano Heredia-UPCH, Lima, Perú.*

Antecedentes. El problema de sobrepeso y obesidad afectó para el 2018, a un 8,6% de los niños menores de cinco años, 0,6% más que el 2017 (ENDES). En el Perú, la Estrategia Nacional para la Alimentación Saludable, fomenta la lactancia materna y la consejería nutricional.

Objetivo. Estimar los aportes de energía de los alimentos procesados y ultraprocesados (NOVA) en niños del Perú entre 2007 y 2010.

Métodos. Reprocesamiento de los datos públicos de la encuesta nacional por muestreo MONIN III (entre 2007 y 2010, niños entre 6 y 35 meses de edad, en los cinco dominios del país, recordatorio único de consumo de 24 horas). Los alimentos consumidos fueron clasificados según NOVA. Se empleó la base de datos de composición de alimentos peruanos compilada, donde cada ítem fue recategorizado según los grupos NOVA. Se estimó la contribución energética de cada grupo de alimentos NOVA, con su intervalo de 95% de confianza, ajustado según el diseño muestral (ponderación, estratos y conglomerados). Asimismo, se evaluó su asociación con sexo, edad, dominios geográficos y periodo. Todos los análisis se realizaron con el paquete de software estadístico R versión 3, para muestras complejas.

Resultados. Del total de energía consumida por los niños (n=771), el porcentaje proveniente de ultraprocesados fue de 12.0% [10.0 a 14.0] y el porcentaje proveniente de alimentos procesados fue de 21.5% [19.4 a 23.7]. Se encontraron menores porcentajes en Sierra rural y en Selva, no encontrándose diferencias por sexo, edad ni periodo.

Conclusiones. Nuestros estimados son menores a lo reportado por países como Chile y México; pero lo interpretamos como un nivel preocupante, ya que ello involucra una ingesta de energía proveniente de alimentos no saludables y carentes de nutrientes esenciales para el niño. Es necesario evaluar su tendencia, para ver si responde a las modificaciones de la estrategia nacional.

Palabras clave: consumo de alimentos, alimentos ultra procesados, niños, Perú.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 028. MONITOREO DE YODO EN SAL DE HOGARES PARAGUAYOS EN EL MARCO DEL PROGRAMA DE PREVENCIÓN Y CONTROL DE DESÓRDENES POR DEFICIENCIA DE YODO DEL 2015 AL 2019

***José Acosta Escobar*[1]**, *Geraldine Morínigo*[1], *Marcelo Galeano*[1], *Natalia Elizabeth González Cañete*[1], *Elsi Carolina Ovelar*[1], *Carolina Bonzi*[1].
[1]*Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social. Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), Asunción, Paraguay.*

Antecedentes. La escasa disponibilidad de yodo en suelo paraguayo expone a su población al riesgo de sufrir desórdenes por deficiencia de yodo (DDY). Como política de salud pública, la sal para consumo humano y/o animal y para la industria alimentaria debe ser obligatoriamente yodada en concentraciones ≥20 y ≤40 mg/kg de sal.

Objetivo. Evaluar el contenido de yodo en muestras de sal procedente de hogares de escolares de distintos puntos del país entre el 2015 al 2019.

Métodos. Fueron analizadas 24.187 muestras de sal de consumo en hogares de escolares de 18 departamentos del país. El contenido de yodo se determinó mediante el método volumétrico-tiosulfato.

Resultados. Las medianas y percentiles 25 y 75 de niveles de yodo se encontraron dentro de los valores adecuados. El 66%, 28% y 6% de las muestras presentaron valores adecuados, insuficientes y excesivos de yodo, respectivamente. Caazapá presentó los mayores porcentajes de niveles excesivos (9,5%) e insuficientes (47%) y Ñeembucú (80%) los mayores niveles adecuados. La adecuación fue significativamente mayor en zonas urbanas vs zonas rurales (70% vs 59%, $p<0,05$), así como en sal fina y entrefina con respecto a la sal gruesa (66% vs 58%, $p<0,05$). Se observó un aumento significativo de muestras con contenidos adecuados de yodo entre el año 2015 y 2019 (59% vs 76%, $p<0,05$).

Conclusiones. se encontró mayor cantidad de muestras con niveles inadecuados en zonas rurales y en la sal gruesa a nivel país. Se presentó una mejora significativa en la adecuación de yodo en las muestras de sal de hogares de escolares en el periodo de estudio. Se destaca la necesidad de continuar con el monitoreo en el marco del Programa de prevención y control de desórdenes por deficiencia de yodo.

Palabras clave: yodo, deficiencia de yodo, sal, programas de nutrición, Paraguay.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 029. LOS AMBIENTES OBESOGÉNICOS EN LAS ESCUELAS PRIMARIAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO: HALLAZGOS DE UN ESTUDIO EXPLORATORIO PARTICIPATIVO CON PROFESIONALES DE LA SALUD ESCOLAR

***Liliana Bahena Espina*[1],** *Fátima Torres Olguín*[1], *Marisa Macari*[1], *Rebeca Berner*[1], *Alejandro Calvillo Unna*[1].
[1]*El Poder del Consumidor, Ciudad de México, México.*

Objetivo. Explorar y describir la situación de los ambientes alimentarios en escuelas primarias de la Ciudad de México.

Métodos. En conjunto con Servicios de Salud Pública de la Ciudad de México (SSa), se realizó un estudio exploratorio descriptivo cuali-cuantitativo en 82 escuelas primarias ubicadas en las 16 delegaciones de la ciudad. Entre septiembre-octubre 2019, se aplicó un ejercicio de observación del ambiente escolar alimentario con 263 profesionales de salud capacitados. Se evaluaron los siguientes componentes: A) oferta de alimentos y bebidas (A&B) al interior, B) publicidad de A&B, C) venta externa de A&B, D) acceso a agua potable, E) provisión de comida escolar, F) presencia de huertos y G) mensajes sobre promoción de la salud. El análisis se basó en estadísticos descriptivos.

Resultados. En el interior de las escuelas se vendían alimentos de bajo valor nutrimental caracterizados por su alto contenido de azucares, grasa y sodio como son: postres caseros (venta en 82% de las escuelas), botana salada (79%), dulces (49%), cereales y lácteos (32%), pan dulce (18%), jugos embotellados (10%) y refrescos (5%). La publicidad de A&B persistía en bardas-patios y cooperativas. Afuera de cada escuela, existían entre 1-6 puestos que ofertaban principalmente productos ultraprocesados. Había acceso al agua potable en 59% de los planteles, pero más de la mitad de los bebederos/garafones no funcionaban, ni estaban en condiciones higiénicas. El 72% de las escuelas proveían un desayuno escolar, más del 70% contaban con materiales-mensajes de promoción de la salud, pero únicamente 7% contaron con huertos.

Conclusiones. A pesar de existir una regulación nacional desde hace más de 10 años que prohíbe la venta-consumo de alimentos y bebidas no saludables en las escuelas, los resultados confirman que las escuelas exponen a la infancia a un ambiente obesogénico, no propicio para la adopción de hábitos de alimentación saludable y que les pone en riesgo del desarrollo de sobrepeso/obesidad y enfermedades crónicas, faltando también al interés superior de la infancia al derecho a la salud y alimentación sana. Se ofrecen recomendaciones para el cumplimiento de la regulación y la creación de ambientes más saludables.

Palabras clave: ambiente escolar obesogénico, alimentos ultraprocesados, derecho a la salud, regulación.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 030. OBESIDAD, MORBILIDAD Y MORTALIDAD POR INFECCION POR COVID-19 EN PREADOLESCENTES Y ADOLESCENTES MEXICANOS PERIODO MARZO 2020-ABRIL 2021

***María Eugenia Peña Reyes*[1],** *C González.*
[1]*Escuela Nacional de Antropología e Historia, INAH, México.*

Antecedentes. La pandemia de obesidad que afecta niños y jóvenes representa un grupo vulnerable a enfermedades como la diabetes, hipertensión, e infección por COVID-19. La mortalidad en adultos por COVID-19 es más alta con sobrepeso, obesidad, diabetes e hipertensión. La información en adolescentes es aún escasa.

Objetivo. Estimar la asociación entre la obesidad, diabetes, hipertensión y condiciones de vida y muerte por COVID-19 en población pediátrica.

Métodos. El grupo seleccionado incluye 52, 927 casos positivos registrados entre el 10 de abril de 2020 y el 9 de abril de 2021 por la Dirección General de Epidemiología. Se estimó la asociación entre el estado nutricional, y la muerte por COVID-19, ajustando por la presencia de diabetes mellitus, hipertensión y grado de rezago social por municipio. Análisis estadístico: Descriptivo y estimación de OR por modelos de regresión logística.

Resultados. El número total de defunciones fue de 283 casos, con una letalidad de 0.53, el mayor número de defunciones ocurrió entre los 15 y 19 años de edad. El análisis demostró la asociación entre la obesidad y la muerte por COVID-19 (OR=2.8). Aunque el riesgo de muerte por COVID-19 es mayor en individuos con diabetes (OR=8.6) independientemente de la obesidad o hipertensión. El grado de rezago social por municipio se asoció con la muerte por COVID-19.

Conclusiones. La encuesta nacional de salud y nutrición 2018 reportó que 38% de los adolescentes tuvieron sobrepeso y obesidad. Estos antecedentes y los resultados de los factores de riesgo vinculados al estado nutricional son señales de alarma para el curso de la pandemia agravada en el último año, no solo por las condiciones nutricionales predominantes entre la población más joven sino por la influencia de otros factores como las condiciones de materiales de vida y las limitaciones de acceso a los servicios de salud en los sitios de mayor rezago social.

Palabras clave: adolescentes, obesidad, mortalidad, COVID-19.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 031. INFLUENCIA DE DIFERENTES SISTEMAS DE ETIQUETADO FRONTAL EN LA PERCEPCIÓN DE SALUDABLE, INTENCIÓN DE COMPRA Y COMPRESIÓN DE LA INFORMACIÓN NUTRICIONAL DE TRES CATEGORÍAS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS DE ARGENTINA

***Luciana Castronuovo*[1]**, *Lorena Allemandi*[1], *Victoria Tiscornia*[1], *Leila Guarnieri*[1], *Enrique Martins*[1].
[1]*Fundación InterAmericana del Corazón- Argentina, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina.*

Antecedentes. En Argentina la prevalencia de sobrepeso y obesidad es alarmante. El etiquetado frontal de alimentos se ha identificado como una estrategia efectiva para la prevención de las enfermedades crónicas. Existen diferentes sistemas de etiquetado frontal según el tipo de información que presentan.

Objetivo. El objetivo de este estudio es determinar el sistema de etiquetado frontal -Semáforo, *Nutri-Score*, y Advertencias- más efectivo para reducir la intención de compra, la percepción de saludable de productos no saludables y mejorar la comprensión de la información nutricional en tres categorías de productos: galletitas dulces, yogur bebible y queso untable.

Métodos. Encuesta a adultos entre 18 y 64 años en dos supermercados de la ciudad de Buenos Aires, Argentina en el año 2019. Se realizó un experimento de elección discreta ("*discrete choice experiment*", DCE) que consistió en mostrar tres pares de productos ficticios a cada participante y preguntarles cuál comprarían (intención de compra). Luego, para evaluar la percepción de saludable y la comprensión se les pidió que calificaran a los productos en una escala Likert de 7 puntos.

Resultados. 704 adultos completaron la encuesta. El sistema de advertencias resultó el más efectivo para reducir la intención de compra y la percepción de saludable de productos con al menos un nutriente en exceso en todos los niveles educativos. El sistema de semáforo y las advertencias resultaron más efectivos que el *nutriscore* para ayudar a los consumidores a comprender la información nutricional de los productos.

Conclusiones. Los resultados sugieren que el sistema de advertencias es el más efectivo para ayudar a la población argentina a elegir productos alimenticios más saludables. Dicha información resulta valiosa para el diseño de la política en el país.

Palabras clave: política nutricional, salud pública, etiquetado de alimentos, obesidad.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 032. PROPIEDADES ANTIOXIDANTES DEL LACTOSUERO DULCE ANTES Y DESPUÉS DE LA DIGESTIÓN *IN VITRO*. ESTUDIO COMPARATIVO CON UN PREPARADO ALIMENTICIO ELABORADO CON LACTOSUERO

Victoria García Casas[2], Raquel Olías[1], Gloria González Cañas[1], ***Isabel Seiquer[1].***
[1]Consejo Superior De Investigaciones Científicas (CSIC, EEZ), Granada, Spain,
[2]Universidad de Guayaquil, Facultad de Ingeniería Química, Guayaquil, Ecuador.

Antecedentes. El lactosuero derivado de la industria quesera, que normalmente se vierte al medio ambiente o se destina para alimentación animal, podría representar una fuente nutricional rica en compuestos bioactivos que generalmente se liberan durante el proceso de digestión. Algunos de ellos, como los compuestos antioxidantes, tienen gran importancia en la prevención de numerosas enfermedades degenerativas.

Objetivo. Analizar el potencial antioxidante del lactosuero dulce antes y después de un proceso de digestión *in vitro*, comparativamente con una bebida preparada a base de lactosuero.

Métodos. Se utilizaron muestras de lactosuero dulce obtenidas en la provincia de Guayas (Ecuador) durante dos épocas del año, invierno y verano. Además, se analizó un preparado alimenticio elaborado con lactosuero y enriquecido con cebada (*Hordeum vulgare*) y maracuyá (*Pasiflora edulis*). Las muestras fueron liofilizadas y sometidas a un proceso de digestión in vitro según la Métodos INFOGEST, tras lo cual se separaron dos fracciones, la soluble o bioaccesible (FB), y la residual (FR). En las muestras sin digerir y en ambas fracciones posdigestión, se analizaron las propiedades antioxidantes (ABTS, DPPH y FRAP) y los polifenoles totales (PFT) por el método Folin-Ciocalteu.

Resultados. El potencial antioxidante fue significativamente superior (3-5 veces) en el preparado alimenticio que en las muestras de lactosuero, sin diferencias notables debidas a la época del año. Las propiedades antioxidantes aumentaron notablemente durante la digestión, tanto los valores ABTS, DPPH y FRAP, como los PFT. La mayor parte de la capacidad antioxidante se localizó en la FB, pero también se observó actividad apreciable en la FR.

Conclusiones. El lactosuero supone una fuente prometedora de compuestos antioxidantes, más aún si se utiliza en la formulación de preparados alimenticios atractivos para la población, cuyo consumo podría beneficiar la prevención de las patologías relacionadas con el estrés oxidativo.

Palabras clave: lactosuero dulce, antioxidantes, Ecuador.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 033. MODIFICACIÓN DEL ESTILO DE VIDA EN NIÑAS Y NIÑOS MEXICANOS DURANTE EL CONFINAMIENTO POR COVID-19

***María del Carmen Morales Ruán*[1]**, *Erika Mayorga Borbolla*[1], *Danae Valenzuela Bravo*[1], *Teresa Shamah Levy*[1], *Rebeca Uribe Carvajal*[1].
[1]*Instituto Nacional de Salud Pública, Cuernavaca, México.*

Antecedentes. El confinamiento debido a la pandemia por COVID-19 condujo a cambios en el estilo de vida en la población infantil, lo cual pudo afectar su salud.

Objetivo. Describir la frecuencia de la actividad física (AF), el tiempo frente a las pantallas y la frecuencia del consumo de alimentos no recomendados para su consumo habitual de niños de 5 a 11 años durante la pandemia por COVID-19 en México.

Métodos. El estudio se realizó durante septiembre y octubre del 2020 mediante un formulario electrónico auto aplicable a madres, padres o cuidadores que tuvieran niños en edad escolar. Las preguntas de la encuesta hacen referencia al periodo de marzo (mes que inició la Jornada Nacional de Sana Distancia) a la fecha en la que se respondió la encuesta. Los temas de interés fueron: alimentación, AF y conductas sedentarias. Se obtuvo información de 1209 escolares.

Resultados. El 60,4% de los escolares utilizaron diariamente las pantallas (móvil, Tablet, computadora o televisor) como medio de entretenimiento, 25,3% de 3 a 5 días, 11,3% de 1 a dos días, y únicamente 2,7% refirió no utilizarlas. El 38,9% de los escolares, permanecieron más de 2 horas al día frente a las pantallas. La frecuencia con que realizaron AF fue 24,3% diariamente, 18% de 4 a 5 veces por semana, 50% menos de tres veces por semana y 7,2% no realizó AF. El consumo de grupos de alimentos no recomendables para su ingesta cotidiana se clasificó como frecuente si se consumía más de 3 veces por semana. El grupo no recomendable con mayor porcentaje de consumidores fue el de azúcar, miel y endulzantes con 66%, seguido del de dulces, chocolates, pastelillos o botanas con 50,5%, el de mantequilla, mayonesa, crema o manteca con 44,7% y el de bebidas azucaradas fue de 37,9%. El 45,3% de los cuidadores consideraron que los escolares habían aumentado de peso durante la pandemia.

Conclusiones. En la población estudiada, se observó una elevada utilización de dispositivos electrónicos, poca realización de AF y consumo de alimentos no recomendables.

Palabras clave: escolares, actividad física, sedentarismo, alimentación, COVID-19.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 034. IDEALES DE BELLEZA CORPORAL TRASMITIDOS POR LA TELEVISIÓN EN ADOLESCENTES MAYAS DE UN MEDIO RURAL DE YUCATÁN, MÉXICO

***Odette Pérez Izquierdo*[1], *Paola Azar González*[1].**
[1]*Universidad Autónoma de Yucatán, Mérida, México.*

Antecedentes. Los adolescentes en la actualidad tienen incluido a los contenidos audiovisuales como parte de su cotidianidad, la explicación a este fenómeno va mucho más allá de la época tecnológica en la que se encuentran, sin embargo, el consumo masivo de contenido audiovisual ha contribuido a que los jóvenes tanto del medio urbano como rural e indígena adopten modelos de belleza que no corresponden a su contexto y cultura.

Objetivo. Identificar y describir los ideales de belleza corporal transmitidos por la televisión en adolescentes de un medio rural indígena maya.

Métodos. Estudio cualitativo, descriptivo transversal. La unidad de análisis estuvo conformada por 12 adolescentes elegidos por conveniencia entre 11 a 16 años de la escuela secundaria del municipio de Chacsinkin, Yucatán. Se aplicó una entrevista en profundidad que constó de cinco categorías: programas vistos, cuerpos delgados, normales, obesos y cuerpos atléticos como ideales de belleza, así como los sentimientos, deseos, conocimientos, etc.

Resultados. Los programas que ven los jóvenes son varios destacando el 'chavo del 8', series animadas, telenovelas, películas, *stranger things,* exatlón, entre otros; en cuanto, a los cuerpos delgados los jóvenes comentaron que les gustaría tener el cuerpo de algunos de los protagonistas de series televisivas y de telenovelas debido a que "esta bonito su cuerpo, y le vienen bonito las ropas" "la protagonista es altita y tiene una buena figura del cuerpo". Cuerpos "normales" los jóvenes hicieron un comentario muy interesante que vale la pena destacar "en este pueblo solo los adultos están gorditos, los niños no" notándose que la obesidad, según ellos, no se presenta en los jóvenes aunque esto no sea de todo cierto. Los cuerpos obesos, comentaron que "a los gorditos mayormente en las novelas lo ponen como este… como que los están humillando". Respecto a los cuerpos atléticos algunos jóvenes comentaron que si les gustaría estar como los artistas que salen en las telenovelas, series o en el programa Exatlón, otros comentaron que no les gustaría**.**

Conclusiones. Los adolescentes les gustaría tener el cuerpo delgado y atlético, y que son los modelo de belleza que desean alcanzar.

Palabras clave: adolescentes, indígena Maya, ideales de belleza física, televisión, Yucatán.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 035. RELACIÓN ENTRE CALIDAD DIETARIA Y SALUD FÍSICA Y MENTAL DE ADULTOS MAYORES

Sthefhany Nohemí Rodríguez Arellano[1], *Wendy Gastelúm Espinoza*[1], *Reynalda Teresita Ceja Rocha*[1], *Carla Angulo Rojo*[1], *Rafael Castro Pérez*[1], *Aldo Hernández Murúa*[1], *Gisela Duarte de la Peña*[3], *Alma Guadrón Llanos*[2], *Javier Abednego Magaña Gómez*[1].

[1]*Red de Investigación Aplicada al Bienestar Integral, Universidad Autónoma de Sinaloa, Culiacán, México,* [2]*Laboratorio de Diabetes y Comorbilidades, Universidad Autónoma de Sinaloa, Culiacán, México,* [3]*Programa de Nutrición, Universidad Autónoma de Occidente, Culiacán, México.*

Antecedentes. La población mayor de 60 años se ha duplicado en los últimos 30 años y se espera que vuelva a duplicarse en 2050. Esta etapa presenta alta prevalencia de problemas físicos y mentales, asociados a estilos de vida no saludables, que pueden empeorar las enfermedades crónicas y aumentar su mortalidad. El índice de alimentación saludable (IAS) evalúa si la dieta representa un riesgo para dichas enfermedades o es adecuada.

Objetivo. Estudiar la asociación entre el IAS y la salud física y mental en adultos mayores de Culiacán, México.

Métodos. A 108 adultos mayores se les realizó una historia clínica, evaluaciones antropométricas, dietética a partir del sistema ASA24 y de salud mental incluyendo cognitiva (Mini-examen del estado mental), depresión (inventario de Beck) e insomnio (escala Atenas). A partir de una muestra sanguínea en ayunas se realizó una química sanguínea, clasificando los valores según la NCEP-ATPIII. Se verificó la normalidad estadística de los datos y se analizaron por medias y correlaciones, considerando significativa una $p<0.05$.

Resultados. La muestra final fue de 108 individuos, con una edad promedio de 63,2 ± 5.2 años. Según el IAS, 47,2% tuvo una dieta con necesidad de cambios, 47,2% requerían cambios menores y solo un 5,6% tuvo dieta adecuada y 55 sujetos fueron clasificados con síndrome metabólico. Del total, en aquellos con dieta requiriendo cambios menores se encontró bajo colesterol HDL (43,8%) y mayor circunferencia de cintura (70,8%). No hubo correlación significativa entre el IAS y salud mental ($p>0.05$).

Conclusiones. El IAS permitió categorizar a la población según su tipo de dieta y su calidad; cuando requirió ajustes desde menores a mayores, se asoció con alteraciones metabólicas. La dieta es un factor importante que puede influir en el riesgo de padecer enfermedades crónicas, en la población adulta.

Palabras clave: envejecimiento, nutrición, salud mental, salud física.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 036. ¿SOPORTE NUTRICIONAL EN EL FINAL DE LA VIDA? ANÁLISIS BIOÉTICO DE LA CUESTIÓN.

Francisco Rivas Garcia*[1]*, *Rafael Junquera de Estefani, Rafael Giménez Martínez*
[1]Ayuntamiento de Guadix (Granada). Unidad Municipal de Salud y Consumo, Guadix, España, [2]Departamento de Filosofía del Derecho. Universidad Nacional de Educación a Distancia, Madrid, España, [3]Facultad de Farmacia. Departamento de Nutrición y Bromatología. Universidad de Granada, Granada, España.

Antecedentes. El final de la vida implica la génesis de numerosos dilemas bioéticos sobre los distintos cuidados que deben proporcionarse, a una persona, cuando restan varios días u horas de vida. Uno de los aspectos, que suele generar más controversia, es el relacionado con el soporte nutricional.

Objetivo. Analizar, desde el aspecto fisiológico y bioético, y proporcionar herramientas al personal sanitario para que pueda abordar los distintos dilemas bioéticos que obligan a decidir sobre la utilidad y/o necesidad de mantener un soporte nutricional en la antesala de la muerte.

Métodos. El trabajo parte de la tesis doctoral "Bioderecho y soporte nutricional en la enfermedad terminal", complementado con la búsqueda en las principales bases de datos, tales como Scielo, PubMed, Medline, Springer, Scopus y Science Direct, usando como términos de búsqueda "*nutrition and hydratation at the end of life*", "*nutrition in palliative and the end of life*", "nutritional support and ethical issues".

Resultados. Hay teorías que consideran el soporte nutricional como un cuidado básico y otras como un tratamiento. Se hace necesario disponer de todas las consideraciones, ventajas e inconvenientes, para que los profesionales sanitarios puedan disponer de las herramientas para abordar el soporte nutricional no solo desde un ámbito fisiológico, sino también considerando el plano emocional.

Conclusiones. La fase final de la vida puede generar ciertas dudas sobre si limitar el acceso y/o suspender el soporte nutricional por lo que es necesario realizar un análisis individualizado y mantenerlo si contribuye a un bienestar físico y psicológico. El abordaje de los distintos aspectos bioéticos debe tener como eje central a la persona enferma, sus familiares y los profesionales sanitarios para que cualquiera de las decisiones adoptadas no genere perjuicio.

Palabras clave: soporte nutricional, bioética, final de la vida.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 037. PARENTAL FEEDING STYLES AND THEIR ASSOCIATION WITH COMPLEMENTARY FEEDING PRACTICES AND GROWTH AMONG MEXICAN INFANTS

Claudia Ivonne Ramírez Silva[1], Edith Kim Herrera[1]*, María Guadalupe Rodríguez Oliveros[2], Eduardo Ortíz Panozo[2], Marcela Sánchez Estrada[2], Marta Rivera Pasquel[1], Rafael Pérez Escamilla[3], Juan Rivera Dommarco[1].*
[1]Center for Nutrition and Health Research, National Institute of Public Health., Cuernavaca, Mexico, [2]Center for Population Health Research, National Institute of Public Health., Cuernavaca, México, [3]Department of Social and Behavioral Sciences, Yale School of Public Heal, New Haven, United States

Background. Complementary feeding practices (CFP) and corresponding parental feeding styles (PFS) influence nutritional status in later stages of childhood. Findings on the association of these variables with infant growth remain inconsistent; in Mexico, a research gap exists in this area.

Objective. The objective of the present work is to characterize PFS and CFP, and to evaluate the association of PFS with CFP and infant growth at six and nine months of age, in a Mexican birth cohort.

Methods. CFP, PFS (pressuring, restrictive and responsive sub-constructs), and anthropometric data (weight, length, and abdominal circumference) from 263 and 234 mother-child pairs (infants of six and nine months of age, respectively) were analyzed. Logistic and linear regression models were used to determine the associations between variables.

Results. The predominant PFS was the "responsive style" (90%). Only 43.7% and 8.1% of six- and nine-month-old infants, respectively, had adequate CFP. At six months, mothers who were responsive to satiety signals had 11% lesser possibilities (OR=0.89, 95% CI=0.80, 0.98) of their infant having inadequate CFP than their non-responsive maternal counterparts and "pressuring to finish" and "pressuring to eat cereal", sub-constructs were associated with lower weight-for-length (W/L) Z-scores and body mass index (BMI) (p=0.02).

Conclusions. A high proportion of infants were inadequately fed (>40% did not meet international recommendations). The "pressuring" parental feeding style sub-constructs were associated with lower W/L and BMI Z-scores, and abdominal circumference among under one-year-old Mexican infants. This emphasizes the importance of promoting parental responsiveness to infant appetite and satiety signals to achieving adequate CFP.

Keywords: infant feeding practices, parental feeding styles, complementary feeding, breastfeeding, growth.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 038. INFLUENCIA DEL INDICADOR DE DIETA SALUDABLE SOBRE EL PERFIL SÉRICO DE VITAMINAS Y MINERALES ANTIOXIDANTE

***María Dolores Salas González*[1,2]**, *Ana María Lorenzo-Mora*[1], *Elena Rodríguez-Rodríguez*[2,3], *Ana Isabel Jiménez-Ortega*[2,4], *Liliana Guadalupe González-Rodríguez*[1,2], *Laura María Bermejo*[1,2], *Rosa María Ortega*[1,2], *Aránzazu Aparicio*[1,2], *Viviana Loria-Kohen*[1,2], *Ana María López-Sobaler*[1,2].
[1]*Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos. UCM,* [2]*Grupo de investigación UCM-VALORNUT (920030),*
[3]*Departamento de Química en Ciencias Farmacéuticas. UCM,*[4]*Unidad de Gastroenterología pediátrica. Hospital San Rafael.*

Antecedentes. Una dieta equilibrada aporta cantidades suficientes de antioxidantes útiles frente al estrés oxidativo.

Objetivo. El objetivo del trabajo fue estudiar la relación del Indicador de Dieta Saludable (HDI) con el perfil sérico de vitaminas y minerales antioxidantes.

Métodos. Se estudió una muestra de 1035 escolares (526 niñas) entre 8 y 14 años. En sangre, se analizaron micronutrientes séricos (Selenio, Zinc, vitamina C (vit C) y vitamina E (vit E)). Se evaluó la dieta con un registro de 3 días tabulado con el programa DIAL. Se calculó el HDI1 y se clasificó a la población en: bajo (<3); medio (3-4); alto (>4).

Resultados. Un 53,2% de los escolares presentó un HDI-bajo, un 42,8% un HDI-medio y un 4% un HDI-alto, sin diferencias entre sexos. Los escolares con HDI-alto y HDI-medio presentaron más Selenio que los de HDI-bajo (113,35±41,79 µg/dL y 105,97±36,27 µg/dL vs. 92,17±34,69 µg/dL; p<0,05). HDI-alto tuvo más vitE que HDI-bajo (13,11±1,85 µg/mL vs. 11,08±2,13 µg/mL; p<0,05), HDI-alto tuvo más vit C que HDI-medio (0,33±0,20 mg/dL vs. 0,19±0,14 mg/dL; p<0,05). Por sexos, en ambos, el Selenio en HDI-medio fue mayor que en HDI-bajo. En niñas HDI-alto tuvieron mayores niveles de vit E que HDI-bajo y HDI-medio. No hubo diferencias en Zinc.

Conclusiones. Seguir una dieta saludable conlleva a una mayor cantidad de antioxidantes en sangre, lo que podría ayudar a prevenir ciertas enfermedades.

Financiación: proyecto FISS (PI060318) y contrato predoctoral UCM/Santander (CT63/19-CT64/19).

Palabras clave: indicador de dieta saludable, HDI, antioxidantes, escolares.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 039. ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR TRADICIONAL E BABY-LED WEANING (BLW): UM OLHAR PARA A COMUNICAÇÃO ENTRE MÃES E BEBÊS

***Júlia Resende de Oliveira*[1]**, *Viviane Laudelino Vieira*[1].
[1]*Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, São Paulo, Brazil*

Antecedentes. A comunicação entre cuidador e bebê é essencial para a alimentação complementar, principalmente para a aceitação dos grupos alimentares e autoconhecimento sobre sinais de fome e saciedade. Tendo em vista que, atualmente, famílias conduzem a alimentação de lactentes por diferentes abordagens, questiona-se se há diferenças na comunicação quando é o adulto ou o bebê guiando a refeição.

Objetivo. Comparar a comunicação entre mães e bebês durante as refeições a partir de duas abordagens distintas de alimentação complementar: tradicional e baby-led weaning (BLW).

Métodos. Trata-se de pesquisa qualitativa com a técnica da observação participante de mães e seus filhos, de 8 a 10 meses, que usam uma das abordagens exclusivamente. As mulheres foram convidadas via redes sociais a responder um questionário com informações socioeconômicas e sobre alimentação. Após, observou-se três refeições de cada selecionada (seis participantes de cada abordagem), mediante um roteiro, por meio de videochamadas. Por este roteiro, as informações foram sistematizadas, analisando a comunicação verbal e não verbal da díade. Totalizaram 18 observações para cada grupo.

Resultados. Em relação à comunicação, o tom de voz era sutil, carinhoso e com infantilizações, no Grupo Tradicional, e sem infantilizações, no Grupo BLW. O tom de voz sério para repreender os bebês foi mais observado no Grupo Tradicional e a comunicação não-verbal mais no Grupo BLW. Sinais de irritabilidade do bebê foram notados no Grupo Tradicional. As mães atendiam mais rapidamente às demandas dos bebês no Grupo BLW (n=17) do que no Grupo Tradicional (n=13).

Conclusões. Mães que realizam a abordagem BLW mostraram-se mais responsivas em relação às solicitações do bebê. Já na tradicional, apresentaram mais sinais de irritabilidade. O BLW revelou uma relação mais respeitosa entre a díade, o que no futuro, pode ser uma condição para o bebê ter uma boa relação com a comida.

Palavras-chave: alimentação complementar, comunicação em saúde, nutrição do lactente.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 040. NUTRES: ESTRATEGIA DE SALUD MÓVIL PARA LA PREVENCIÓN DE LA MALA NUTRICIÓN INFANTIL EN EL CONTEXTO DE COVID-19 EN MÉXICO

***Anabelle Bonvecchio Arenas*[1]**, *Rocío Alvarado-Casas*[1], *Ana Lilia Lozada Tequeanes*[1], *Armando García-Guerra*[1], *Edith Kim-Herrera*[1], *Amado Quezada*[1], *Florence Théodore*[1], *Mauro Brero*[2], *Delhi Trejo*[2].
[1]*Instituto Nacional de Salud Pública, Cuernavaca, México,* [2]*Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia, CDMX, México.*

Antecedentes. En México, persisten altas tasas de mala nutrición infantil y el impacto esperado por la pandemia amenaza con empeorar la situación.

Objetivo. Describir la línea basal del ensayo comunitario de efectividad (ECE) de la estrategia NUTRES, basada en la teoría de la conducta planeada y el mercadeo social, dirigida a cuidadores principales (CP) de niños <5años y a personal de salud (PS), en los servicios de primer nivel de atención de localidades urbanas y rurales, de dos estados al centro y sur de México.

Métodos. ECE de 36 semanas de duración, con dos grupos de estudio: 1) intervención (recepción-SMS's), y 2) comparación, (sin-recepción-SMS's). Los SMS´s abordan temáticas de lactancia materna (LM), alimentación complementaria (AC) y estilos de vida saludable (EVS), así como la importancia de la alimentación y nutrición infantil en el contexto del COVID-19. La línea basal se realizó de julio a octubre de 2020 en localidades urbanas y rurales del centro y sur de México. Se compararon las características y variables de interés sobre actitudes, control percibido e intención de cambio y las coberturas entre los grupos de estudio.

Resultados. Se reclutaron 494=CP de niños menores de 5 años (230=intervención y 264=comparación) y 113=PS (55=intervención y 57=comparación). Los grupos de estudio quedaron balanceados en las variables de interés ($p>0.05$). Se observó bajo control percibido en CP y PS en los temas de LM y AC; EVS fueron referidos como importantes y con intención de cambio para ambos tipos de participantes; >96% del PS mencionó que utilizarían los SMS´s de NUTRES durante la consejería en su práctica cotidiana.

Conclusiones. El reclutamiento y levantamiento de información enfrentó dificultades por la emergencia sanitaria por COVID-19, sin embargo, se logró completar e iniciar el envío de los SMSs. Se espera que la estrategia NUTRES, modifique las conductas promovidas y fomente cambios en la consejería por el PS, tan importantes en el contexto de COVID-19.

Palabras clave: nutres, estrategia de salud móvil, mala nutrición, personal de salud, México.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 041. INFLUÊNCIA DE POLIMORFISMOS DO GENE BETA2-ADRENÉRGICO NO EFEITO DA DIETA DASH VERSUS DIETA TRADICIONAL SOBRE A PRESSÃO ARTERIAL SISTÊMICA EM GESTANTES COM DIABETES MELLITUS PRÉ-EXISTENTE

***Karina Santos*[1]**, *Gabriela Belfort*[1], *Letícia Silva*[1], *Laísa Rodrigues*[1], *Talita Soares*[1], *Beatriz Santos*[1], *Mariana Moraes*[1], *Ana Carolina Fonseca*[2], *Eliane Rosado*[1], *Cláudia Saunders*[1].
[1]*Universidade Federal Do Rio De Janeiro, Brasil, 2Fundação Oswaldo Cruz, Brasil.*

Introdução e objetivo. A dieta DASH (*Dietary Approach to Stop Hypertension*) parece promissora estratégia nutricional para controle pressórico em gestações de alto risco. Entretanto, polimorfismos no gene ADRB2 estão envolvidos no mecanismo de ação da dieta DASH para regulação da pressão arterial sistêmica. O estudo avaliou a influência dos polimorfismos rs1042713 e rs1042714 no efeito da dieta DASH vs. dieta tradicional sobre a pressão arterial sistólica (PAS) e diastólica (PAD) em gestantes com diabetes mellitus pré-existente.

Métodos. Ensaio clínico randomizado, envolvendo gestantes brasileiras adultas alocadas em: (G1) recebendo orientação nutricional com base na dieta DASH e (G2) dieta tradicional. As medidas da pressão arterial foram realizadas nas consultas de pré-natal. O DNA foi extraído de células bucais, em amostra de saliva. A genotipagem foi realizada por ensaio de discriminação alélica. As medianas de PAS e PAD por trimestre de gestação foram estratificadas pelos genótipos e comparadas intra e intergrupos, utilizando Teste U de Mann-Withney.

Resultados. Foram incluídas 66 gestantes, com idade média de 30,9 (±6,5) anos. Para o polimorfismo rs1042713 (GG vs. GA/AA), houve diferença na PAD de primeiro trimestre entre os genótipos no G2 (p=0,004). Na comparação intergrupos, carreadoras do alelo A tinham maior PAD de primeiro trimestre no G2 (p=0,027), enquanto as carreadoras do genótipo GG tinham maiores PAS (p=0,057) e PAD (p=0,029) de segundo trimestre no G1. Para o polimorfismo rs1042714 (CC vs. CG/GG), houve diferença na comparação intergrupos; carreadoras do alelo G tinham maior PAD (p=0,044) de segundo trimestre no G1.

Conclusão. Gestantes com genótipos GA e AA (rs1042713) parecem se beneficiar com adoção da dieta DASH para controle pressórico no primeiro trimestre, ao contrário do efeito verificado nos genótipos GG (rs1042713) e CG/GG (rs1042714) no segundo trimestre.

Palavras-chave: dieta DASH, gestação de alto risco, pressão arterial, nutrigenética.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 042. INGESTA Y PRINCIPALES FUENTES DE SODIO Y POTASIO EN LA POBLACIÓN MEXICANA

***Jorge Vargas Meza*[1]**, *Manuel Alejandro Cervantes Armenta*[1], *Ismael Campos-Nonato*[1], *Claudia Nieto*[1], *Mario Flores-Aldana*[1], *Simón Barquera*[1], *Sonia Rodríguez-Ramírez*[1].
[1]*Instituto Nacional de Salud Pública, Cuernavaca, México.*

Antecedentes. El sodio (Na) y el potasio (K) son minerales esenciales en la homeostasis humana porque ayudan a mantener el equilibrio osmótico. Una ingesta elevada de Na combinada con una ingesta baja de K aumentan los niveles de presión arterial (PA), disminuyen la función renal y los trastornos metabólicos.

Objetivo. El objetivo de este estudio fue describir la ingesta dietética y las principales fuentes alimentarias de Na y K en participantes de la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición de México (ENSANUT)-2016.

Métodos. Estudio transversal, se utilizaron datos de la ENSANUT-2016. Se obtuvieron Recordatorios de 24 horas de alimentos en submuestra que incluyó 4,219 sujetos en el análisis: preescolares (n=528), escolares (n=1,095), adolescentes (n=1,240) y adultos (n=1,356). Las recetas de alimentos se desagregaron en sus ingredientes (Sin incluir sal agregada). Se clasificaron los alimentos y bebidas en 36 grupos según su perfil nutricional. Se realizó un análisis descriptivo y se evaluaron diferencias entre estratos con x^2 de Pearson utilizando Stata v.15.

Resultados. La ingesta media de Na en preescolares fue de 1,512 mg, en escolares fue 2,844 mg, en adolescentes y en adultos fue de 3,132. La ingesta media de K en preescolares fue de 1,616 mg, en escolares fue de 2,256 mg, en adolescentes de 2,967 mg y en adultos de 3,401 mg. La relación Na / K fue mayor en niños 1,4 y adolescentes 1,3. En general los grupos de alimentos que contribuyeron en mayor proporción a la ingesta diaria de Na fueron: cereales, lácteos, carnes procesadas, botanas saladas y condimentos; para K fueron: frutas, verduras, lácteos, tortillas de maíz y legumbres.

Conclusiones. Una alta proporción de la población mexicana tiene ingestas altas de Na y bajas de K. Es importante fomentar el consumo de alimentos ricos en K en etapas tempranas para disminuir la probabilidad de riesgo cardiovascular en adultos.

Palabras clave: sodio, potasio, encuesta nacional, México.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 043. IMPLEMENTACIÓN DEL ETIQUETADO DE ADVERTENCIAS: ACEPTABILIDAD Y PERCEPCIÓN EN ADULTOS MEXICANOS

Ismael Campos-Nonato[1], Manuel Alejandro Cervantes Armenta[1], Selene Pacheco-Miranda[1], Amado David Quezada-Sánchez[2], Simón Barquera[1], ***Jorge Vargas Meza[1].***
[1]Instituto Nacional de Salud Pública, Cuernavaca, México. [2]Centro de Investigación en Evaluación y Encuestas. Instituto Nacional de Salud Pública.

Antecedentes. El Etiquetado Frontal (EF) de Alimentos y Bebidas es una estrategia que puede contribuir a mejorar la selección de alimentos saludables en los consumidores. El 1ro de octubre 2020 se implementó en México la NOM-051, la cual establece que los productos deberían de portar un etiquetado a manera de advertencias (EA).

Objetivo. Analizar el efecto antes y después de la implementación del EA sobre la aceptabilidad y percepción del riesgo en la salud en consumidores mexicanos.

Métodos. Estudio cuantitativo tipo panel con dos mediciones: antes (1M) y después (2M) de la implementación de EA. La 1M se realizó un mes antes de la implementación del EA donde fueron evaluadas las Guías Diarias de Alimentación (GDA). La 2M se realizó 15 días después de la implementación del EA. Mediante un cuestionario en línea se exploró la aceptabilidad del EA, así como la percepción de riesgo en salud. Se realizaron análisis descriptivos y se evaluaron diferencias entre 1M-2M con modelos de regresión logística multinomial utilizando Stata v.15.

Resultados. Se obtuvo un total de 1,083 encuestas con ambas mediciones. Del total de la población el 70% tenía nivel socioeconómico bajo, 51% escolaridad de preparatoria o más, 46% eran empleados y el 58% exceso de peso. En comparación con el GDA, el EA disminuyó la percepción de: consumirlo en un 57%, frecuencia de consumo en 52% y compra en un 48%. Por otro lado, el EA aumentó la atención (37%), la identificación (43%) y la credibilidad (32%) en comparación con el GDA. Todos los datos obtenidos fueron estadísticamente significativos (<0.005).

Conclusiones. Los resultados respaldan que el EA podría ser efectivo en consumidores mexicanos ya que son aceptados y conducen a una percepción a reducir el consumo y la compra de alimentos empaquetados.

Palabras clave: etiquetado advertencias, políticas, México.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 044. PERCEPCIÓN DE RIESGO A LA SALUD ASOCIADA A LA IMPLEMENTACIÓN DEL ETIQUETADO DE ADVERTENCIAS EN ADULTOS MEXICANOS

***Jorge Vargas Meza*[1]**, *Selene Pacheco-Miranda*[1], *Yatziro Ayvar-Gama*[1], *Manuel Alejandro Cervantes-Armenta*[1], *Simón Barquera*[1], *Ismael Campos-Nonato*[1].
[1]*Instituto Nacional de Salud Pública, Cuernavaca, México.*

Antecedentes y objetivo. El Etiquetado Frontal (EF) de Alimentos y Bebidas es una estrategia que puede contribuir a mejorar la selección de alimentos saludables en los consumidores. Recientemente se implementó en México la NOM 051 2020, la cual establece que los productos deberían de portar un etiquetado a manera de advertencias (EA). El objetivo de este estudio es identificar la percepción de riesgo a la salud asociada a la implementación del etiquetado de advertencias en adultos mexicanos.

Métodos. Se realizó un estudio cualitativo utilizando entrevistas a profundidad realizadas por Zoom. Se integró una muestra por conveniencia de 30 adultos entre 18 a 70 años. Se evalúo la percepción del EA, así como el riesgo en salud durante los primeros dos meses de la implementación. Se utilizaron imágenes con sellos de EA, así como productos con EA. Cada entrevista tuvo una duración promedio de 45 min., fueron audio grabadas y transcritas Verbatim. La información obtenida se codificó en un enfoque inductivo utilizando el software de análisis cualitativo Nvivo.V12.

Resultados. La mayoría de los participantes consideró que la información contenida en el EA es comprensible para cualquier grupo de edad y que, además alerta de manera precisa sobre el exceso de nutrientes críticos contenidos en los productos. Incluso, hicieron referencia que les resulta más amigable y entendible que el EF basado en Guías Diarias de Alimentación. Se refirió que el EA es más llamativo por su tamaño, color e incluir la palabra “Exceso”. Según el testimonio de los participantes, estas características motivan a la revisión del contenido de los productos, y esto los llevan a replantear sus decisiones de compra.

Conclusiones. Los resultados proporcionan evidencia de que el EA podrían ayudar a la selección de alimentos y bebidas más saludables ya que, es más llamativo y conduce a tomar decisiones informadas en consumidores mexicanos.

Palabras clave: etiquetado advertencias, México, políticas.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 045. EFFECT OF A CHILDHOOD OBESITY TREATMENT BASED ON THE BRAZILIAN GUIDE IN CHANGING THE CONSUMPTION OF ULTRAPROCESSED FOODS: A RANDOMIZED CLINICAL TRIAL

***Joana Maia Brandão*[1], *Diana Barbosa Cunha*[1], *Vitor Barreto Paravidino*[1], *Caroline Cortes*[1], *Rosely Sichieri*[1].**
[1]*Instituto de Medicina Social - Universidad Estatal de Río de Janeiro, Rio de Janeiro, Brazil.*

Background. The high consumption of ultra-processed foods (UPF) has been associated with obesity, diabetes, and other diseases.

Objective. The goal of this study was to evaluate the change in UPF consumption in children with obesity after a treatment of obesity based on the Dietary Guidelines for the Brazilian Population (DGBP).

Methods. Randomized clinical trial with obese children between 7 and 12 years old. The control (CG) and intervention (IG) groups participated in 6 standardized monthly educational activities based on the 10 steps of the DGBP, involving a qualitative approach. In addition, the intervention group received an individualized food plan that included the reduction of total energy consumption. Food consumption was investigated at each visit, using a 24-hour recall. The rate of change in energy consumption from UPF was assessed in intention-to-treat analysis, based on mixed-effect models adjusted for sex and body mass index at the baseline and was tested the possibility of quadratic variation. Analysis were performed in the SAS software online version.

Results. Of the total of 101 participants, 51 were allocated to the intervention group. Both groups showed a reduction in the consumption of energy from UPF until the 3rd month (GC: Δ = -159.17 kcal; IG: Δ = -93.90 kcal) and a gradual increase in the following months (GC: Δ = + 124.85 kcal; GI: Δ = + 190.10 kcal). The consumption of energy from UPF changed over time (p = 0.03), but there was no significant difference between groups.

Conclusions. Educational activities based on the DGBP had an impact on the consumption of UPF, but this impact was not continuous. Since the consumption of these foods can harm the treatment of childhood obesity, strategies are needed to reduce the consumption of UPF over time.

Keywords: childhood obesity, dietary guidelines, ultraprocessed food.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 046. DESAFIOS DO NUTRICIONISTA NA ORIENTAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL PARA PACIENTES COM DOENÇA RENAL CRÔNICA EM HEMODIÁLISE

Luana Natasha S. Conceição, Irene Coutinho de Macedo, ***Tatiane De Oliveira*** [1].
[1]*Centro Universitário Senac, Sao Paulo, Brazil.*

A doença renal crônica (DRC) é uma síndrome clínica, caracterizada pela perda lenta, progressiva e irreversível das funções renais. Na DRC ocorre a manifestação de uma série de distúrbios hidroeletrolíticos, hormonais e metabólicos. Em vista disso, realizou-se uma pesquisa de caráter exploratório com objetivo de conhecer os desafios do nutricionista na orientação alimentar e nutricional para pacientes com DRC em hemodiálise. O critério de inclusão para a pesquisa foram: nutricionistas que atuassem na cidade de São Paulo, com pacientes portadores de DRC em hemodiálise e concordassem com o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O instrumento de pesquisa foi um questionário (Google Forms ®), com 18 perguntas, disponibilizado nas mídias sociais e composto por informações como: características do profissional, tipo de instituição, desafios frente a orientação alimentar e nutricional, dificuldades apresentadas pelos pacientes com relação ao consumo alimentar e fatores que interferem na adesão das orientações dietéticas. Participaram do estudo 32 nutricionistas sendo 97% do sexo feminino, com idade entre 30 a 39 anos, com pós-graduação latu sensu em nefrologia (31%) e nutrição clínica (28%). Sobre a atuação, 91% atuam na área de doença renal por mais de um ano, 63% em instituição privada, 31% instituição pública e 6% entidade filantrópica. Quanto às maiores dificuldades no atendimento nutricional de pacientes com DRC em hemodiálise, destacou-se a baixa adesão às orientações nutricionais (88%), motivação dos pacientes (63%) e a quantidade de restrições (56%). De acordo com a pesquisa, 78% dos nutricionista relataram que os pacientes não seguem as orientações dietéticas com precisão. Além disso, a baixa adesão dos pacientes é interferida principalmente pelos hábitos alimentares (91%), aspectos emocionais e fatores econômicos e/ou culturais (72%). As dificuldades estão associadas principalmente a restrição de líquidos (81%) e de fósforo (66%). Os desafios do nutricionista são muitos, devido as diversas modificações na alimentação desses pacientes, sendo assim, é de suma importância que o nutricionista esteja junto ao paciente motivando-o e busque estratégias e instrumentos com foco nas principais dificuldades para promover gradualmente a adesão dos mesmos.

Palavras-chave: doença renal crônica em hemodiálise, tratamento nutricional, desafios do nutricionista, orientação alimentar e nutricional.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 047. CONSUMO ALIMENTAR NA INSUFICIÊNCIA CARDÍACA: DA INGESTÃO DE ENERGIA A PREVALÊNCIA DE INADEQUAÇÃO DE MICRONUTRIENTES

Núbia Rafaella Soares Moreira Torres[1], *Fernanda Lambert de Andrade Freire*[1], *Raquel Costa Silva Dantas-Komatsu*[1], *Francisca Leide Silva Nunes*[1], *Rosiane Viana Zuza Diniz*[1], *Niethia Regina Dantas de Lira*[1], *Severina Carla Vieira Cunha Lima*[1], *Lúcia de Fátima Campos Pedrosa*[1], *Márcia Marília Gomes Dantas Lopes*[1], *Karine Cavalcanti Maurício Sena Evangelista*[1]
[1]*Universidade Federal Do Rio Grande Do Norte, Natal, Brazil.*

Histórico e objetivo. o consumo alimentar adequado é fundamental para a manutenção do estado nutricional dos indivíduos com insuficiência cardíaca (IC), minimizando o risco de piores desfechos. Objetivou-se identificar o consumo habitual de energia, macronutrientes e a prevalência de inadequação de micronutrientes em indivíduos com IC.

Métodos. Estudo transversal, com 121 indivíduos atendidos em um ambulatório de referência em Natal/Brasil. Foram incluídos adultos e idosos, diagnosticados com IC pelo sistema de pontos de Boston e critérios de Framingham. Coletou-se dados sociobiodemográficos, clínicos e antropométricos. Avaliou-se o consumo alimentar por meio de três Recordatórios de 24 horas. A estimativa da ingestão habitual da energia e nutrientes foi realizada pela correção da variabilidade intra-individual, utilizando-se o Multiple Source Method. Para a estimativa da prevalência de inadequação dos micronutrientes, calculou-se o percentual de indivíduos com consumo habitual inferior a Estimated Average Requeriment (EAR).

Resultado. A idade média da população foi 56 anos, com predominância do sexo masculino e excesso de peso, conforme índice de massa corporal. A maior parte dos indivíduos apresentou IC de origem isquêmica, fração de ejeção do ventrículo esquerdo reduzida, e classe funcional da New York Heart Association (NYHA) I ou II. Identificou-se elevado percentual de ingestão insuficiente de energia (91,9%), proteínas (77,4%), gorduras totais (63,7%), gorduras monoinsaturadas (100%), gorduras poli-insaturadas (71,8%) e fibra (88,7%), e elevada ingestão de carboidratos (40,3%) e gorduras saturadas (82,3%). Constatou-se uma prevalência de inadequação das vitaminas B1 e D de 100%, e prevalências de inadequação maiores do que 80% para os nutrientes B2, B9, cálcio e magnésio.

Conclusões. Indivíduos com IC apresentaram desequilíbrio na ingestão de energia e macronutrientes, bem como inadequações na ingestão de vitaminas B1, B2, B9, D, E e dos elementos cálcio e magnésio.

Palavras-chave: insuficiência cardíaca, consumo de alimentos, micronutrientes.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 048. DESENVOLVIMENTO DE PÃES COM INGREDIENTES QUE CONTENHAM PROPRIEDADES FUNCIONAIS PARA PACIENTES PEDIÁTRICOS ONCOLÓGICOS

Elisângela Días Almeida[1], Vanessa Alves Vieira[1], Irene Coutinho de Macedo[1], ***Tatiane De Oliveira[1].***
[1]Centro Universitário Senac, Sao Paulo, Brasil.

As alterações que o câncer podem promover nas crianças e adolescentes são diversas e estudos vêm demostrando a eficiência de nutrientes que podem minimizar os efeitos causados pela doença e tratamento, auxiliando na aceitação alimentar e recuperação do estado nutricional. Sendo assim, a atuação do nutricionista é fundamental e pode contribuir no desenvolvimento de preparações culinárias para pacientes oncológicos. Neste contexto, o objetivo do estudo foi desenvolver receitas de pães para pacientes pediátricos oncológicos utilizando ingredientes com propriedades funcionais. Para isso, identificou-se as preparações servidas e consumidas em hospital de referência no tratamento de pacientes pediátricos oncológicos e pesquisou-se os ingredientes e nutrientes para melhora da qualidade nutricional das receitas. Os nutrientes escolhidos para composição dos pães foram as proteínas, fibras alimentares, vitaminas A, E e C, minerais como zinco e selênio, além dos carotenóides presentes na abóbora cabotiá, espinafre e batata-doce Beauregard. Desenvolveu-se um mix de farinha nutritivo (MFN) com ingredientes a partir dos nutrientes pesquisados composto por farinha de amêndoa; castanha-do Brasil; farinha de aveia; farinha de trigo integral). Foram preparados três pães: uma bisnaguinha de abóbora cabotiá, um mini pão de hambúrguer e um pão de forma de Batata-doce Beauregard todos com o MFN. Realizou-se a reprodução das receitas, adaptações, testes das preparações, cálculos nutricionais para análise comparativa das receitas convencionais e das receitas adaptadas. Realizou-se degustação e análise sensorial das preparações por meio da escala hedônica para avaliar sabor, odor, textura, cor e aparência dos pães. As três preparações quando comparadas aos pães convencionais se mostraram mais nutritivas em relação aos nutrientes escolhidos, porém o mini pão de hambúrguer de espinafre com MFN alcançou valores nutritivos acima dos demais. Em relação a análise sensorial a bisnaguinha de abóbora cabotiá com o MFN foi a melhor avaliada. As preparações desenvolvidas mostraram que a inclusão destes ingredientes podem melhorar o valor nutricional das preparações. E que o desenvolvimento de receitas pode ser uma alternativa para melhorar a qualidade nutricional de preparações para pacientes que precisam de uma dieta especifica.

Palavras-chave: antioxidantes; câncer pediátrico; compostos bioativos; desnutrição; estado nutricional; saúde da criança; terapia nutricional.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 049. DIFERENCIAS EN INDICADORES ANTROPOMÉTRICOS, NIVEL DE ACTIVIDAD FÍSICA Y CONSUMO ALIMENTARIO ENTRE PAREJAS CON INFERTILIDAD PRIMARIA Y PAREJAS FÉRTILES

Ilse Adriana López Estudillo[1], *María Montserrat López Ortíz*[2].
[1]*Sector Privado, León, México,* [2]*Universidad de Guanajuato. León, México*

Antecedentes. La alta prevalencia de infertilidad motiva la necesidad de identificar algunos factores modificables de la fertilidad en la pareja, ya que, existe una creciente aceptación de que la alimentación y otros componentes de estilo de vida pudieran estar relacionados.

Objetivo. Comparar los indicadores antropométricos, nivel de actividad física y consumo alimentario entre parejas con infertilidad primaria y parejas fértiles.

Métodos. Estudio observacional, comparativo, transversal y prospectivo. Dos grupos: 59 parejas con diagnóstico de infertilidad primaria y 59 parejas fértiles. Se evaluó IMC, circunferencia de cintura, porcentaje de grasa. Se aplicó el cuestionario internacional de actividad física (IPAQ) y el cuestionario de frecuencia de consumo de alimentos. La comparación de las variables cuantitativas de los indicadores antropométricos (peso, IMC, porcentaje de grasa y circunferencia de cintura) y el consumo alimentario de hombres y mujeres por grupo de fertilidad, se realizó mediante las pruebas de U de Mann Whitney y t de Student, mientras que la comparación de las variables cualitativas de los diagnósticos de IMC, porcentaje de grasa, obesidad abdominal y nivel de actividad física se realizó mediante la prueba de Chi^2.

Resultados. Los valores de peso, IMC, porcentaje de masa grasa y circunferencia de cintura, fueron mayores en hombres como en mujeres con infertilidad ($p<0.001$). La alimentación fue más saludable en el grupo de fertilidad: ingesta menos calórica, mayor consumo de fibra, DHA, EPA, ácido fólico, zinc, vitamina C y vitamina D, y menor consumo de ácidos grasos saturados y trans. El nivel de actividad física bajo se presentó con más frecuencia en las parejas con infertilidad ($p<0.001$).

Conclusiones. Se encontraron diferencias entre grupos, las parejas con infertilidad presentan mayor IMC y porcentaje de grasa, así como alimentación de menor calidad nutrimental.

Palabras clave: fertilidad, infertilidad, IMC, actividad física, consumo alimentario.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 050. FRECUENCIA DE SÍNDROME METABÓLICO EN PACIENTES ADULTOS DEL CONSULTORIO NUTRICIONAL DE UNA UNIVERSIDAD DE PARAGUAY

Andrea Gómez[1], Giselle Duarte[1], Nathalia Navarro[1], Jimena Casco[1], Rossmary Acuña[2], Fátima Fernández[2], Clara Deleón[2], ***Cecilia Inés González Vatteone[1].***
[1]Universidad Nacional De Asunción - Facultad De Ciencias Químicas - Departamento de Investigación de Bioquímica Clínica, San Lorenzo, Paraguay, [2]Universidad Nacional de Asunción. Facultad de Ciencias Químicas. Consultorio Nutricional., San Lorenzo, Paraguay

Antecedentes y objetivo. El síndrome metabólico (SM) se refiere a una condición clínica altamente compleja más frecuente en adultos. Conjuga una serie de factores de riesgo cuya identificación oportuna puede revertir este estado. El objetivo de la presente investigación fue determinar la frecuencia de SM en pacientes adultos de un consultorio nutricional universitario del Departamento Central de Paraguay utilizando distintas definiciones.

Métodos. Se realizó un estudio observacional descriptivo de corte transversal y muestreo no probabilístico por conveniencia. Las variables de estudio fueron clasificadas en tres grupos: demográficas, antropométricas y clínicas-laboratoriales. La frecuencia de SM se determinó según las definiciones propuestas por el Panel de Expertos en Detección, Evaluación y Tratamiento del Colesterol Alto en Adultos (NCEP-ATP III), la Federación Internacional de Diabetes (IDF), el Grupo Europeo para el Estudio de Resistencia a la Insulina (EGIR) y el Consenso de armonización.

Resultados. La población de estudio estuvo conformada por 62 individuos, con una mediana de edad de 27 años, de los cuales el 67,7% pertenecían al sexo femenino. Se obtuvo una frecuencia de SM de 9,7% utilizando la definición del NCEP-ATPIII, 14,5% con la EGIR y 16,1% con las de IDF y Armonizada. El 1,61% presentó desnutrición, 38,71% peso normal y 59,68% sobrepeso y obesidad. Considerando las definiciones IDF y Armonizada, se encontraron valores de glicemia en ayunas alterada en 11,3% de los pacientes, obesidad abdominal en 61,3%, colesterol HDL disminuidos en 32,3% e hipertrigliceridemia en 21%. Considerando la definición de EGIR 24,19% de los pacientes presentaron insulinemia elevada.

Conclusiones. A pesar de ser la definición NCEP-ATPIII la más empleada a nivel mundial para el diagnóstico de SM en el adulto, la mayor frecuencia de SM obtenida con las definiciones de IDF y armonizada, indica su posible utilidad de aplicación diagnóstica para SM en la población adulta paraguaya.

Palabras clave: síndrome metabólico, adultos, sobrepeso, obesidad, Paraguay.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 051. DOBLE Y TRIPLE CARGA DE MALNUTRICIÓN MATERNO INFANTIL EN POBLACIÓN INDÍGENA QUE ASISTE AL HOSPITAL INDÍGENA ROQUE GONZÁLEZ DE SANTA CRUZ

Marta Cristina Sanabria[1], *Andrea Ramirez*[1], *Vit Bubak*[2].
[1]*Facultad de Ciencias Médicas Universidad Nacional de Asunción, Asunción, Paraguay,* [2]*Instituto Desarrollo, Asunción, Paraguay.*

Antecedentes. La desnutrición crónica y la anemia en etapas tempranas de la vida constituyen un problema prioritario para la salud pública, En Paraguay la desnutrición crónica (en niños indígenas menores de cinco años es del 31,5% y la malnutrición por exceso en mujeres indígenas se encuentra presente en más del 50%.

Objetivo. Analizar la prevalencia de doble y triple carga nutricional en el binomio, niños indígenas menores de cinco años de edad y sus madres, que acuden a la consulta ambulatoria en el Hospital del Indígena "Roque González de Santa Cruz".

Métodos. Diseño observacional, descriptivo de corte transverso con componente analítico. Se incluyeron 50 binomios constituidos por madre-hijo que acudieron a consulta ambulatoria del Hospital del Indígena "Roque González de Santa Cruz" en el periodo del 2018. Variables: sexo, edad del niño y la madre, escolaridad materna, ocupación, peso nacimiento, tipo parto, inicio alimentación complementaria, duración lactancia, acceso al agua, saneamiento básico, niveles de hemoglobina en el binomio. Evaluación nutricional según estándares de la Organización Mundial de la Salud. Estadística: medidas paramétricas y no paramétricas. Protocolo aprobado por el Comité de Ética. Nivel de significancia $p<0,05$.

Resultados. Más del 50% pertenecían a pueblo Maka, 80% residían en zonas rurales, edad materna promedio 28 años, 80% de las madres tenían sobrepeso y obesidad, 82% tenían anemia, la coexistencia de sobrepeso y anemia fue del 85%. En relación con los niños, la edad promedio fue de 29,5 meses, 16% se encontraban con talla baja, todos los niños con talla baja presentaron anemia (de estos, 25% tenían anemia leve y 75% anemia moderada). La triple carga de malnutrición fue del 14% en el grupo de estudio.

Conclusiones. La desnutrición crónica en niños indígenas es del 16% y 80% de malnutrición por exceso en las madres. La prevalencia de anemia fue alta en ambos grupos. La triple carga de malnutrición fue del 14%.

Palabras clave: desnutrición crónica, doble carga de malnutrición, triple carga de malnutrición, anemia, indígenas.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 052. ÁCIDOS GRAXOS ÔMEGA 3 NA COGNIÇÃO E BLOQUEIO DE VIAS MOLECULARES ASSOCIADAS AO SURGIMENTO DA DOENÇA DE ALZHEIMER: ESTUDO TRANSLACIONAL

Marcella Sant'Anna[1], Kellen Cristina da Cruz Rodrigues[1], Rodrigo Martins Pereira[1], Alexandre Leite Rodrigues de Oliveira[1], Márcio Balthazar[1], Adelino Sánchez Ramos da Silva[2], Leandro Pereira de Moura[1], Eduardo Rochete Ropelle[1], José Rodrigo Pauli[1], ***Dennys Esper Cintra[1].***
[1]Universidade Estadual de Campinas, Campinas, Brazil, [2]Universidade de São Paulo, Ribeirão Preto, Brasil.

Estudos apontam para a obesidade como um dos principais fatores ambientais predisponentes à Doença de Alzheimer (DA), marcada pelo acúmulo anormal das proteínas beta-amiloide e hiperfosforilação da Tau. Nesse estudo translacional, o objetivo foi avaliar se a substituição parcial da gordura suína (fonte de saturados) por de óleo de linhaça (fonte de ácido ω3 [alfa-linolênico]) pode bloquear vias moleculares associadas à DA, no hipocampo de animais obesos e diabéticos. Também, o perfil de ácidos graxos e marcadores da DA no líquor de pacientes com deficit cognitivo. Camundongos foram alocados nos seguintes grupos: Grupo controle (N=10) - ração comercial por 16 semanas; Obeso (N=10) - dieta hiperlipídica por 16 semanas; Obeso+ω3 (N=10) - que receberam dieta hiperlipídica por 8 semanas e, posteriormente, dieta hiperlipídica substituída em 1/3 da gordura suína por óleo de linhaça, por mais 8 semanas. Os animais foram submetidos aos testes de: tolerância à insulina e glicose, aprendizado e memória. O hipocampo foi coletado para análises: morfológicas (microscopia eletrônica - M.E); proteínas (Western blot) e genes (RT-qPCR) envolvidos na DA, e espectrometria de massas para o perfil de ácidos graxos no sangue e hipocampo. Quarenta pacientes foram submetidos à antropometria e análises do liquor. Nos animais, os obesos apresentaram intolerância à glicose e resistência sistêmica e hipocampal à insulina. No hipocampo, houve aumento na expressão gênica e proteica de marcadores inflamatórios (IL1β, TNFα, p-JNK), de estresse de retículo (p-eIF2α, CHOP), apoptose (BAX) e da DA (βamiloide, p-Tau). Na M.E. observou-se importante neurodegeneração hipocampal nos obesos, justificando o prejuízo cognitivo, comparados ao grupo controle. O grupo que recebeu óleo de linhaça apresentou a molécula de ω3 incorporada nos neurônios hipocampais, e redução significante nos marcadores descritos. Os pacientes apresentaram IL1β e βamiloide aumentadas no liquor, proporcional ao aumento da massa corporal adiposa, associada também à menor presença de ω3. A dieta contendo óleo de linhaça foi eficaz em controlar o estado inflamatório e degenerativo, induzidos pela obesidade, e desacelerou o surgimento da DA ao preservar as funções hipocampais. Em humanos houve correlação dos achados experimentais, mostrando possibilidade terapêutica de uso preventivo de ω3 à Doença de Alzheimer.

Palavras-chave: ácidos graxos Ômega 3, bloqueio de vias moleculares, doença de Alzheimer.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 053. INFLUENCIA DE LOS RITMOS BIOLÓGICOS EN LA DIETA, ACTIVIDAD FÍSICA Y SALUD METABÓLICA DE PERSONAS CON TRASTORNOS AFECTIVOS

***José Luis Benítez Villa*[1], *Norma Ramos-Ibáñez*[2].**
[1]Universidad Nacional Autónoma de México, Ciudad de México, México, [2]Universidad Autónoma Metropolitana, Ciudad de México, México.

Antecedentes. Las personas con padecimientos mentales, como los trastornos afectivos, tienen mayor riesgo de presentar síndrome metabólico y riesgo de muerte prematura por enfermedad cardiovascular, en comparación con la población general. Los ritmos biológicos podrían jugar un papel importante en el desarrollo de estas afecciones, por su impacto en la dieta, actividad física y metabolismo.

Objetivo. Comparar y determinar la asociación de los ritmos biológicos con la dieta, actividad física y salud metabólica de personas con trastornos afectivos.

Métodos. Estudio transversal. Se evaluaron características sociodemográficas y antecedentes clínicos de los participantes. Para los ritmos biológicos se determinó el cronotipo con la Escala Compuesta de Matutinidad, la calidad de sueño con el índice de Calidad de Sueño Pittsburg y el Jet Lag Social mediante la diferencia absoluta entre el punto medio de sueño en días libres y de trabajo. La dieta se evaluó con un cuestionario de frecuencia de consumo de alimentos y la actividad física con el cuestionario de Laval. Se incorporaron mediciones antropométricas, clínicas, bioquímicas y de composición corporal.

Resultados. La muestra se conformó por 116 participantes. El cronotipo vespertino se asoció con mayor consumo de embutidos, calorías totales y sodio. Las tendencias indican bajo nivel de actividad física y un mayor tiempo dedicado a actividades sedentarias en personas inclinadas a la vespertinidad. Asimismo, el cronotipo vespertino reportó mayor circunferencia de cintura, peso corporal, índice de masa corporal y porcentaje de grasa que las personas de cronotipo matutino.

Conclusiones. Los resultados sugieren que los ritmos biológicos podrían influir en la salud metabólica de personas con trastornos afectivos de forma directa, por los cambios fisiológicos de la cronodisrupción, así como indirecta, por su impacto en los estilos de vida. El entendimiento de esta compleja relación permitiría desarrollar estrategias preventivas dirigidas a mejorar la actividad física, dieta, estado de nutrición y perfil metabólico de esta población.

Palabras clave: ritmos circadianos, cronotipo, sueño, dieta, actividad física, trastornos afectivos.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 054. EFECTOS METABÓLICOS DEL TRATAMIENTO NUTRICIONAL EN 26 FENILQUETONÚRICOS ADULTOS CON Y SIN TRATAMIENTO

Eugenia Rojas Agurto[1], *María Jesús Leal Witt*[1], *Juan Francisco Cabello*[1], *Valerie Hamilton*[1], *Felipe Peñaloza*[1], *Florencia Salazar*[1], *Daniel Bunout*[2], *Verónica Cornejo*[1].
[1]*Laboratorio de Genética y Enfermedades Metabólicas. INTA, Universidad de Chile, Santiago, Chile,*
[2]*Laboratorio de Investigación en Nutrición y Actividad Física. INTA, Universidad de Chile., Santiago, Chile.*

Antecedentes. La Fenilcetonuria (PKU) se produce por una mutación en el gen de la enzima Fenilalanina Hidroxilasa. El tratamiento es una dieta restringida en FA. Se ha descrito que en la medida que avanza la edad disminuye adherencia al tratamiento dietario, lo que se ha relacionado a deficiencia de micronutrientes y riesgo cardiovascular. Se han diagnosticado 271 PKU con una edad promedio de 17±8 días de edad. Todos iniciaron la dietoterapia y consumo del sustituto proteico (SP) sin FA.

Objetivo. Evaluar el efecto metabólico de la suspensión del SP sin FA en sujetos con PKU.

Métodos. Estudio casos y controles. G1: PKU en tratamiento con SP sin FA (n=10), G2: PKU sin tratamiento y sin SP sin FA (n=16) y G3: control (n=26) pareados por edad, género e índice de masa corporal. Se utilizó test de Kruskal Wallis y Mann-Whitney para la comparación de grupos y test de Spearman para la correlación ($p<0,05$).

Resultados. La edad promedio fue 23±4 años (46% mujeres). La concentración de FA en sangre fue menor en G1 que en G2 (408±306 µmol/L vs 756±348 µmol/L; p=0,045; vr: 120–240µmol/L). La insulinemia (vr:≤16 µIU/mL), G2 y G3 tuvieron nivel de insulina en rango normal superior (16,4±9,6 µIU/mL,14±16,2 µIU/mL) con diferencia significativa entre grupos (p=0,014). G1, presentó mejor índice HOMA que G2. Se encontró una correlación negativa entre FA y 25OHD (r=-0,42; p=0,031), QUICKI (p=0,008) y una positiva entre FA e insulinemia (r=0,51; p=0,007), HOMA (p=0,008) y circunferencia de cintura (p=0,03). G1 tuvo una menor ingesta de colesterol, mayor ingesta de calcio y de vit D en comparación al grupo control ($p<0,001$).

Conclusiones. La suspensión del tratamiento y del SP sin FA, se correlaciona con mayor riesgo de desarrollar síndrome metabólico y enfermedades relacionadas con la nutrición.

Palabras clave: fenilcetonuria, sustituto proteico sin fenilalanina, Adultos PKU.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 055. PERCEPCIÓN DE LOS NUTRICIONISTAS SOBRE EL AUTO-RELATO DIETÉTICO DE LAS PERSONAS CON OBESIDAD

Lenine María Garmus[1], Marina Campos Araujo[2], Caroline Opolski Medeiros[1], Nathalie Alves dos Santos Koubik[1], ***Sandra Patricia Crispim[1].***
[1]Universidade Federal Do Paraná, Curitiba, Brazil, [2]Escola Nacional de Saúde Pública Sérgio Arouca. Fundação Oswaldo Cruz, Rio de Janeiro, Brasil.

Antecedentes. Algunos estudios muestran que las personas obesas subestiman su ingesta alimentaria. Sin embargo, las razones detrás de esto no se exploran completamente y su estudio puede mejorar la recopilación de datos dietéticos, así como ayudar en el desarrollo de intervenciones dietéticas.

Objetivo. Evaluar la percepción de nutricionistas sobre la cuantificación del consumo de alimentos reportado por brasileños con obesidad.

Métodos. Estudio cualitativo realizado en Brasil entre 2019 y 2020, con 17 nutricionistas brasileños. Un análisis de contenido realizado con datos de 3 grupos focales, utilizando una técnica de análisis temático propuesta por Bardin, incluso pre-análisis; exploración del material; y tratamiento de los resultados, inferencia, bien como interpretación. Se consideró que el material del grupo focal reflejaba las percepciones del grupo y no de un individuo específico.

Resultados. Surgieron cuatro temas principales: 1) Sentimientos de las personas con obesidad: la vergüenza, la culpa, la ansiedad y el miedo fueron mencionados como aspectos que influyen en el reporte del consumo de alimentos de los individuos obesos; 2) Relación entre el nutricionista y el individuo con obesidad: mostrar empatía durante la evaluación facilita a los obesos informar sobre su consumo de alimentos; 3) Factores que dificultan la cuantificación de los alimentos: los nutricionistas informaron la falta de percepción de los individuos para determinar el tamaño de la porción de alimentos consumidos, así como una cuantificación incorrecta intencional de los alimentos para obtener la aprobación para la cirugía bariátrica; 4) Factores que facilitan la cuantificación de alimentos: experiencia previa de individuos obesos en la realización de dietas y evaluaciones nutricionales.

Conclusiones. Este estudio agrega conocimiento sobre la percepción de los nutricionistas sobre la cuantificación de alimentos de individuos obesos, lo que puede ser útil para evaluar la ingesta de alimentos con menos errores y de manera más confiable.

Palabras clave: nutricionistas, percepción del consumo, obesidad.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 056. RELACIÓN ENTRE CONSUMO ALIMENTARIO, ESTADO NUTRICIONAL Y RIESGO CARDIOVASCULAR EN ADULTOS DE LAS COMUNAS DE QUELLÓN Y CHONCHI, CHILOÉ, CHILE

***Mirta Crovetto Mattassi*[1]**, *María José Sepúlveda*[1].
[1]*Universidad de Playa Ancha, Valparaíso, Chile.*

Antecedentes. Los factores de riesgo comportamentales y metabólicos son los de mayor carga de enfermedad atribuible; entre ellos, la dieta no saludable, junto con la obesidad abdominal se relacionan con las Enfermedades No Transmisibles (ENT).

Objetivo. Relacionar el patrón alimentario, estado nutricional y riesgo cardiovascular en una muestra de adultos de la provincia de Chiloé.

Métodos. Estudio comparativo, correlacional-asociativo, diseño no experimental, corte transversal, y enfoque cualitativo y cuantitativo. Muestra de 200 adultos distribuidos en mujeres (n=153) y hombres (n=47). Los datos del patrón alimentario se determinaron con la aplicación de un instrumento de frecuencia de consumo diario y semanal a modo de entrevista, se evaluó el riesgo cardiovascular a través del perímetro de cintura y el estado nutricional con el Índice de Masa Corporal. Se aplicó la prueba T Student para evaluar las diferencias entre variables y chi cuadrado de Pearson para la asociación de variables.

Resultados. Un 78% de la muestra presenta malnutrición por exceso. La ingesta diaria promedio de energía de todos los alimentos y bebidas fue de 2905 kcal/percápita. Gran proporción de los adultos tienen ingestas inadecuadas de nutrientes. Las asociaciones mostraron una dependencia entre el estado nutricional, riesgo cardiovascular, consumo energético y presencia de ENT. Según el estado nutricional, la obesidad se asocia a riesgo cardiovascular elevado (p=0,000), a un consumo energético mayor (p=0,012) y a mayor presencia de enfermedades no transmisibles (p=0,004).

Conclusiones. La malnutrición por exceso respaldan la alerta mundial sobre la obesidad y sobrepeso como pandemia, Chiloé no está exento de la tendencia creciente sobre el consumo de alimentos procesados y ultra procesados. Se requiere conocerlos patrones de consumo de poblaciones para orientar políticas alimentarias y nutricionales que contribuyan a propiciar dietas protectoras de la salud.

Palabras clave: estado nutricional, consumo alimentario, obesidad, riesgo cardiovascular.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 057. ELECTROSTATIC PROTEIN-POLYSACCHARIDES NANOCOMPLEXES AS POTENTIAL DELIVERY SYSTEMS IN FUNCTIONAL BEVERAGES

Daniela Igartúa[1], Gonzalo Palazolo[1], **Dario Marcelino Cabezas[1]**.
[1]Laboratorio de Investigación en Funcionalidad y Tecnología de Alimentos (LIFTA - UNQ) - Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET), Bernal, Argentina. email: dario.cabezas@unq.edu.ar

Background and aim. The food industry has grown steeply in recent years, especially in the development of vitamin-enriched foods. However, these vitamins must be incorporated into nanosystems that protect them from food processing and storage conditions. The protein-polysaccharide complexes are effective for this purpose. Therefore, this work aims to optimize the electrostatic complexation of whey protein isolate (WPI) and soluble soybean polysaccharide (SSPS) to obtain nanosystems capable of encapsulating and stabilizing vitamins in beverages.

Methods. Proteins and polysaccharides were combined in different WPI:SSPS ratios (1:1 to 1:0.1), pH (6.5 to 2.0), and salt-added (0-100 mM NaCl) conditions. The dispersions were monitored through optical density, Z-potential, and phase diagrams.

Results. SSPS presented negative net charges and resulted in stable translucent dispersions throughout the pH and salt-added conditions. WPI precipitated in pH close to pI (pH=4.25). WPI and SSPS could form electrostatic complexes at a pH lower than 4.25, where proteins have a positive net charge. Due to the WPI-SSPS interactions, no precipitation was observed in any sample, which demonstrated that SSPS increased the stability and dispersibility of WPI. Furthermore, as the amount of SSPS increased, a wider pH range for complex formation was observed. As the salt-added concentration increased, greater turbidity was observed in the dispersions, which may be due to the formation of larger complexes.

Conclusions. WPI and SSPS formed electrostatic complexes at pH 3.0-4.0, for all WPI:SSPS ratio and salt-added conditions. Due to the amphiphilic character of proteins and polysaccharides, both biopolymers would interact with both hydrophobic and hydrophilic vitamins. The protein-polysaccharide complexes would also stabilize them in the food matrix and release them in a controlled manner in the gastrointestinal tract. The optimized WPI-SSPS nanocomplexes are expected to encapsulate and stabilize folic acid in a functional beverage.

Keywords: proteins; polysaccharides; electrostatic complexes.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 058. SCREENING DE FENOTIPOS METABÓLICAMENTE DISCORDANTES MEDIANTE BIOIMPEDANCIA EN MUJERES ADULTAS ARGENTINAS

***María Elena Torresani*[1], *Celeste Squillace*[1], *Candela Lepera*[1], *María Beatriz Alorda*[1], *Lorena Belén*[1], *Laura Elena Maffei*[1], *María Laura Rossi*[1].**
[1]*Carrera de Nutrición UBA, Buenos Aires, Argentina.*

Antecedentes. Los fenotipos metabólicamente discordantes representan un problema clínico emergente, pudiendo condicionar una mayor tasa de individuos "obesos sanos" y "delgados enfermos".

Objetivo. Estudiar la caracterización corporal mediante bioeimpedancia y la prevalencia de fenotipos metabólicamente discordantes en una muestra de mujeres adultas argentinas.

Métodos. Se realizó en el marco del Proyecto UBACYT 2018 Nº: 20020170100483BA, un análisis transversal en muestra aleatoria de mujeres mayores de 18 años, concurrentes a consulta nutricional en Fundación de Investigación para el Estudio de Enfermedades Endocrino Metabólicas (FIEEM) de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires (Argentina). Se analizó composición corporal por bioimpedancia mediante analizador de multifrecuencia tetrapolar, modelo *InBody* 570 (con ayuno de 3 hs) y se obtuvo circunferencia abdominal (CA), masa grasa (MG) (normal ≤28 o aumentada >28) y grasa visceral (GV) (en rango ≤9 o aumentada >9). Se definieron cuatro fenotipos metabólicos según combinación de MG y GV: MG normal GV normal (MGNGVN); MG normal GV aumentada (MGNGVA); MG aumentada GV normal (MGAGVN) y MG aumentada GV aumentada (MGAGVA). Estadística con SPSS 21.0 calculando medidas de tendencia central, chi2 y correlación de Pearson o Prueba exacta de Fisher según el tamaño muestral, considerando valores significativos $p<0,05$.

Resultados. La muestra -(n= 1568) presentó edad media: 41,2 años (DS: 15,4); IMC: 26,0 kg/m^2 (DS: 4,9); CA: 88,3 cm (DS: 12,9) MG: 35,3 % (DS: 8,2); GV: 11,2 % (DS: 5,5) MG normal: 20,2%; MG aumentada: 79,8%; GV normal: 45,1%; GV aumentada: 54,9%. Prevalencia fenotipos: MGNGVN 20,1%; MGNGVA: 0,1%; MGAGVN: 25,0%; MGAGVA: 54,8%. La edad correlacionó en forma directa con CA: ($r=0.183$; $p=0.000$), MG ($r=0.295$; $p=0.000$) y GV ($r=0.288$; $p= 0.000$).

Conclusiones. Aproximadamente una cuarta parte de las mujeres con masa grasa normal presentaron grasa visceral aumentada, siendo consideradas metabólicamente discordantes. La edad fue un factor asociado en forma directa, con la masa grasa, grasa visceral y circunferencia abdominal.

Este trabajo pertenece al Proyecto UBACYT 2018 Nº: 20020170100483BA

Palabras clave: grasa visceral; masa grasa; fenotipos metabólicamente discordantes.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 059. CARACTERIZACIÓN NUTRICIONAL DE HARINAS CHILENAS DE LENTEJA Y EFECTO DE LA EXTRUSIÓN SOBRE PROPIEDADES SALUDABLES Y TECNOLÓGICAS DEL INGREDIENTE ALIMENTARIO

Claudia Vega Soto[1], *Ximena López A*[4], *Marcela Alviña Walker*[5], *Migdalia Erazo Rusindo*[2], *Francisco Pérez Bravo*[3], *María Salomé Mariotti Celis*[2].
[1]*Centro del Comportamiento Alimentario, Escuela de Nutrición y Dietética, Universidad de Valparaíso, Valparaíso, Chile,* [2]*Escuela de Nutrición y Dietética, Universidad Finis Terrae, Santiago, Chile,* [3]*Instituto de Nutrición y Tecnología de Alimentos, Universidad de Chile, Santiago, Chile,* [4]*Granotec, Santiago, Chile,* [5]*Facultad de Farmacia, Universidad de Valparaíso, Valparaíso, Chile.*

Antecedentes. La harina de lentejas chilena es una buena fuente de hidratos de carbono (50%-80%: almidón y 0.2%-1.5%: azúcares libres). Su uso como ingrediente alimentario está sujeto, generalmente, a la aplicación del proceso de extrusión el cual aumenta la solubilidad del producto asegurando su reconstitución instantánea como resultado de un cambio en la composición química de la harina.

Objetivo. Caracterizar nutricionalmente la harina de lentejas chilena y evaluar el efecto del proceso de extrusión sobre la estabilidad de sus hidratos de carbono, propiedades tecnológicas y el índice glicémico del producto final.

Métodos. Harinas chilenas de lenteja, cruda y extruida fueron caracterizadas en términos de: índice de solubilidad, fibra total, almidón total y resistente, glucosa y fructosa y análisis proximal Además, se evaluó el grado de gelatinización de las harinas y su índice glicémico tras digestión in vitro. Los resultados se analizaron por ANOVA de medidas repetidas ($p<0.05$).

Resultados. El proceso de extrusión incrementó la solubilidad de la harina chilena de lentejas preservando la cantidad de hidratos de carbono disponibles del producto. El contenido de fibra dietética total del producto extruido disminuyó y su contenido de azúcares simples fue significativamente mayor. Sin embargo, no se observaron diferencias en el índice glicémico de las harinas tras el proceso de extrusión.

Conclusiones. La harina chilena de lentejas extruidas es un ingrediente alimentario con amplio potencial de aplicación en el desarrollo de alimentos instantáneos con propiedades saludables. El proceso de extrusión favorece las características tecnológicas del producto preservando las propiedades saludables de sus hidratos de carbono.

Palabras clave: harina de lentejas chilena, extrusión, hidratos de carbono, índice glicémico.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 060. EVALUACIÓN DEL PERFIL METABOLÓMICO DE UN ACEITE DE OLIVA VIRGEN ENRIQUECIDO EN COMPONENTES BIOACTIVOS EN UN MODELO DE RATA HIPERTENSA (SHR).

***Laura Alejandra Vázquez Aguilar*[1]**, *Estefania Sánchez Rodríguez*[1], *Oscar Daniel Rangel-Huerta*[2], *Juan Antonio Espejo Calvo*[4], *Monserrat Fitó*[4,5], *Rafael de la Torre*[6,7,8], *Álvaro Hernáez*[4,6,9], *María Isabel Covas*[10], *María Dolores Mesa Garcia*[1,11], *Celia Rodríguez Perez*[11,12,13].

[1]Departamento de Bioquímica y Biología Molecular II, Instituto de Nutrición y Tecnología de Alimentos "José Mataix", Centro de Investigación Biomédica, Universidad de Granada., Granada, España, [2]Sección de Química y Toxinología. Instituto Veterinario Noruego. Pb 64, N-1431 Ås. Noruega, [3]Instituto para la Calidad y Seguridad Alimentaria S.L. (ICSA) -TECNOFOOD I + D SOLUCIONES S.L., Granada, España, [4]Grupo de Investigación en Riesgo cardiovascular y Nutrición, Instituto de Investigaciones Médicas del Hospital del Mar (IMIM)., Barcelona, España, [5]Fisiopatología de la Obesidad y Nutrición (CIBERObn), Instituto de Salud Carlos III. , Madrid, España, [6]Consorcio CIBER, M.P. Fisiopatología de la Obesidad y Nutrición (CIBERObn), Instituto de Salud Carlos III., Madrid, España, [7]Grupo de Investigación en Farmacología Integrativa y Neurociencia de Sistemas, Instituto de Investigaciones Médicas del Hospital del Mar (IMIM)., Barcelona, España, [8]Departamento de Ciencias Experimentales y de la Salud, Universitat Pompeu Fabra (CEXS-UPF), Barcelona, España, [9]Grupo de Investigación en Riesgo Cardiovascular, Nutrición y Envejecimiento; Instituto de Investigaciones Biomédicas August Pi Sunyer (IDIBAPS)., Barcelona, España, [10]NUPROAS Handelsbolag, Nackã, Suecia. NUPRO AS Handelsbolag-Oficina española., [11]IBS. Granada. Instituto de Investigación Biosanitaria de Granada, Granada , España, [12]Departamento de Nutrición y Bromatología. Facultad de Ciencias de la Salud. Universidad de Granada (Campus de Melilla), España, [13]Instituto de Nutrición y Tecnología de Alimentos "José Mataix", Centro de Investigación Biomédica, Universidad de Granada., Granada, España

Antecedentes. El consumo de aceite de oliva virgen extra (AOVE) se han asociado con diversos beneficios para la salud. La búsqueda de metabolitos específicos producidos tras el consumo de AOVE y su relación con los efectos sobre salud puede proporcionarnos información valiosa para conocer los mecanismos de acción que expliquen dichos beneficios.

Objetivo. Evaluar el perfil metabolómico en plasma de ratas hipertensas (SHR, *hypertensive spontaneous rats*) que recibieron aceite de oliva virgen extra (AOVE) enriquecido en componentes bioactivos procedentes de la propia aceituna (fenólicos y ácidos triterpénicos), que nos permitan identificar biomarcadores plasmáticos relacionados con su consumo y su actividad antihipertensiva.

Métodos. Se utilizaron 30 ratas SHR divididas en 3 grupos diferentes: grupo SHR-control tratado con 1 mL de agua; grupo SHR+aceite control, tratada con 1 mL de aceite de oliva control (17.6 mg/kg de compuestos fenólicos) y grupo SHR+aceite enriquecido, tratada con 1 mL de aceite enriquecido (750 mg/kg de compuestos fenólicos) durante ocho semanas. Se incluyeron diez ratas Wistar Kyoto como controles sanos. Se realizó un perfil metabolómico comparativo en muestras de plasma, las cuales se analizaron utilizando un enfoque metabolómico no dirigido mediante cromatografía líquida acoplada a espectrometría de masas en modos de ionización positivo y negativo.

Resultados y conclusiones. Los análisis multivariantes permitieron encontrar diferencias metabólicas en el plasma de los diferentes grupos estudiados. La administración a largo plazo de AOVE generó un perfil metabolómico específico en plasma de ratas hipertensas que permitirá la identificación de moléculas candidatas potenciales relacionadas con la ingesta, y con el efecto antihipertensivo observado.

Palabras clave: metabolómica, aceite de oliva virgen extra, compuestos fenólicos, ácidos triterpenicoos.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 061. METFORMINA OU FEXARAMINA ATENUARAM A ESTEATOSE HEPÁTICA PELA MODULAÇÃO DO FXR INTESTINAL, ATRAVÉS DA VIA DOS ÁCIDOS BILIARES, LIPOGÊNESE E INFLAMAÇÃO EM MODELO EXPERIMENTAL DE DIETA HIPERLIPÍDICA

***Tamiris Ingrid Petito Da Silva*[1]**, *Felipe Missiba Villardi-Junior*[1], *Gabriel Santos Martins-de-Souza*[1], *Vanessa Sousa-Mello*[1], *Sandra Barbosa-da-Silva*[1].
[1]*Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Brazil.*

Introdução. Um dos fatores da patogênese da esteatose hepática é a disbiose, desencadeada pela dieta hiperlipídica, levando a alteração da composição dos ácidos biliares através do receptor FXR, controlador da síntese.

Objetivo. Então, o objetivo é avaliar os efeitos da metformina e fexaramina, inibidor e agonista, respectivamente, do FXR intestinal na esteatose hepática através do eixo entero-hepático, em modelo experimental de dieta hiperlipídica.

Métodos. camundongos c57Bl/6 machos com 3 meses de idade foram divididos em dois grupos que receberam dietas controle © e high-fat (HF, 50% da energia total de lipídios) por 12 semanas, após esse período os grupos foram subdivididos para administração via gavagem orogástrica da metformina (MET, 300mg/kg) e da fexaramina (FEX, 5mg/kg): C, C+MET, C+FEX, HF, HF+MET e HF+FEX, por 3 semanas. Foi avaliado massa corporal (MC), resistência à insulina (RI), triacilglicerol (TAG) e colesterol total plasmático, densidade de esteatose hepática e a expressão gênica no fígado das vias de lipogênese, beta-oxidação, ácidos biliares e inflamação.

Resultados. O grupo HF apresentou aumento da massa corporal (MC), dos lipídios plasmáticos, RI, densidade de esteatose hepática, das vias de lipogênese e inflamação e redução da beta-oxidação, além da inibição do FXR hepático. Por outro lado, o HF+MET reduziu a MC, RI e TAG, além de reduzir a densidade de esteatose hepática, o SREBP1c, PPARgama e FAS (via de lipogênese), IL6 (citocinas pró-inflamatória) e TLR4 (receptor de produto bacteriano), aumentou PPARalfa (beta-oxidação) e FXR (receptor de ácido biliar). Em relação ao grupo HF+FEX, a MC foi reduzida, assim como o TAG e colesterol plasmático, a densidade de esteatose hepática, através da diminuição do SREBP1c, PPPARgama, FAS, IL6 e TLR4 e aumento do PPARalfa, do FXR hepático e do FGFR4 (receptor do FGF15, liberado pela ativação do FXR intestinal), e redução da enzima limitante da síntese de ácidos biliares, a CYP7a1.

Conclusão. A metformina e a fexaramina, embora tenham atuação oposta sobre o FXR intestinal, ativaram o FXR hepático através do eixo entero-hepático, acarretando na redução da lipogênese, inflamação e no aumento da beta-oxidação, reduzindo a massa corporal e a esteatose hepática.

Palavra-chave: eixo entero-hepático, esteatose hepática, FXR

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 062. EFECTO ANTIDIABÉTICO Y ANTIHIPERTENSIVO DE EXTRACTOS DE HOJAS DE *Cnidoscolus aconitifolius*

***María Lilibeth Manzanilla Valdez*[1], *Maira Rubí Segura Campos*[1].**
[1]*Facultad de Ingeniería Química, Universidad Autónoma de Yucatán. Periférico Norte Km. 33.5, Tablaje Catastral 13645, Col. Chuburná de Hidalgo Inn, 97203, Mérida, México*

Antecedentes. En México, la primera y segunda causa de mortalidad es la hipertensión arterial sistémica y la diabetes mellitus tipo 2, respectivamente (ENSANUT 2018). Actualmente, la fitoterapia es una alternativa natural para el tratamiento de estas patologías.

Objetivo. Evaluar el efecto antidiabético y antihipertensivo de extractos de hojas de *C. aconitifolius.*

Métodos. Se obtuvieron seis extractos de hojas de *C. aconitifolius* (agua, etanol, acetona, acetato de etilo, éter dietílico y hexano). Se emplearon ratas Wistar inducidas a hiperglucemia, hipertensión y obesidad, mediante una dieta rica en sacarosa (20 %) durante 12 semanas. Así, se determinó la curva de tolerancia a la glucosa (CTG) a 0.5 y 5.0 mg/kg, el índice hipoglucémico (IH) a 1.0 y 5.0 mg/kg (Parra-Naranjo *et al*., 2017) y el efecto hipotensor (EH) a 5 mg/kg (Herrera-Chale *et al.*, 2014).

Resultados. El IH a 1 mg/kg no registró diferencia estadística significativa entre los tratamientos ($p > 0.05$) y con respecto al control a las 6 h del experimento. A una dosis de 5 mg/kg el extracto hexánico redujo la glucosa 23.7% y el extracto acuoso 9.9 %. En la CTG a 0.5 mg/kg el extracto hexánico fue el único que redujo la glucosa un 7.6 % a los 120 min, mientras que a una dosis de 5 mg/kg no hubo diferencia estadística significativa ($p > 0.05$) entre los extractos. El extracto acuoso tuvo el mayor EH con un 15.3 y 23.4 % de disminución de la presión sistólica y diastólica a los 30 min del experimento.

Conclusiones. El estudio pone de manifiesto el potencial biológico de extractos de *C. aconitifolius*, con énfasis en los extractos acuoso y hexánico, que registraron el mayor efecto hipertensivo e hipoglucemiante, respectivamente.

Palabras clave: extractos, chaya, hiperglucemia, presión arterial.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 063. PIEL DE CEBOLLA, FUENTE DE UN NUEVO Y EXTREMADAMENTE POTENTE ANTIOXIDANTE NATURAL

Jocelyn Fuentes*[1,2]*, *Hermann Zbinden*[2]*, Hernan Speisky*[1].
[1]*Laboratorio de Antioxidantes/Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos/Universidad de Chile.*
[2]*Escuela de Kinesiología/Facultad de Medicina/Universidad Finis Terrae. Santiago, Chile.*

Antecedentes. El estrés oxidativo (EO) está directamente implicado en la pérdida de función de barrera del epitelio intestinal (FBEI) inducida por AINEs. Recientemente hemos reportado que 2-(3,4-dihidroxibenzoil)-2,4,6-trihidroxi-3(2H)- benzofuranona (BZF), metabolito resultante de la oxidación de quercetina que se forma naturalmente en la piel de la cebolla, presenta una potencia antioxidante notablemente superior a la de quercetina.

Objetivo. Se investigó el potencial de BZF y un extracto acuoso de piel de cebolla (OAE) rico en BZF para proteger in vitro e in vivo contra la pérdida de FBEI inducida por el AINE indometacina.

Métodos. La evaluación de FBEI in vitro se realizó cuantificando los cambios en Resistencia Eléctrica Transepitelial (TEER) y transporte paracelular de Fluoresceína-isotiocianato (FITC-dextran) en monocapas de células Caco-2 expuestas a indometacina (40 min), en ausencia/presencia de BZF u OAE. El EO fue evaluado utilizando 2′,7′-dichlorodihidrofluoresceina-diacetato. *In vivo*, se cuantificó FITC-dextran en suero de ratas Sprague-Dawley tratadas con indometacina y/o diferentes dosis de OAE vía oral.

Resultados. *In vitro*, BZF (100 nM) y OAE (conteniendo BZF 100 nM) protegieron 70-73% contra la caída de TEER, 74% contra el aumento basolateral de FITC dextran, y 84-86% contra el EO inducido por indometacina, respectivamente. *In* vivo, BZF (80 µg/Kg), siendo parte de OAE, protegió totalmente contra el aumento de FITC-dextran en suero de ratas tratadas con indometacina. Dicha protección fue acompañada de la total prevención de la activación de NF-κB y del aumento de interleucina-8 y actividad mieloperoxidasa inducidos por indometacina, además, de un aumento en Nrf2, hemo-oxigenasa 1 y NAD(P)H-quinona-oxidorreductasa 1.

Conclusiones. El efecto protector de BZF contra la perdida de FBEI implicaría su capacidad para activar Nrf2 e inhibir la activación de NF-κB. Las dosis extremadamente bajas requeridas justifican la extensión de los efectos protectores de BZF a otras condiciones que involucran pérdida de FBEI, como obesidad. NF-kB, Nrf2.
FONDECYT-1190053/FONDEF-VIU20p0005

Palabras clave: antioxidantes, benzofuranona, estrés oxidativo, función de barrera intestinal, indometacina,

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 064. ASSOCIATION BETWEEN BODY WEIGHT STATUS AND EATING PREPARED-FOOD OF 8 AND 9 YEARS OLD SCHOOLCHILDREN FROM THE PROVINCE OF CÁDIZ. PREVIENE-CÁDIZ

***Rubén Aragón Martín*[1,2,3]**, *María del Mar Gómez-Sánchez*[1,3], *José Manuel Martínez-Nieto*[3,4], *José Pedro Novalbos-Ruiz*[1,3], *Carmen Segundo-Iglesias*[3,5], *María José Santi-Cano*[3,4], *José Castro-Piñero*[6], *Mónica Schwarz-Rodríguez*[3,4,5], *David Jiménez-Pavón*[2,3], *Amelia Rodríguez-Martín*[1,3].

[1]*Department of Biomedicine, Biotechnology and Public Health, Faculty of Nursing and Physiotherapy, University of Cádiz, Cádiz, Spain,* [2]*MOVE-IT Research Group, Department of Physical Education, Faculty of Education Sciences, University of Cádiz, Cádiz, Spain,* [3]*Biomedical Research and Innovation Institute of Cádiz (INiBICA) Research Unit, Puerta del Mar University Hospital, University of Cádiz, Cádiz, Spain,* [4]*Department of Nursing and Physiotherapy, Faculty of Nursing and Physiotherapy, University of Cádiz, Cádiz, Spain,* [5]*Salus Infirmorum Nursing School, University of Cádiz, Cádiz, Spain,* [6]*GALENO research group, Department of Physical Education, Faculty of Education Sciences, University of Cadiz, Puerto Real, Spain. Biomedical Research and Innovation Institute of Cadiz (INiBICA) Research Unit, Cádiz, Spain., Puerto Real, Spain.*

Background. Many aspects of prepared-food make it suspect to the associated increases in overweight and obesity.

Objective. The objective of this study was to analyse the association between body weight status and eating prepared-food of schoolchildren enrolled in the 3rd year of Primary Education in the province of Cádiz.

Methods. A sample of 864 schoolchildren between 8 and 9 years old of the province of Cádiz was analysed. Schoolchildren were administered a set of questionnaires to assess nutritional, including a questionnaire on eating habits. The body weight status was established following the cut-off points of the Body Mass Index (BMI) proposed by the World Obesity Federation. To check the association between body weight status and eating prepared-food, a UNIANOVA analysis was applied.

Results. When analyzing the association between body weight status and fast-food intake, it was found that those who had a worse body weight status were those who never ate fast-food, those who ate it less than 3 times a week and those who ate it more than 3 times respectively (BMI=18.45vs18.29vs17.65) ($p=0.087$). The same happened when analyzing by sex (BMI=18.47vs18.41vs17.76 for boys) ($p>0.05$) and (BMI=18.41vs18.16vs17.52 for girls) ($p>0.05$). However, the opposite occurred with restaurant-food. Schoolchildren who ate restaurant-food every day had a worse body weight status than those who ate it 3 or more times a week, less than 3 times a week and never BMI=20.58vs17.89vs18.21vs17.91) (all $p<0.05$). The same happened when analyzing by sex (BMI=19.52vs18.04vs18.27vs18.23 for boys) (all $p>0.05$) and (BMI=22.56vs17.72vs18.15vs17.54 for girls) (all $p<0.05$).

Conclusions. Eating prepared food seems to be negatively associated with the body weight status of schoolchildren. In the case of restaurant-food, it was clearly seen in the study: the schoolchildren who consumed restaurant-food more frequently had a worse body weight status. In the case of fast-food, it was not seen because parents, as a preventive way, in accordance with health recommendations, did not allow the children who had a worse body weight status to eat fast-food very often, but parents of children with better body weight status did allow them to eat fast-food more often.

Keywords: childhood obesity, prepared-food, fast-food, homemade-food.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 065. EVALUACIÓN DE AUTOCONTROL Y SU ASOCIACIÓN CON LA COMPOSICIÓN CORPORAL, EL POLIMORFISMO 5-HTTLPR (RS4795541) Y LA SELECCIÓN DE ALIMENTOS EN ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS

Greissy Mariana Guadalupe Rodríguez Hernández[1], Virginia Gabriela Aguilera Cervantes[1],
Zyanya Reyes Castillo[1], José María Martínez Selva[2], Antonio López Espinoza[1],
Carlos Emiliano Arteaga Flores[1], Jamin Guadalupe Chávez Orozco[1].
[1]Instituto de Investigaciones en Comportamiento Alimentario y Nutrición (IICAN), Universidad de Guadalajara, Ciudad Guzmán, México, [2]Universidad de Murcia, Murcia, España.

Antecedentes y objetivo. La capacidad de autocontrol puede moderar la selección de alimento, mantener el peso corporal e ingesta de una dieta saludable y un bajo autocontrol propiciar la selección de alimentos palatables con alto contenido calórico potencializando consecuencias negativas para la salud. El autocontrol posee un componente genético heredable, uno de los polimorfismos más estudiados es el 5-HTTLPR localizado en el gen SLC6A4, asociado a la capacidad de autocontrol y el IMC. El objetivo del presente estudio fue evaluar la asociación del autocontrol con la composición corporal, el polimorfismo 5-HTTLPR y la selección de alimentos en estudiantes universitarios.

Métodos. Participaron 407 estudiantes, su capacidad de autocontrol se midió a través de dos escalas de autoinforme, se determinó su composición corporal, se tomaron muestras de saliva, se extrajo el ADN y los genotipos se identificaron mediante PCR-RFLP. Posteriormente, se seleccionó una submuestra de participantes que puntuaron homogéneamente en las escalas de autoinforme y se expusieron a tres sesiones experimentales en las que se utilizó el método de demora de la recompensa. Se presentaron cuatro estímulos alimentarios que variaron en cualidad (dulces/salados), cantidad (porción grande/pequeña) y composición nutricional (saludables/no-saludables).

Resultados. Se encontró una asociación significativa entre mayor autocontrol en IMC (OR=0.63, IC 95%: 0.39-1.02), p= 0.04), porcentaje de músculo (OR=2.51, IC 95%: 1.01- 7.45), p=0.03) y circunferencia de cintura (OR=0.53, IC 95%: 0.32- 0.88), p= 0.00). De acuerdo al modelo de herencia recesivo, el genotipo L/L del 5-HTTLPR se asoció con un mayor autocontrol (OR= 2.74, IC 95%: 1.03-8.54, p= 0.02). Al variar la disponibilidad de alimentos en el método de demora de la recompensa, la mayoría de los participantes seleccionó alimentos saludables/dulces, dicha selección no mostró asociación con el autocontrol, la composición corporal y las variantes del polimorfismo 5-HTTLPR, por lo tanto, los participantes orientaron su elección hacia la cualidad de la recompensa y no hacia la cantidad y la temporalidad al recibirla.

Conclusiones. Se demuestra la importancia de la interacción entre genes, ambiente, conducta y selección de alimentos, para la comprensión del autocontrol y su influencia sobre las respuestas alimentarias.

Palabras clave: autocontrol, selección, alimento, composición corporal, polimorfismo 5-HTTLPR.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 066. LA RELACIÓN ENTRE PLAQUETAS /LINFOCITOS COMO INDICADOR DE INFLAMACIÓN EN NIÑAS CON SITUACIÓN PONDERAL MÁS INADECUADA

*Elena Rodríguez-Rodríguez[1,2], Laura Bermejo[2,3], Aránzazu Aparicio[2,3], **María Dolores Salas González[2,3]**, Ana María Lorenzo-Mora[2,3], Liliana Guadalupe González-Rodríguez[2,3], Ana Isabel Jiménez-Ortega[2,4], Viviana Loria-Kohen[2,3], Ana María López-Sobaler[2,3], Rosa María Ortega[2,3].*

[1]Departamento de Química en Ciencias Farmacéuticas. UCM, [2]Grupo de Investigación: VALORNUT (920030), [3]Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos. UCM, [4]Unidad de Gastroenterología pediátrica. Hospital San Rafael.

Antecedentes. Los mejores marcadores de inflamación son las adipoquinas, aunque algunos parámetros de la serie blanca y las plaquetas se han propuesto como marcadores sencillos y económicos. No existen estudios que relacionen estos marcadores con parámetros relacionados con la situación ponderal en escolares.

Objetivo. Conocer si los marcadores de inflamación emergentes se relacionan con el estado antropométrico de escolares.

Métodos. 1035 escolares, 1021 con datos antropométricos (peso, talla, IMC, circunferencia de la cintura (Cci), cociente cintura/talla (ciT), distribución del índice de conicidad (ICo), pliegue tricipital y % grasa corporal) y 966 con hemograma. Se calcularon los cocientes neutrófilos/linfocitos (NLR), monocitos/linfocitos (MLR) y plaquetas/linfocitos (PLR). Se consideró inflamación valores de estos cocientes >p75 según el sexo (1,487 y 1,424 para NLR, 0,222 y 0,234 para MLR y 137,884 y 139,71 para PLR, en niñas y niños respectivamente).

Resultados. Los tres cocientes de inflamación correlacionaron significativamente de forma directa con Cci y CiT, el NLR y MLR con el peso y el NLR y PLR con el %grasa corporal e ICo. Las niñas con PLR>p75, presentaron mayor Cci, ciT, ICo y % grasa corporal (67,0±8,4cm; 0,47±0,06; 1,17±0,07; 12,4±4,3%) que aquellas con mejor estado inflamatorio (65,2±8,4cm; 0,45±0,05; 1,15± 0,07; 11,8±4,6%) ($p<0,05$). En niños y con otros cocientes no se observaron estas diferencias.

Conclusiones. Las niñas con un valor elevado del marcador inflamatorio PLR presentan peor estado antropométrico, y en concreto de grasa corporal, que aquellas con un menor estado inflamatorio medido con este marcador. Financiación: Proyecto FISS(PI060318), contrato Universidad-Empresa (201/2008) y ayudas para grupos de investigación UCM GR3/14 y GR15/17.

Palabras clave: inflamación, escolares, antropometría.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 067. ÍNDICE DE CALIDAD DE LOS CARBOHIDRATOS EN LA POBLACIÓN URBANA COSTARRICENSE: ESTUDIO LATINOAMERICANO DE NUTRICIÓN Y SALUD COSTA RICA

***Marco Vinicio Segura Buján*[1]**, *Georgina Gómez Salas*[2], *Anne Chinnock*[1], *Dahiana Quesada Quesada*[2].
[1]*Escuela de Nutrición, Universidad de Costa Rica, San Pedro, Costa Rica,*
[2]*Escuela de Medicina, Universidad de Costa Rica, San Pedro, Costa Rica..*

Antecedentes. Los carbohidratos son el principal macronutriente en la dieta costarricense, por ello su estudio puede contribuir en la identificación de estrategias que dirigidas a disminuir el riesgo de enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT).

Objetivo. El objetivo de este análisis fue determinar la asociación entre el índice de calidad de los carbohidratos (ICC) de la dieta y las características sociodemográficas, el estado nutricional y la actividad física de la población urbana costarricense.

Métodos. El análisis se realizó en una muestra representativa de la población urbana costarricense, constituida por 798 individuos de 15 y 65 años que participaron del Estudio Latino Americano de Nutrición y Salud (ELANS). Se realizaron dos 24R en días no consecutivos para conocer el consumo dietético, se incluyeron variables sociodemográficas, antropométricas y de actividad física. El ICC se calculó a partir de cuatro componentes: fibra dietética (g/d), índice glicémico, relación grano enteros/granos refinados y carbohidratos sólidos /carbohidratos líquidos.

Resultados. Los hombres ($p<0.001$) y las personas de mayor edad ($p=0,002$) y un menor IMC ($p=0,048$) presentaron un mayor ICC. El ICC ajustado por edad correlacionó con una menor circunferencia de cintura ($p=0,016$) y circunferencia de cadera ($p=0,022$). No se encontraron diferencias significativas entre el ICC y la actividad física, el nivel socioeconómico, el nivel educativo y el peso.

Conclusiones. un mejor ICC se asoció con mejores indicadores antropométricos, por lo que resulta importante establecer pautas dietéticas sobre los tipos de carbohidratos consumidos por la población costarricense para la prevención de ECNT.

Palabras clave: carbohidratos de la dieta, granos enteros, índice glucémico, fibra de la dieta, Costa Rica.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 068. ÍNDICE DE MASA CORPORAL VS ÍNDICE CINTURA-TALLA EN ESCOLARES DE YUCATÁN, MÉXICO

Lidia Moreno Macías[1], *Vanessa Domingo Bolio*[2], *Isabel Medina Vera*[3], *Azalia Ávila Nava*[4], *Teresa Shamah Levy*[5].
[1]Facultad de Medicina. Universidad Autónoma de Yucatán, Mérida, México, [2]Dirección de Nutrición. Secretaría de Salud de Yucatán, Mérida, México, [3]Departamento de Métodos de la Investigación. Instituto Nacional de Pediatría, CDMX, México, [4]Hospital Regional de Alta Especialidad de la Península de Yucatán, Mérida, México, [5]Centro de Investigación en Evaluación y Encuestas. Instituto Nacional de Salud Pública de México, Cuernavaca, México.

Antecedentes. El sobrepeso y obesidad es un problema de salud pública en México. En 2016, alrededor del 40% de los escolares del sur del país presentaron exceso de peso. La obesidad infantil es factor de riesgo para enfermedades cardiovasculares. El índice de masa corporal (IMC) es utilizado para identificar exceso de peso, pero no mide la cantidad de adiposidad abdominal siendo de mayor riesgo cardiovascular (RC). Se propone el índice cintura-talla (ICT) para diagnosticar obesidad abdominal.

Objetivo. Asociar el IMC y el ICT de los escolares que asisten a primarias públicas de Yucatán, México.

Métodos. Estudio transversal con datos de la estrategia "Salud en tu escuela". Las escuelas incluidas fueron seleccionadas federalmente y el muestreo fue no probabilístico a conveniencia. Se realizaron las mediciones de peso, talla, circunferencia cintura, IMC (OMS: normal (-1 +1 DE), sobrepeso (>1 DE), obesidad (>2 DE)), e ICT (>0,50 clasificó como obesidad abdominal). Las diferencias se evaluaron aplicando la prueba chi2, considerando el valor de $P < 0,05$.

Resultados. Se incluyeron 2559 escolares con edad promedio de 12 ±0,57 años. El 55% fueron mujeres. Según el IMC, 24,3% de hombres y 14.8% de mujeres presentaron obesidad; sobrepeso en 30% y 27,7% de hombres y mujeres respectivamente (p=<0.0001). El 48,3% de los escolares fueron diagnosticados con obesidad abdominal y RC. El 95% y 74% de los escolares con IMC en obesidad y sobrepeso respectivamente, presentaron RC. Se observó RC en 16% de escolares con IMC normal.

Conclusiones. Alrededor del 48% de escolares yucatecos de esta muestra presentaron exceso de peso corporal y obesidad abdominal. Cuatro de cada 10 escolares yucatecos presentan RC, inclusive con IMC normal.

Palabras clave: escolares, exceso de peso, riesgo cardiovascular.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 069. SEXO FEMININO E VARIADOS FATORES MODIFICÁVEIS INFLUENCIAM NAS ALTERAÇÕES DOS COMPONENTES DA SÍNDROME METABÓLICA

***Lucia de Fatima Campos Pedrosa*[1]**, *Layne Christina Benedito Assis Lima*[1], *Séphora Louyse Silva Aquino*[2], *Aline Tuane Oliveira Cunha*[3], *Severina Carla Vieira Cunha Lima*[1], *Karine Cavalcanti Maurício Sena-Evangelista*[1], *Josivan Gomes Lima*[2].
[1]Programa de Pós-graduação em Nutrição/Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, Brasil, [2]Programa de Pós-graduação em Ciências da Saúde/Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, Brasil, [3]Secretaria de Saúde Pública do Estado do Rio Grande do Norte, Natal, Brasil.

Histórico. A síndrome metabólica (SM) é caracterizada pela presença de três ou mais fatores de risco cardiovascular.

Objetivo do estudo foi verificar associações entre as variáveis biodemográficas, nutricionais e de estilo de vida entre os as alterações nos componentes da SM.

Métodos. Estudo transversal desenvolvido com 224 indivíduos com SM atendidos no Ambulatório de Endocrinologia de Hospital Universitário Onofre Lopes (HUOL), Natal, Brasil. Os critérios do National Cholesterol Education Program-Adult Treatment Panel III-NCEP (2002) foram utilizados para diagnosticar a SM. Avaliamos os componentes da SM (isolados) como variáveis dependentes, e as informações sobre sexo, dieta, estilo de vida, atividade física e horas de sono, como variáveis independentes.

Resultados. A idade média foi de 51(12) anos e 76,8% eram do sexo feminino. Foram identificados dezesseis fenótipos da SM, sendo a circunferência da cintura (CC) o componente mais frequente. Maiores frequências de CC (p=0,013) e glicemia (p<001) elevadas foram observadas nos indivíduos do sexo feminino, além de HDL-c baixo (p=0,008). O consumo de bebida alcóolica (1-4 doses/mês) foi associado com maiores frequências de pressão arterial elevada (p=0,028) e de HDL-c baixo (p=0,018). Os indivíduos irregularmente ativos apresentaram triglicerídeos elevados (p=0,003). Indivíduos tabagistas demonstraram maior risco de glicemia elevada (p=0,032). As horas de sono apresentaram mediana menor [7.0 (6.0-8.0)] nos indivíduos com pressão arterial elevada (p=0,002). Observou-se menor ingestão diária de selênio (p=0,018) e maior de potássio, (p=0,037) nos indivíduos com HDL-c baixo. Por outro lado, maiores valores de ingestão de cobre (p=0,038), ferro (p=0,026) e potássio (p=0,015) foram observados nos indivíduos com glicemia elevada.

Conclusão. O sexo feminino apresentou maiores associações com as alterações nos componentes da SM. Outros fatores de risco modificáveis inerentes ao indivíduo e seu estilo de vida também promoveram alterações distintas. Estes achados contribuem para monitoramento da SM a partir da identificação dos fenótipos da doença.

Palavras-chave: síndrome metabólica, dieta, estilo de vida, horas de sono.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 070. WHERE DO BRAZILIAN IMMIGRANT PARENTS OBTAIN INFORMATION TO SUPPORT HEALTHFUL ENERGY BALANCE-RELATED BEHAVIORS OF THEIR PRESCHOOL-AGE CHILDREN?: A CROSS-SECTIONAL STUDY

***Ana Cristina Lindsay*[1]**, *Thais Caires*[1], *Qun Le*[2], *Denise Lima Nogueira*[3], *Marcia María Tavares Machado*[3], *Mary L. Greaney*[4].
[1]*University of Massachusetts Boston, Boston, United States,* [2]*Rutgers State University of New Jersey, New Brunswick, United States,* [3]*Federal University of Ceara, Fortaleza, Brazil,* 4*University of Rhode Island, Kingston, US*

Background. The preschool years are an important period for obesity prevention as this is when young children's healthful energy balance-related behaviors are forming. Brazilians are a growing population in the United States and there is a lack of obesity prevention interventions focusing on Brazilian children. To develop these interventions, information is needed about parents' perceptions of importance and the information sources used.

Objective. Therefore, this study assessed Brazilian immigrant parents' perception of the importance of EBRBs and sources used to obtain information to support the healthful EBRBs of their preschool-age children.

Methods. Community-based cross-sectional survey.

Results. Fifty-two immigrant parents, most classified as having low acculturation levels participated. Approximately 41% and 28% of mothers and fathers, self-reported being overweight. Parents perceived reducing consumption of unhealthy foods (51.8%), reducing sugar-sweetened beverage intake (38.5%), and limiting screen time (34.5%) as being the most important EBRBs. Parents also reported that pediatricians (98.1%), nurses (76.9%), and WIC professionals (64.5%) were the main sources used for EBRBs information, followed by family members (50%), other parents (44.2%), and internet (38.5%).

Conclusions. Given that only about 50-20% of parents perceived healthful EBRBs as important and that pediatric healthcare providers were the main sources of information suggests that these professionals are well-positioned to raise awareness, facilitate communication, provide increased education and guidance about the importance of early EBRBs in the prevention of childhood obesity. Moreover, future mobile health interventions designed to meet the needs of Brazilian immigrant parents should consider the involvement and endorsement of pediatric healthcare providers.

Keywords: energy balance-related behaviors, parents, Brazilian, immigrant, preschool, obesity.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 071. ACCIÓN ANTIOXIDANTE DEL ÁCIDO FÓLICO A TRAVÉS DE LA ENOS EN RATAS ADOLESCENTES SOMETIDAS A BINGE DRINKING

***María del Carmen Gallego López*[1]**, *María Luisa Ojeda Murillo*[1], *Inés Romero Herrera*[1], *Karick Jotty Arroyo*[2], *Fátima Nogales Bueno*[1], *Olimpia Carreras Sánchez*[1].
[1]*Dpto Fisiología, Facultad de Farmacia, Universidad de Sevilla, Sevilla, España,* [2]*Dpto Biología, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Universidad de Cartagena, Cartagena de Indias, Colombia.*

Antecedentes. El Binge Drinking (BD) es el patrón de consumo de alcohol más extendido en los adolescentes; siendo un factor de riesgo para múltiples patologías, pues provoca la oxidación de biomoléculas en los tejidos donde se metaboliza, alterando su función. El ácido fólico (AF) es un antioxidante claramente disminuido en alcohólicos crónicos. Sin embargo, hay pocos estudios que relacionen el BD y el AF.

Objetivo. Analizar los depósitos hepáticos de AF y la expresión del óxido nítrico sintetasa endotelial (eNOS), en su forma monómero (productora de EROS) y dímero (generadora de NO), que puede afectar al balance oxidativo en ratas adolescentes sometidas a BD. Para verificar si existe esa relación BD-AF-eNOS-oxidación, se analizarán los efectos de la suplementación con AF sobre estos parámetros.

Métodos. Se utilizaron 4 grupos de ratas macho Wistar adolescentes: control (dieta: 2ppm de AF), BD (dieta base y alcohol 20% i.p.), control fólico (dieta suplementada: 8ppm de AF) y BD fólico (dieta suplementada y alcohol 20% i.p.). Tras 3 semanas de tratamiento, se cuantificaron en hígado los niveles de AF mediante ELISA; la oxidación lipídica y proteica por espectrofotometría; y la expresión de la eNOS en su forma dímero y monómero mediante Western Blot.

Resultados. El BD disminuye los niveles hepáticos de AF, e incrementa los niveles de eNOS dímero y monómero, favoreciendo la oxidación lipídica y proteica. La suplementación con AF recupera los niveles hepáticos de este antioxidante, reduce la expresión del monómero de la eNOS, y la oxidación de biomoléculas.

Conclusiones. Por primera vez se ha demostrado que el BD disminuye los niveles hepáticos de AF, y que existe una relación BD-AF-eNOS-oxidación, siendo la suplementación con AF, una posible terapia económica para evitar la oxidación generada por el BD durante la adolescencia.

Palabras clave: binge drinking, ácido fólico, estrés oxidativo, eNOS.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 072. NUTRITIONAL ANEMIA REDUCTIONS DUE TO FOOD FORTIFICATION

***Andrea Dorbu*[1], *Hannah Waddel*[1], *Renée Moore*[1], *Christina Mehta*[1], *Manpreet Chadha*[2], *Mandana Arabi*[2], *Helena Pachón*[3].**
[1]*Emory University, Atlanta, United States,* [2]*Nutrition International, Ottawa, Canada,*
[3]*Food Fortification Initiative & Emory University, Atlanta, United States.*

Background. Food fortification has the potential to deliver essential micronutrients to populations at large scale, thereby reducing nutritional anemia.

Objective. The purpose of this project was to review literature and conduct a meta-analysis to identify the proportion of anemia ameliorated by fortification of wheat flour, maize flour, rice and oil (singly or combined) among adolescent girls and women of child-bearing age from across the globe.

Methods. A search in 17 online databases between November 14, 2020, and December 4, 2020 yielded 2284 results. Only English-language documents were included and no restrictions on location or publication date were imposed. Relevant references from systematic reviews and meta-analyses were checked for inclusion. Longitudinal, pre-post cross-sectional, efficacy and effectiveness studies were included. Primary outcomes were change in hemoglobin concentration and change in anemia prevalence. Two reviewers independently screened document abstracts and titles (via Covidence) and extracted key information from all studies (via Excel). Studies will be synthesized using arm-based network meta-analysis with the pcnetmeta package in R.

Results. We will calculate individual and pooled estimates of the effect sizes of fortified maize flour, wheat flour, rice, and oil on nutritional anemia reduction among women of reproductive age. Results will be stratified by food vehicle, nutrients added, intervention duration, severity of anemia during the pre-fortification assessment, public health significance of anemia during the pre-fortification assessment, and women's age (10-19, 15-49, 10-50 years).

Conclusions. We expect further evidence of the impact of grains and oil fortification on anemia. Compared to previous systematic reviews which focused on food fortification and nutritional anemia in low- and middle-income countries among select population groups, this analysis will solely assess the impact of maize flour, wheat flour, rice, and oil fortification on nutritional anemia across multiple countries irrespective of income levels among adolescent girls (10-19 years) and women of child-bearing age (15-49 years).

Keywords: enrichment, women, maize flour, oil, rice, wheat flour.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 073. EFECTO DE LA HOMOGENIZACIÓN POR ALTAS PRESIONES Y POSTERIOR CRIOCONCETRACIÓN SOBRE LA ESTABILIDAD DE COMPUESTOS BIOACTIVOS DE EXTRACTO ACUOSO DE CALAFATE (*BERBERIS MICROPHYLA*)

***José Miguel Bastías Montes*[1],** *Carla Vidal*[1], *Gheldred Salinas*[1], *Yanara Tamarit*[1].
[1]*Departamento Ingeniería en Alimentos, Universidad del Bío-Bío, Chillán, Chile.*

Antecedentes. Calafate (*Berberis microphylla* G. Forst.) es una baya nativa que crece en el Sur de Chile que presenta altos contenidos de compuestos fenólicos y gran capacidad antioxidante, atribuyéndole diferentes efectos positivos sobre la salud.

Objetivo. Evaluar el efecto de la homogenización por altas presiones (HAP) y su posterior crioconcentración sobre la estabilidad de compuestos bioactivos y capacidad antioxidante de extracto acuso de calafate (*Berberis microphylla*).

Métodos. Para lograr esto se elaboró extracto acuoso de calafate a partir del fruto fresco, el que se sometió a homogenización por altas presiones y posterior congelación a -20°C en tubos con filtro separado, luego se centrifugó a 4000rpm durante 10 minutos obteniendo el concentrado final. El concentrado obtenido, más un concentrado sin tratar y otro pasteurizado fueron almacenado a 4ºC y 23ºC, evaluando el contenido de polifenoles totales, antocianinas totales, flavonoides totales y capacidad antioxidante en el tiempo.

Resultados. Los resultados evidenciaron que los crioconcentrados de calafate obtenidos a partir de los extractos presentan un aumento significativo en el contenido de compuestos bioactivos y capacidad antioxidante que los frutos frescos, y los tratados por HAP presentan una mejor estabilidad en el tiempo que los sin tratamiento y los pasteurizados. En cuanto a los compuestos bioactivos se pudo determinar que flavonoides, polifenoles y antocianinas se ven afectadas positivamente por este proceso de HAP, ya que presentaron un aumento notable a 4ºC en comparación con los almacenados a 23°C., al igual que la capacidad antioxidante.

Conclusiones. Estos resultados permiten afirmar que los extractos acuosos de calafate tratados por HAP y su posterior crioconcetración permiten obtener un producto potencial para el desarrollo de alimentos funcionales. Agradecimientos: Proyecto FONDECYT Nº 1191127, ANID, Chile.

Palabras clave: calafate, homogenización, alta presión, crioconcentrado, compuestos bioactivos, capacidad antioxidante.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 074. ¿HA CAMBIADO EL PATRÓN DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS EN 40 AÑOS? CASO ESTUDIO: CUENCA, ECUADOR

***Johana Ortiz Ulloa*[1]**, *Michelle Castro*[1], *Gabriela Astudillo*[1], *Jéssica Léon*[1], *Angélica Ochoa*[1], *Silvana Donoso*[1].
[1]*Grupo "Alimentación, Nutrición y Salud". Departamento de Biociencias. Facultad de Ciencias Químicas. Universidad de Cuenca, Cuenca, Ecuador.*

Antecedentes. A nivel mundial, la contaminación de los alimentos, por microorganismos o diversas sustancias químicas, causa más de 500 millones de enfermedades y casi medio millón de muertes por año, sin considerar un alto porcentaje de casos que no se reportan. Esta problemática puede ser evaluada desde varios enfoques, incluyéndose reportes de prevalencia y el monitoreo de la contaminación en diversos alimentos.

Objetivo. Reportar la evidencia reportada sobre la inocuidad alimentaria en la ciudad de Cuenca, Ecuador durante el periodo 1981-2017, y las posteriores acciones de monitoreo y mitigación.

Métodos. La evidencia sobre la inocuidad alimentaria en la ciudad de Cuenca, Ecuador se evaluó mediante una revisión sistemática de los estudios reportados durante el periodo 1981-2017. Con estos resultados y considerando el alto consumo, en el año 2017, se seleccionaron diversos alimentos de venta ambulatoria a nivel local (13 tipos, 188 muestras) para analizar la calidad microbiológica.

Resultados. Tras aplicar varios criterios de inclusión y exclusión sobre la validez y calidad de estos estudios, se identificaron 40 reportes relacionados a la contaminación con microorganismos (67.5%), pesticidas, parásitos y antibióticos (7.5%), conservantes y metales (10%) y toxinas (15%), sin observar tendencias en el grado de contaminación ni en la necesidad de monitoreo. En el estudio posterior, en general se encontró que 56% de los alimentos no cumplían con los requerimientos de calidad para ser aptos para el consumo. Como medida correctiva inicial, se impartieron charlas de capacitación.

Conclusiones. Actualmente, se cuenta con evidencia para recalcar la necesidad de implementar medidas de higiene y monitoreo, control en la manipulación, transporte y almacenamiento, principalmente en alimentos frescos cuya calidad no está regida por normativas nacionales y en alimentos que se expenden en la vía pública. En particular, se está trabajando en estrategias de mitigación, incluyendo capacitación efectiva y participativa para manipuladores de alimentos.

Palabras clave: inocuidad alimentaria, revisión sistemática, Ecuador.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 075. EVALUACIÓN TEÓRICA DE LA RETENCIÓN DE CAROTENOIDES PRO-VITAMINA A DURANTE LA COCCIÓN TRADICIONAL DE DOS ALIMENTOS NATIVOS DE LA REGIÓN CARIBE COLOMBIANA

***Nathalia Reyes Delgado*[1],** *Yuri Castillo*[1], *Mauricio Espinal Ruiz*[1].
[1]*Pontificia Universidad Javeriana, Bogota, Colombia.*

Antecedentes. La batata (*Ipomaea batatas*) y la ciruela joba (*Spondias mombin*) son dos alimentos nativos de la región Caribe colombiana, considerados como promisorios por su aporte nutricional de pro-vitamina A, un micronutriente deficiente en la población colombiana. Sin embargo, ante la cocción de estos dos alimentos, su contenido de carotenoides pro-vitamina A puede degradarse debido a su naturaleza termolábil. Si bien es cierto, los análisis de retención y perfiles de distribución de los carotenoides pro-vitamina A experimentales son técnicamente complejos y costosos, existen herramientas como el modelamiento teórico que permiten tener una aproximación al impacto de la cocción sobre estas sustancias a fin de optimizar su contribución nutricional a la dieta del Caribe colombiano.

Objetivo. Así, el objetivo de este trabajo fue evaluar teóricamente la retención de carotenoides pro-vitamina A durante la cocción tradicional de la batata y la ciruela joba.

Método. Este corresponde a un estudio teórico descriptivo con enfoque cuantitativo que se llevó a cabo en 2 etapas: la documentación de las preparaciones tradicionales y la predicción teórica de la retención de carotenoides pro-vitamina A durante dichas cocciones tradicionales mediante un modelo matemático cinético-termodinámico.

Reasultados. Se recolectó información sobre once preparaciones, las cuales evidenciaron una retención de carotenoides pro-vitamina A entre el 92 y 56% de estos compuestos. En cuanto a la transferencia de calor, la cocción apropiada al emplear la batata entera y en trozos es alrededor de 20 y 3 minutos, consiguiendo una retención entre el 98 y 90% del all-trans-β-caroteno, respectivamente. Así mismo, la ciruela joba entera se debe cocinar por 3 minutos, o 1 minuto si el tipo de corte es en bastones, dándose una retención del 100% del all-trans-β-criptoxantina. El modelamiento teórico presenta una correlación con los datos que se pueden obtener de manera experimental. Sin embargo, es importante equilibrar la menor pérdida posible de carotenoides y la palatabilidad de los alimentos estudiados a través del perfil de textura y el juzgamiento de aspectos sensoriales luego de la cocción.

Palabras clave: cocciones tradicionales, alimentos nativos, dieta sostenible, modelamiento teórico, carotenoides pro-vitamina A, retención de carotenoides pro-vitamina A, transferencia de calor.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 076. AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE CÁPSULAS DE ÔMEGA-3 NO MERCADO BRASILEIRO

Giovana Ríos Gonçalves[1], Camila Ramos[1], Susana Castelo Branco Ramos Nakandakari[1], Thaiane Rios[1], Adelino Sánchez Ramos da Silva[2], Leandro Pereira de Moura[1], Eduardo Rochete Ropelle[1], José Rodrigo Pauli[1], ***Dennys Esper Cintra[1].***

[1]Universidade Estadual de Campinas - Unicamp, Campinas, Brazil, [2]Universidade de São Paulo, Ribeirão Preto, Brasil

Introdução. Ácidos graxos ômega-3 (ω3) são encontrados principalmente em óleos de peixe, e sua suplementação tem sido empregada no auxílio ao tratamento e prevenção de doenças cardiovasculares, se ingeridos em doses adequadas. Entretanto, devido à relevância que que vem ganhando no mercado de produtos saudáveis, tanto no Brasil quanto no mundo, os casos de adulteração do conteúdo do óleo das cápsulas tem sido registrados com frequência.

O **objetivo** do estudo foi analisar o perfil de ácidos graxos nas principais marcas de ω3 comercializadas no mercado brasileiro.

Métodos. Inicialmente foram selecionados e adquiridos quatorze marcas de suplementos de ω3, comercializados em todos os estados do Brasil, com grande visibilidade midiática. Para análise do perfil de ácidos graxos das cápsulas, o conteúdo do óleo foi extraído e submetido ao processo saponificação e esterificação. Posteriormente, utilizou-se um cromatógrafo a gás, acoplado a um espectrômetro de massas. Houve diferença entre a quantidade de ácidos graxos impresso nos rótulos e a encontrada na análise, no tocante ao total de gorduras saturadas, monoinsaturadas, poli-insaturadas, e também ácido eicosapentaenóico (EPA) e docosahexaenoico (DHA). A legislação brasileira admite de ± 20% de variabilidade. Apenas a gordura poli-insaturada obteve adequação maior que 50% nos suplementos analisados. Em contrapartida, gordura saturada e monoinsaturada apresentaram-se inadequadas em 79% das marcas. Foi constatado que ambos o EPA e DHA estavam inadequados em 50% das marcas. Ácidos graxos ω6 apresentaram-se em quantidade elevada em um dos produtos. No tocante ao ω3, algumas marcas possuíram quantidade razoável, mas apenas duas atenderam a dosagem mínima de 2 g/porção, quantidade mínima recomendada ao tratamento de hipertrigliceridemia.

Os resultados. do presente estudo demonstram que todas as marcas apresentaram incongruências entre a quantidade de nutrientes alegado nos rótulos e o detectado em análise. Apesar do estudo não ter detectado fraudes com misturas de outros óleos nas cápsulas, encontrou produtos com concentrações irrelevantes de ω3. Isso reforça a necessidade de monitoramento da qualidade desses suplementos pelos fabricantes e agências governamentais do país, uma vez que são dispensados, por legislação, de registro no Ministério da Saúde ou Agricultura, a fim de coibir produtos de tão baixa qualidade.

Palavras-chave: cápsulas de ômega-3, perfil de ácidos graxos, suplementos, mercado brasileiro.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 077. BARRERAS Y FACILITADORES DEL ENTORNO ALIMENTARIO PARA LA ADOPCIÓN DE UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE: REVISIÓN DE LA LITERATURA PARA LA ACTUALIZACIÓN DE LAS GUÍAS ALIMENTARIAS EN MÉXICO

***Selene Pacheco Miranda*[1]**, *Mónica Venosa-López*[1], *Florence L. Théodore*[1], *Ivonne Rentería Catalán*[1], *Edgar Denova-Gutiérrez*[1], *Ana Cecilia Fernández-Gaxiola*[1], *Anabelle Bonvecchio-Arenas*[1].
[1]*Instituto Nacional de Salud Pública de México, Cuernavaca, México.*

Antecedentes. Las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos (GABAs) establecen pautas para el diseño de políticas que promueven una alimentación saludable y sostenible. A partir de enero del 2021, en México, se inició el proceso de actualización de las GABAs, incorporando la sostenibilidad alimentaria, entre otras innovaciones. Existen barreras asociadas al entorno alimentario que pueden limitar la adopción de las GABAs en la población. El entorno alimentario es la interfaz en la que las personas interactúan con el sistema alimentario para adquirir y consumir alimentos.

Objetivo. El objetivo de este estudio es identificar barreras y facilitadores del entorno alimentario para la adopción de una alimentación saludable y sostenible en México que sirvan de insumo para la actualización de las GABAs.

Métodos. Se realizó la búsqueda de literatura utilizando descriptores DeCS y retomando pasos de la Métodos PRISMA. Las bases de datos usadas fueron Cochrane, PubMed, y VHL. La literatura fue revisada con base en los dominios y dimensiones propuestas en el modelo conceptual de Turner y et al sobre el entorno alimentario para limitar el consumo de carnes rojas y ultraprocesados, y para fomentar la ingesta de frutas y verduras, nueces y semillas, leguminosas, agua simple y huevo, principales conductas que se indagaran para la actualización de las GABAs.

Resultados. Se seleccionaron 236 artículos: 56 para leguminosas y semillas, 46 para carnes rojas, 73 para frutas y verduras, 11 para huevo, 30 para agua simple y 20 para productos ultraprocesados. La información extraída indica que existen diversos elementos externos como la disponibilidad, los precios, el marketing y la regulación de los alimentos que pueden favorecer o limitar el consumo de los alimentos referidos previamente. También se identificó la influencia de aspectos individuales como la accesibilidad, asequibilidad, conveniencia, conocimientos y habilidades para su preparación sobre la selección y consumo de alimentos.

Conclusiones. Existen diversos factores interrelacionados que podrían limitar o favorecer la adecuada adopción de las GABAs por parte de la población, y que deben ser considerados en su diseño.

Palabras clave: guías alimentarias, dieta saludable, salud ambiental, sostenibilidad.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 078. EFECTO DE LA ESTABILIZACIÓN EN FRIO Y POSTERIOR CRIOCONCENTRACIÓN DE EXTRACTO ACUOSO DE MAQUI (*ARISTOTELIA CHILENSIS* (MOL.) STUNTZ) SOBRE LA INACTIVACIÓN MICROBIANA Y COMPUESTOS BIOACTIVOS

Carla Estefany Vidal San Martín[1], *Josè Miguel Bastías Montes*[1], *Natalia Gonzàlez*[1], *Abigail Flores*[1], *Constanza Villagra*[1], *Yanara Tamarit*[1].
[1]*Departamento Ingeniería en Alimentos, Facultad de Ciencias de la Salud y de los Alimento, Universidad del Bío-Bío, Chillàn, Chile.*

Antecedentes. El maqui (*Aristotelia chilensis* (Mol.) Stuntz) es un pequeño berrie chileno, que posee compuestos ricos en antioxidantes; siendo éstos de gran interés biológico ya que pueden prevenir y retrasar diversos tipos de enfermedades como patologías cardiovasculares, diabetes, cáncer e incluso el Alzheimer.

Objetivo. El objetivo fue evaluar la estabilidad microbiológica y compuestos bioactivos de extracto acuoso de maqui estabilizado en frío y posteriormente sometido a crioconcentración.

Métodos. Para ello, el fruto fue molido y posteriormente sometido a extracción acuosa de compuestos hidrosolubles para la obtención del extracto acuoso. El extracto fue homogenizado por alta presión (100-300 MPa 1-2 pase) y se crioconcentró utilizando la centrifugación-filtración (4000 rpm, 10 min) en una sola etapa como técnica asistida para obtener el concentrado de maqui. El concentrado homogenizado (CH) y uno pasteurizado (CP) fueron almacenados a 4 y 23°C. Se determinó el recuento de microorganismos aerobios mesófilos, mohos y levaduras, así como el contenido de polifenoles y antocianinas totales y capacidad antioxidante.

Resultados. Mostraron que la homogenización por alta presión a 200 MPa con 1 pase permite inactivar la carga microbiana en estudio por debajo del límite de detección y, además, permite mantener estable el contenido de los compuestos bioactivos e intensificar la capacidad antioxidante. Mientras que, la pasteurización sólo eliminó completamente la carga de microorganismos aerobios mesófilos y redujo mohos y levaduras.

Conclusiones. Finalmente, el almacenamiento a 4°C permite mantener estable el crecimiento microbiano y preserva los compuestos bioactivos durante al menos 44 días, garantizando la inocuidad y calidad microbiológica del producto, permitiendo obtener productos ricos en antioxidantes termosensibles.

Agradecimientos: Proyecto FONDECYT Nº 1191127, ANID, Chile.

Palabras clave: compuestos bioactivos, calidad microbiana, maqui, homogenización, crioconcentrado.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 079. DESARROLLO DE PERFILES PARA LA EVALUACIÓN NUTRICIONAL DE LOS PRODUCTOS DE PANADERÍA INTEGRALES EMPACADOS OFERTADOS EN SUPERMERCADOS DE CUATRO CIUDADES COLOMBIANAS

***Viviana Herrera*[1]**, *Yuri Castillo*[1], *Mercedes Mora Plazas*[1], *Mauricio Espinal Ruiz*[1].
[1]*Pontificia Universidad Javeriana, Bogotá, Colombia.*

Antecedentes y objetivo. La ausencia de un consenso global para definir los productos alimenticios de grano entero ha despertado la incertidumbre con respecto a los criterios que estos deben cumplir para ser considerados como tal. Este hecho ha propiciado que industrias alimentarias, como la del sector de la panadería, comercialicen productos con declaraciones en el empaque como "integral" con poco valor nutricional y con altos aportes de nutrientes trazadores de riesgo como grasas, azúcares y sodio, información poco evidente para los consumidores bajo la normativa de rotulado nutricional obligatoria al momento en el territorio colombiano. Así, el objetivo del presente trabajo fue desarrollar dos perfiles para la evaluación nutricional de los productos de panadería integrales empacados (PPIE) ofertados en supermercados de grandes superficies localizados en cuatro ciudades de Colombia.

Métodos. Se definieron los criterios que definen un PPIE según revisión de literatura y se desarrollaron dos perfiles de nutrientes a partir del aporte cuantitativo de calorías, fibra, sodio, azúcar, grasa total y grasa saturada de los productos. El primer perfil se derivó de un algoritmo matemático, producto del análisis de discriminante y el segundo, con mediante el modelo de la distancia euclidiana. Los dos perfiles fueron aplicados a un total de 262 muestras de productos de panadería empacada recolectadas en 4 ciudades representativas de Colombia. Posteriormente, ambos índices fueron evaluados bajo dos aspectos, uno cuantitativo, fundamentado en el análisis de componentes principales (PCA) y otro cualitativo relacionado con la lista de ingredientes de los alimentos evaluados. Para ser considerado PPIE, un alimento debe contar contener grano entero o una harina de grano entero en el listado de ingredientes y cumplir por cada 55g con un aporte de 150 Kcal, fibra 3g, grasa total 5g; grasa saturada 1,5 g; sodio 140 mg y 0 g para azúcares y grasa trans.

Resultados. El Perfil 1 fue más efectivo en identificar las muestras "menos saludables" o "no integrales" y en discriminarlas de acuerdo con la lista de ingredientes. Por su parte, el perfil 2(P2) lo hizo mejor con aquellas saludables o "integrales".

Conclusiones. Los perfiles nutricionales son herramientas que permiten discriminar alimentos de panadería.

Palabras clave: integral/ "grano entero" / panadería/ nutrientes.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 080. HOW PROCESSED ARE INGREDIENTS USED IN PROTEIN DISHES AT INSTITUTIONAL FOODSERVICE UNITS?

***Caroline Dario Capitani*[1]**, *Marina Padovan Luiz*[1], *Thimoteo da Cunha*[1], *Alyne Michelle Botelho*[2], *Nicole de Souza Bim*[1], *Anne Rodrigues Nicoletto*[1], *Giovanna Medeiros Rataichesck Fiates*[2].
[1]*Universidade Estadual de Campinas, Limeira, Brazil,* [2]*Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, Brazil*Corresponding author: Caroline Dário Capitani. E-mail: caroline.capitani@fca.unicamp.br*

Background. Economic and technical factors may prompt the use of ultra-processed foods (UPF) at institutional foodservice units, especially in protein dishes (PD).

Objective. We assessed the extent to which ingredients used in PD on institutional foodservice menus are processed.

Methods. Ingredients and food items used on the menus of five foodservice units were classified based on their level of processing.

Results. On average, 17% of the ingredients used in PD comprised UPF. More UPF was used at larger foodservice units.

Conclusions. Institutional foodservice units must be health promoting environments based on literature and the Dietary Guidelines for the Brazilian Population.

Keywords: food processing, ultra-processed food, menu development, worker health.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 081. EFECTO DE COCCIÓN SOBRE CONTENIDO DE POLIOFENOLES Y CAPACIDAD ANTIOXIDANTE DE ALGA *CHONDRACANTHUS CHAMISSOI*

*Vilma Quitral[2], **Giulianna Gamero-Vega[1],** Edison Vásquez-Corales[1], Milly Ormeño-Llanos[1].*
[1]Instituto de Investigación. Universidad de Los Ángeles de Chimbote, Chimbote, Perú,
[2]Escuela de Nutrición y Dietética. Facultad de Salud. Universidad Santo Tomás, Santiago, Chile.

Antecedentes. El alga *Chondracanthus chamissoi*, conocida como "yuyo" es muy abundante en las costas de Perú. Se clasifica dentro del grupo de las Rhodophyta, es alga roja. Esta alga se consume fresca y también deshidratada para incorporar en preparaciones culinarias.

Objetivo. El objetivo del presente estudio es comparar la concentración de polifenoles totales y la capacidad antioxidante del alga *Chondracanthus chamissoi* sometida a cocción en agua o en vapor, y posteriormente deshidratada.

Métodos. El alga fue recolectada en la costa de Chimbote, Perú. Se transportaron al Laboratorio, se lavaron con agua corriente y luego se limpiaron con agua destilada para eliminar las sales. Se separaron en tres muestras: A1 (deshidratada a 60°C por 12 horas), A2 (cocción en agua por 15 minutos, enfriada, drenada y deshidratada a 60°C por 12 horas), A3 (cocción al vapor por 15 minutos, enfriada, drenada y deshidratada a 60°C por 12 horas); las muestras deshidratadas fueron finamente molidas. Se determinó la concentración de polifenoles totales por método Folin-Ciocalteu y capacidad antioxidante por DPPH.

Resultados. La concentración de polifenoles totales fue de 173; 153 y 171 (mg AGE/100g) en muestras A1, A2 y A3 respectivamente. La muestra A2 presenta la menor concentración, ($p < 0,05$). El contenido de polifenoles totales de las 3 muestras se encuentra dentro de los valores promedio para algas rojas. En la muestra A2 se pueden haber perdido polifenoles hidrosolubles por lixiviación, como ácidos fenólicos, fenilpropanoides, falvonoides y quinonas. La capacidad antioxidante fue de 259; 240 y 231 (mM Trolox Eq/100g) en muestras A1, A2 y A3 respectivamente, sin diferencias significativas.

Conclusiones. El alga *Chondracanthus chamissoi* presenta alto contenido de polifenoles totales y alta capacidad antioxidante. Previo a la deshidratación es conveniente aplicar cocción al vapor por 15 minutos ya que no afecta a polifenoles totales ni capacidad antioxidante.

Palabras clave: algas, polifenoles, antioxidante.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 082. SEDENTARISMO DURANTE EL CONFINAMIENTO POR COVID-19 EN NIÑOS, ADOLESCENTES Y ADULTOS MEXICANOS

Luz María Gómez Acosta[1], *Brenda Martínez Tapia*[1], *Teresa Shamah Levy*[1].
[1]*Centro de Investigación en Evaluación y Encuestas, Cuernavaca, México.*

Antecedentes y objetivo. Ante el brote mundial de COVID-19 y su clasificación por la OMS como una pandemia, la vida cotidiana en el mundo ha cambiado dramáticamente. En México se adoptaron medidas para su mitigación, como el confinamiento domiciliario (del 23 de marzo al 31 de mayo de 2020) conocida como "Jornada de Sana Distancia", combinado con el cierre de actividades económicas, culturales, deportivas, educativas y recreativas. Ante la situación de salud actual de la población mexicana, resulta de gran interés analizar el sedentarismo durante el confinamiento por COVID-19 en niños, adolescentes y adultos mexicanos.

Métodos. Como parte de la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición (ENSANUT CONTINUA COVID-19), se indagó información de todos los mayores de 10 años del hogar. Se preguntó sobre el tiempo que pasaba sentado o reclinado de forma habitual, durante el periodo de confinamiento por COVID-19 en comparación con el tiempo previo. Se presentan los cambios en el tiempo sentado o reclinado y las características sociodemográficas asociadas (frecuencia e IC95%).

Resultados. Se analizó información de 30 947 individuos mayores de 10 años, que representan a 105 728 608 personas a nivel nacional. El 31.0% de la población de 10 años y más respondió que había aumentado el tiempo que pasaba sentado o reclinado durante el confinamiento. El grupo de edad con mayor afectación fue el de los adolescentes de 10 a 14 años (41.2%), el grupo que presentó menos cambios fue el de adultos de 20 años y más (29.1%). No hubo diferencias entre hombres y mujeres. Al observar por características sociodemográficas se encontró una tendencia al aumento en el tiempo que pasaban sentados o reclinados.

Conclusiones. Debido a la pandemia, la población de 10 años y más aumentó el tiempo que pasa sentado o reclinado durante el confinamiento por COVID-19, siendo los adolescentes los más afectados.

Palabras clave: tiempo sentado, confinamiento, COVID-19, México, sedentarismo.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 083. NUTRIÇÃO EM ANGOLA: INSERÇÃO DO NUTRICIONISTA E CAPACITAÇÃO DOCENTE COM VISTAS À MUDANÇA DA REALIDADE SOCIAL

*Ana Carolina Paternez[1], **Juliana Masami Morimoto[1],** Andrea Almeida[1], Julia Bendia[2], Gabriel Esteves[1], Eugenia Vasconcellos[1].*
[1]Universidade Presbiteriana Mackenzie, São Paulo, Brazil,
[2]Instituto Superior Politécnico Evangélico do Lubango, Lubango, Angola.

A profissão de nutricionista em Angola (África) ainda é recente no país, com poucos profissionais atuantes e formação acadêmica em fase de consolidação. Nesse contexto este estudo, realizado entre janeiro de 2019 e janeiro de 2020, teve como objetivos avaliar a inserção profissional dos nutricionistas em Angola e promover capacitação-didático pedagógica e técnica a docentes do Curso de Nutrição e demais cursos da área da Saúde de uma instituição de ensino superior da região Sul de Angola. A avaliação da inserção profissional foi realizada por meio de questionário, encaminhado aos 52 nutricionistas afiliados à Associação Angolana de Nutricionistas. Foram realizadas atividades de capacitação didático-pedagógica e técnica a docentes do Curso de Nutrição e dos demais cursos da área de Saúde da instituição de ensino. Somente 15,4% dos nutricionistas responderam ao questionário enviado, sendo todos do sexo feminino (N=8), naturais de Angola, com média de idade de 29,38 anos (DP=5,53 anos). Em relação à formação, 62,5% fizeram sua graduação em Angola. As atividades de capacitação didático-pedagógicas, realizadas in loco, contaram com a participação de 20 docentes (11 do sexo feminino e 09 do sexo masculino) e envolveram palestras em Simpósio científico direcionado a docentes, discentes e público externo (com os temas: Guias alimentares nacionais: um panorama da alimentação ao redor do mundo e Perfil da alimentação de estudantes no Brasil) e roda de conversa com o corpo docente e discente. O presente trabalho aponta para a necessidade de discutir e construir indicadores-qualitativos e quantitativos – que possam ser utilizados para o melhor conhecimento da realidade regional e nacional dos nutricionistas em Angola. Quanto à formação docente, as atividades realizadas apontam para necessidade de desenvolvimento de projetos de formação continuada docente que permitam aos professores transmitir o conhecimento socialmente acumulado em uma perspectiva transformadora da realidade.

Palavras-chave: nutrição em angola, inserção do nutricionist, capacitação-didático pedagógica.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 084. COMPRENSIÓN OBJETIVA DEL ETIQUETADO NUTRICIONAL FRONTAL GUÍAS DIARIAS DE ALIMENTACIÓN Y EL ETIQUETADO DE ADVERTENCIA EN LA POBLACIÓN ADULTA CON ENFERMEDADES CRÓNICAS NO TRANSMISIBLES EN MÉXICO

Janine Sagaceta Mejía[1], *Lizbeth Tolentino-Mayo*[1], *Carlos Cruz-Casarrubias*[1], *Claudia Nieto-Orozco*[1], *Simón Barquera*[1].
[1]*INSP, Cuernavaca, México.*

Antecedentes. Una estrategia para el control y prevención de enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT) es la implementación de estrategias que mejoren el entorno alimentario como el etiquetado frontal en alimentos y bebidas. En 2019, en México se aprobó el sistema de etiquetado de advertencia (EA) cuyo objetivo es ayudar a los consumidores a elegir alimentos más saludables. Anteriormente, el etiquetado utilizado eran las Guías Diarias de Alimentación (GDA).

Objetivo. El objetivo es evaluar la comprensión objetiva del etiquetado frontal GDA y EA a través de la identificación de productos no saludables en mexicanos con ECNT.

Métodos. Aleatoriamente, 50% de mexicanos mayores de 20 años con alguna ECNT (Sobrepeso-obesidad, DM2, Hipertensión y dislipidemia) respondieron el cuestionario que contenía imágenes del etiquetado GDA de tres productos y el 50% restante aquel que contenía imágenes del EA. Se realizaron pruebas de diferencia de dos proporciones para evaluar diferencias en la clasificación correcta de productos. Se utilizaron dos modelos de regresión logística para evaluar las posibilidades de clasificar correctamente los productos haciendo uso del EA según la cantidad de ECNT.

Resultados. De los 14.057 participantes, 33,7% (IC95%:32,6-34,9) presentaron una ECNT y 33,5% (IC95%:32,2-34,8) dos. La proporción de participantes que clasificaron correctamente productos no saludables utilizando información contenida en el EA fue mayor; 49,2% (IC95%:48,2-55,3) y 53,9% (IC95%:49,9-57,8) de los participantes con dos ECNT clasificaron correctamente el producto 2 y 3 respectivamente. Las posibilidades de identificar un producto no saludable utilizando información contenida en EA fueron mayores; los Odds se triplicaron para el producto 2 (OR=3,5 p<0.001, IC95%:2,7-4,6) y se duplicaron para el producto 3 (OR=2,8 p<0.001, IC95%:2,2-3,6) en individuos con alguna ECNT.

Conclusiones. El EA es una herramienta que facilita la identificación de productos no saludables en comparación con el etiquetado GDA, por lo que el EA tiene un potencial impacto en la prevención y control de ECNT.

Palabras clave: etiquetado de advertencia, enfermedades no transmisibles, sobrepeso, obesidad, diabetes mellitus.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 085. IDENTIFICACIÓN TEMPRANA DE SÍNDROME METABÓLICO A PARTIR DE ÍNDICES ANTROPOMÉTRICOS RELACIONADOS CON OBESIDAD Y LÍPIDOS EN ADULTOS MEXICANOS

Janine Sagaceta Mejía[1], *Luz María Sánchez-Romero*[2], *Lizbeth Tolentino-Mayo*[1], *Simón Barquera*[1].
[1]*INSP, Cuernavaca, México,* [2]*Georgetown Lombardi Comprehensive Cancer, Georgetown University, Washington DC, USA.*

Antecedentes. La identificación en fases tempranas del síndrome metabólico (SMet) permite su intervención oportuna y progresión. En los últimos años se han propuesto una serie de índices antropométricos para evaluar el riesgo de desenlaces fatales en personas adultas en diferentes poblaciones europeas.

Objetivo. El objetivo del estudio es comparar la capacidad predictiva de ocho índices antropométricos relacionados con obesidad y lípidos para identificar SMet en adultos mexicanos.

Métodos. Utilizando tres definiciones: ATPIII, IDF y ALAD, se obtuvieron prevalencias de SMet en mexicanos mayores de 20 años. Con las prevalencias obtenidas, se realizaron análisis de las curvas ROC ajustados para estimar áreas bajo la curva (ABC) y examinar la habilidad de ocho índices antropométricos para identificar Smet (índice de masa corporal (IMC), índice cintura/talla (ICT), índice de redondez corporal (IRC), índice de forma corporal (IFC), índice de adiposidad visceral (IAV), índice de triglicéridos-glucosa en ayunas (TyG) estimulador de la adiposidad corporal (EAC) y producto de acumulación de lípidos (PAL).

Resultados. De los 10,163 adultos mexicanos analizados, 56.6%,54.4% y 63.8% tienen SMet según criterios ATPIII, ALAD e IDF. Las ABC de mayor magnitud observadas para la identificación de SMet son los índices PAL en mujeres. 0.897, 0.888 y 0.901 definidas con los criterios ATP III, ALAD e IDF respectivamente, éste último también en hombres (0.876). Mientras que las ABC de mayor magnitud observadas en hombres corresponden a los índices ICT (0.855) e IRC (0.853) con criterios ALAD.

Conclusiones. Los índices antropométricos que consideran circunferencia de cintura y un biomarcador, como triglicéridos, mostraron ser un mejor predictor y pueden considerarse como una alternativa para predecir SMet en adultos mexicanos.

Palabras clave: síndrome metabólico (SMet), índice de masa corporal (IMC), índice cintura-talla (ICT), producto de acumulación de lípidos (PAL).

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 086. COMPARACIÓN DE LA UBICACIÓN DE LOS EGRESADOS, EN LOS CAMPOS PROFESIONALES BÁSICOS, DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN EN LOS AÑOS 1995, 2005 Y 2020.

Samuel Coronel Núñez, *R. Cruz, M. Minutti, L Posada, M. Álvàrez, L. Silva, C. Palmeros, M. Altamirano, C. Arroyo, N. Cruz*
[1]Universidad Autónoma Metropolitana, México, [2]Universidad Autónoma de Yucatán, Mérida, México, [3]AMMFEN, León, México, [4]Universidad Iberoamericana-Puebla, Puebla, México, [5]Universidad Vasco de Quiroga, Morelia, México, [6]Universidad Popular Autónoma del estado de Puebla, Puebla, México, [7]Universidad Veracruzana, Veracruz, México, [8]Universidad de Guadalajara-CUCS, Guadalajara, México, [9]Universidad de Aguascalientes, Aguascalientes, México, [10]Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas, Tuxtla Gutiérrez, México.

Antecedentes. Los campos son las diferentes formas en las que se agrupan las prácticas profesionales, por lo que es necesario realizar investigaciones de mercado laboral para analizar los espacios reales donde se ubican los egresados, los conocimientos, habilidades, actitudes, competencias y valores que se requieren para cada campo, así como los sectores sociales que se benefician con su trabajo. En el año 2007, la Asociación Mexicana de Miembros de Facultades y Escuelas de Nutrición (AMMFEN), definió cuatro campos básicos para la formación y el empleo de los licenciados en nutrición: Nutrición Clínica, Nutrición Poblacional (Comunitaria), Servicios de Alimentos y Tecnología Alimentaria.

Objetivo. Comparar las proporciones de egresados que trabajan en cada uno delos cuatro campos profesionales básicos en tres periodos diferentes.

Métodos. Estudios observacionales y transversales, la población de estudio estuvo integrada por las instituciones afiliadas a la AMMFEN. Las investigaciones se hicieron con muestras probabilísticas, con un nivel de confianza del 95% y un error estimado para la muestra menor a 0.05, las entrevistas se realizaron con la técnica “cara a cara” o por medio de zoom.

Resultados. Los resultados se presentan en porcentajes en el orden 1995-2005-2020 para cada campo: Nutrición Clínica 43, 59, 57.5; Nutrición Poblacional 10.3, 7.5, 10.6: Servicios de Alimentos 13.6, 14, 9.5; Tecnología Alimentaria 12.0, 2.0, 3.4; Otros 21.1, 17.5, 19.0.

Conclusiones. En todos los casos la nutrición clínica es el campo profesional dominante y es mayor a la sumatoria de los otros tres campos. Los campos Nutrición Poblacional y Servicios de Alimentos tienen porcentajes similares, a pesar de que a este último se le da menos importancia en los planes de estudio, tecnología alimentaria, es el campo en el que se ubica la menor proporción de egresados. Es necesario impulsar un mayor equilibrio entre los diferentes campos, para contribuir, desde diferentes flancos, a la solución de los graves problemas de alimentación y nutrición que vive México, especialmente los relacionados con el nivel preventivo y dirigidos a grandes grupos de población.

Palabras clave: escuelas de Nutrición, licenciaturas, especialidad, México.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 087. EFECTO DEL CONSUMO DE HONGOS COMESTIBLES Y MEDICINALES SOBRE COMPOSICIÓN CORPORAL Y METABOLISMO LIPÍDICO, EN UN MODELO DE OBESIDAD INDUCIDO POR DIETA

Fernando Daniel Pérez Luna[1], María Eugenia Meneses Álvarea[2,3], ***Aleyda Pérez Herrera[1,3],***
Daniel Martínez Carrera[2], Nimbre Torres y Torres[4], Armando Torres[4].
[1]Instituto Politécnico Nacional-CIIDIR-Unidad Oaxaca, Oaxaca, México, [2]Colegio de Postgraduados, Campus Puebla, Puebla, México, [3]Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, Ciudad de México, México, [4] Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán (INCMNSZ), Ciudad de México, México.

Antecedentes. El cambio en los patrones alimentarios, donde los alimentos nativos han sido desplazados por alimentos industrializados, ha propiciado problemas de salud como la obesidad, y enfermedades cardiovasculares.

Objetivo. El objetivo fue evaluar el efecto de la adición a la dieta de hongos comestibles y medicinales: *Ustilago maydis, Pleorotus ostreatus* y *Ganoderma lucidum*, sobre la composición corporal y el metabolismo de lípidos en un modelo animal de obesidad.

Métodos. Se utilizaron ratas Wistar alimentadas con una dieta alta en grasa saturada (HFD) (45% kcal de grasa) y sacarosa en el agua (10%). Los grupos de tratamiento fueron: Control: dieta AIN-93G; HF+S: dieta HFD + sacarosa en el agua (10%) + 0.25% colesterol; HF+S+At: dieta igual a HF+S + atorvastatina (0.3 g/kg dieta); HF+S+Um: dieta igual a HF+S + 10% U. maydis; HF+S+Po: dieta igual a HF+S + 10% *P. ostreatus;* HF+S+Gl: dieta igual a HF+S + 10% *G. lucidum*. Se evaluó el efecto de las diferentes especies de hongos en el incremento de peso, composición corporal, parámetros bioquímicos y gasto energético. Adicionalmente se analizó la expresión de los genes: HMGCR, LDLR, ABCG5 y PPARA en hígado.

Resultados. Se encontró que los grupos HF+S+Um, HF+S+Po y HF+S+Gl tuvieron menor incremento de peso, menor porcentaje de grasa corporal, y niveles séricos de triglicéridos (TG), colesterol total (CT) y colesterol de baja densidad (LDL-c) de manera significativa con $p<0.0001$ respecto a HF+S. Además, los grupos HF+S+Um y HF+S+Gl redujeron la esteatosis hepática provocada por la dieta alta en grasa y en el caso de HF+S+Po la previno totalmente. Finalmente, la expresión de los genes LDLR, ABCG5, y PPARA, aumentó con la suplementación en la dieta de cualquiera de los hongos y con el fármaco atorvastatina en comparación al grupo HF+S.

Conclusiones. Los hongos comestibles son alimentos funcionales que, al ser incluidos en la dieta, previenen las alteraciones provocadas por la obesidad, dando la pauta al desarrollo de estudios de intervención para demostrar sus beneficios en humanos.

Palabras clave: *U. maydis, P ostreatus, G. lucidum.*

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 088. EVALUACION DE PROPIEDADES CITOTÓXICAS E INMUNOMODULADORAS DE HIDROLIZADO PROTEICO DE QUINOA (*CHENOPODIUM QUINOA* WILD)

***Julio Rueda*[1], *Carolina Maldonado-Galdeano*[2], *Manuel Lobo*[1], *Gabriela Perdigon*[2], *Norma Samman*[1].**
[1]Centro Interdisciplinario de Investigaciones en Tecnologías y Desarrollo Social para el Noroeste argentino (CIITED-CONICET), San Salvador de Jujuy, Argentina, [2]Centro de Referencia para Lactobacilos (CERELA-CONICET), San Miguel de Tucumán, Argentina.

Antecedentes. Los hidrolizados y péptidos alimentarios son potentes agentes antigénicos que pueden inducir respuestas inmunes y podrían emplearse como inmunomoduladores. Desde el punto de vista de la inocuidad, los concentrados proteicos de quínoa (CPQ), hidrolizados proteicos de quínoa (HPQ) y las fracciones peptídicas (FP) de bajo peso molecular deben ser evaluadas antes de su incorporación en alimentos.

Objetivo. El objetivo de este trabajo fue evaluar el efecto citotóxico de HPQ y la producción *in vitro* de citoquinas (interferón (INFγ) factor de necrosis tumoral (TNFα) e interleucinas 6 y 10 (IL-6 e IL-10) ambos en un cultivo celular primario de macrófagos, y la actividad fagocítica *ex vivo* en macrófagos peritoneales y de bazo en ratones BALB/c alimentados durante 3 días con CPQ, HPQ y FP.

Resultados. Tanto CPQ como HPQ no mostraron efecto citotóxico con dosis de 32,5–1000 µg/mL. Una única dosis de 1000 µg/mL activó a los macrófagos peritoneales y de bazo con producción de INFγ y TNFα. La producción de IL-6 en macrófagos de bazo expuestos a HPQ fue menor que con QPQ. La producción de IL-10 con HPQ incrementó 126 y 56% en macrófagos de bazo y peritoneo comparado a CPQ. La actividad fagocítica *in vitro* debida a HPQ y FP aumentó 40 y 44%, respectivamente. Tanto CPQ, HPQ y FP aumentaron la actividad fagocÍtica *ex vivo*. Sin embargo, HPQ y FP tuvieron mejor efecto. El aumento de INFγ podría estimular y mejorar la respuesta fagocítica en macrófagos peritoneales y de bazo. La producción de IL-10 garantiza una respuesta inmune controlada para el mantenimiento de la homeostasis tisular. El CPQ y HPQ son seguros para la administración oral y mejoran la actividad fagocítica estimulando la respuesta innata del sistema inmune.

Conclusiones. Mayor investigación permitirá establecer los mecanismos por los cuales los HPQ activan células locales y distantes del sistema inmune innato. Los autores agradecemos a las Universidades Nacionales de Jujuy y Tucumán, CERELA y IaValSe-Food-CYTED (grant Nº119RT0567).

Palabras clave: péptidos, hidrolizado, citotoxicidad, inmunomodulador.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 089. VALIDACIÓN DE LA MÉTODOS DE RECOLECCIÓN DE SANGRE CAPILAR POOL VS GOTA, EN EQUIPOS HEMOCUÉ CON EL MÉTODO DE CIANOMETAHEMOGLOBINA EN SANGRE VENOSA

Vanessa De La Cruz-Góngora[1], *Ignacio Méndez Gómez-Humarán*[2], *Berenice Gaona-Pineda*[1], *Omar Dary*[3], *Teresa Shamah-Levy*[1].
[1]*Instituto Nacional De Salud Pública, Cuernavaca, México,* [2]*Centro de Investigación en Matemáticas, A.C. CIMAT, Aguascalientes, México,* [3]*Us Agency For International Development (USAID), USA.*

Antecedentes. Diversos factores influyen en la determinación de Hb, desde el tipo de sangre hasta la Métodos.

Objetivo. El objetivo del estudio fue comparar la determinación de Hb en sangre capilar por "*pool*" y "gota" usando el HemoCué 201+ vs estándar de oro (cianometahemoglobina) en sangre venosa.

Métodos. Estudio transversal realizado en 50 niños de 1-4 años, 50 mujeres de 18-49 años, y 50 adultos ≥60 años. Se extrajeron 4 mL de sangre venosa para su lectura en Hemocué y en Hemocounter con el método de cianometahemoglobina. Cada participante donó sangre capilar por punción de dedo. A la mitad de los participantes (n=75) ("gota"), se les realizó la colección de la segunda gota capilar en microcubetas. A la otra mitad (n=75) ("*pool*"), se les colectó 350-500 mcl de sangre capilar en microtainers con EDTA. Hb en sangre capilar fue determinada usando Hemocué 201+. Se estimó la sensibilidad y especificidad y se calculó la correlación, concordancia y límites de Bland y Altman para la precisión y exactitud de los resultados de HemoCue contra sangre venosa en Hemocounter.

Resultados. La correlación concordancia entre el estándar de oro y la medición por "gota" con Hemocue fue 0.766, y por "pool" 0.916. El sesgo relativo de la medición por "gota" fue 0.889, con una diferencia promedio de Bland y Altman de 0.739 mg/dL; mientras que en "pool" fue 0.98, con una diferencia promedio de 0.257 mg/dL. La correlación de Pearson fue de 0.862 para la medición por "gota" y de 0.934 por "*pool*".

Conclusiones. La Métodos de colección de pool capilar tuvo mejor desempeño en el equipo Hemocué 201+, tanto en la precisión como en la exactitud de las mediciones de Hb.

Palabras clave: hemocué, sangre capilar, cianometahemoglobina, gota capilar, pool capilar.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 090. ANALYSIS OF ANTI-LEPTIN AUTOANTIBODIES IN ADULTS WITH TYPE 2 DIABETES MELLITUS AND ITS RELATIONSHIP WITH CLINICAL, METABOLIC PARAMETERS AND CARDIOVASCULAR RISK

***Astrid Selene Espinoza García*[1], *Ana Belén Vargas Antillón*[2], *Mildren Porchas Quijada*[1], *Eloy Alfonso Zepeda*[3], *Rafael Torres Valadez*[3], *Zyanya Reyes Castillo*[1]**

[1]Universidad de Guadalajara, Zapotlán el Grande, México, [2]Laboratorio de Biomedicina y Biotecnología para la Salud, Zapotlán el Grande, México, [3]Unidad Especializada en Investigación, Desarrollo e Innovación en Medicina Genómica, CENyT, Universidad Autónoma de Nayarit, Nayarit, México.

Type II diabetes mellitus (T2DM) is characterized by alterations in the metabolism of carbohydrates, fat and proteins; which are related to deficiencies over the action or secretion of insulin. Recent studies identified the presence of antibodies directed against neuropetides and hormones that regulate appetite and metabolism, including antibodies against leptin. As of today, the presence of autoantibodies against leptin in adults with T2DM remains unknown, hence the present work set the objective of analyzing anti-leptin antibodies serum levels in adults with T2DM, as well as determining its relationship with body composition, metabolic profile, and cardiovascular risk factors. One hundred serum samples from adults aged 57.12 ± 11.64 years were included and categorized in: normal-weight, overweight and obesity. Anthropometric, biochemical parameters such as cholesterol, glucose, Hb1Ac, insulin, leptin, HDL-C, LDL-C, VLDL-C, triglycerides were measured. Also anthropometric and metabolic indexes such as BMI, waist circumference, body fat percentage and HOMA-IR were evaluated. In-house ELISA test was performed for detection of anti-leptin serum levels (IgG isotype) in their free and total fractions, plus the percentage of immune complexes. Free anti-leptin IgG autoantibodies serum levels were higher in obese than in normal-weight TDM2 patients ($p < 0.001$). Furthermore, the percentage of immune complexes was significantly lower in obese patients ($p < 0.01$) than in overweight. After evaluating correlation between anti-leptin immune complexes and biochemical parameters, negative correlations were observed in subjects of the normal weight group with: TG ($r = -0.4126$, $p = 0.0235$) and VLDL-c ($r = -0.6118$, $p = 0.0174$). In obese subjects, total anti-leptin antibodies showed a positive correlation with serum leptin ($r = 0.4096$, $p = 0.0246$) and a negative correlation with HOMA-IR ($r = -0.4506$, $p = 0.0121$). Overall, this research proves presence of IgG isotype anti-leptin antibodies in normal weight, overweight and obese subjects with T2DM. Furthermore, it is suggested that the production of these antibodies is influenced by body composition and leptin secretion, highlighting an adaptive mechanism.

Keywords: anti-leptin autoantibodies, diabetes mellitus tipe 2, cardiovascular risk, adultos

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 091. PRO-INFLAMMATORY INTERLEUKINS AND BONE REMODELING MARKERS IN MASTER SWIMMERS WITH DIFFERENT LEVELS OF TRAINING

***Vianney Curiel Cervantes*[1]**, *Juan Manuel Morales Hernández*[1], *Mariela Camacho Barrón*[1], *Beatriz Adriana Aguilar-Galarza*[1], *José Antonio Enciso Moreno*[2], *Iza Fernanda Ramírez Pérez*[1], *Miriam Aracely Anaya Loyola*[1].
[1]*Universidad Autónoma De Querétaro, Querétaro, México,* [2]*Insituto Mexicano del Seguro Social, Zacatecas, México.*

Background. Exercise induces cytokine-mediated immuno-response dependent of time and intensity of the physical activity. Immune bone remodeling markers may be also modified by exercise. We analyzed the differences between serum levels of CRP, IL-1, IL-10, IL-6, osteopontin (OPN) and procalcitonin in master swimmers with different training levels.

Methods. 48 subjects aged 30-70 were divided in two groups. Active Master Swimmers (AMS) had a PAL≤1.6 and regularly performed a non-systematic training, 3-4 days/week, 60 min/day for at least 2 y; Elite Master Swimmers (EMS) had a PAL ≥1.8 with 5 y of experience in systematic mixed (aerobic-anaerobic) swimming competitive training 450 min/week. Body composition, biochemical and immune markers were analyzed.

Results. Swimmers in the EMS group had lower biochemical and body composition parameters, compared to AMS group (glucose, 71.1 vs 90.9 mg/dL; triglycerides, 78 vs 123 mg/dL; cholesterol, 150 vs 190 mg/dL; and Fat Mass Index , 5.3 vs 6.7 kg/m^2), However, Fat Free Mass Index 19.4 vs 16.4 kg/m^2 and Skeletal Muscle Mass Index (SMMI), 9 vs. 7.3 kg/m2 ($p<0.05$) were higher in EMS compared to AMS group. Pro-inflammatory interleukins and bone remodelling markers such as CRP (12.5 vs 34.9pg/mL), IL-1β (28.3 vs 52.3 pg/mL), IL-10 (0.8 vs 3.1, pg/mL) and IL-6 (10.2 vs. 16.6 pg/mL), OPN (1.4 vs. 7.8 pg/mL) and procalcitonin (725.6 vs. 8.9 pg/mL) levels were lower in EMS than AMS, respectively ($p<0.001$).

Conclusions. Chronic adaptations due to exercise and systematic training seems to reduce pro-inflammatory cytokines. Levels of bone remodeling parameters such as OPN and procalcitonin could be favorable for bone turnover in response to chronic stimuli of systematic competitive training.

Key words: inflammation, immune system, aging, bone remodelling, exercise.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 092. DETERMINACIÓN DE LA SENSIBILIDAD DE DIFERENTES HERRAMIENTAS DE CRIBADO NUTRICIONAL EN PACIENTES QUIRÚRGICOS

***Marcelo Yaffé*[1], *Victoria Miqueiro*[1].**
[1]*Hospital Pasteur, Montevideo, Uruguay.*

Antecedentes. La desnutrición hospitalaria es un problema mundial que afecta entre un 30% a un 50% de los pacientes internados. Mucho se ha avanzado en la creación de distintas herramientas de cribado, para detectar riesgo nutricional tempranamente, pero sin lograr identificar "una herramienta Gold Estándar" y poder actuar precozmente sobre las cifras de desnutrición hospitalaria.

Objetivo. Determinar si el Ángulo de Fase, la Prealbúmina y el Colesterol Total son herramientas capaces de detectar riesgo nutricional temprano en pacientes quirúrgicos, comparándolas con el NRS 2002 y el MNA como "Gold Estándar".

Métodos. Estudio observacional y prospectivo que incluyó a los pacientes internados en salas quirúrgicas del Hospital Pasteur en setiembre de 2014. Se evaluó Riesgo Nutricional aplicando NRS 2002 a menores de 65 años y MNA a mayores de 65 como "Gold Estándar"; concomitantemente se realizaron mediciones del Ángulo de Fase a través de Bioimpedancia, y exámenes paraclínicos: Prealbúmina y Colesterol Total. Se estudió, si existe asociación significativa entre las herramientas paraclínicas de cribado evaluadas y las herramientas tradicionales seleccionadas como "Gold Estándar" para detectar riesgo nutricional.

Resultados. Se reclutaron 56 pacientes (33 mujeres) con edad promedio de 65 años. El Ángulo de Fase, la Prealbúmina y el Colesterol Total resultaron ser herramientas estadísticamente significativas capaces de detectar riesgo nutricional precozmente al compararlos con NRS 2002 y MNA. Si bien las herramientas analizadas superan el 50% de detección (53.6% Ángulo de Fase, 51.8% Prealbúmina y 58.9% Colesterol Total) fue el NRS 2002 que demostró ser una herramienta capaz de detectar riesgo nutricional o riesgo probable (90%) en mayor porcentaje.

Conclusiones. Las herramientas analíticas detectaron un elevado porcentaje desnutrición, aunque se evidenció la superioridad del NRS2002, herramienta que recaba datos de manera integral. Es imprescindible seguir buscando métodos de cribado que capten tempranamente la desnutrición mejorando la calidad de atención, previniendo complicaciones vinculadas a la desnutrición y reduciendo costos asociados a la misma.

Palabras clave: cribado nutricional, ángulo de fase, prealbúmina, colesterol.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 093. EVALUACIÓN *IN VITRO* DEL EFECTO ANTIHIPERTENSIVO DE EXTRACTOS DE NARANJA (*CITRUS SINENSIS*) Y SUS SUBPRODUCTOS

Karen Itzel Amaya Barbosa[1], Abad Arturo López Hernández[1],
Manuel López-Cabanillas Lomelí[1], ***Blanca Edelia González Martínez[1].***
[1]Laboratorio de Alimentos. Centro de Investigación en Nutrición y Salud Pública.
Facultad de Salud Pública y Nutrición. Universidad Autónoma de Nuevo León., Monterrey, México.

Antecedentes. La hipertensión es considerada la causa prevenible más importante de las enfermedades cardiovasculares. El uso de productos naturales podría contribuir a reducir el impacto de la hipertensión. Por ejemplo, la hesperidina, compuesto fenólico presente en la naranja y sus subproductos: jugo, cáscara y bagazo (residuo membranoso obtenido en la producción del jugo), ha demostrado tener capacidad para inhibir la actividad de la enzima convertidora de angiotensina (ECA) lo que sugiere que puede tener efecto antihipertensivo. Además, es necesario evaluar cuánto de estos compuestos fenólicos presentes en la naranja son bioaccesibles (permanece disponible para la absorción después de las fases involucradas en el proceso de digestión).

Objetivo. Determinación de la inhibición de la ECA en la fase bioaccesible y sin digerir de los extractos de naranja (jugo, cáscara y bagazo).

Métodos. Se realizó una digestión *in vitro* (Gil-Izquierdo, et al. 2001) en los extractos etanólicos de las fracciones de naranja (variedad Valencia), en los extractos sin digerir y a las fracciones bioaccesibles. Se analizó la capacidad de inhibición de la enzima convertidora de angiotensina (IECA) por HPLC (Wu, et al. 2002).

Resultados. El valor de IC50 (concentración de la muestra requerida para inhibir el 50% de la actividad) del extracto de cáscara fue el más efectivo en la inhibición de ECA (0.053±0.01 g/ml), seguido del extracto de bagazo (0.072±0.01 g/ml) y por último el jugo (0.077±0.02 g/ml), entendiendo que, mientras más bajo es el valor de IC50 más alta es la actividad IECA de la muestra.

Conclusiones. La fracción bioaccesible de los subproductos de naranja (jugo, cáscara y bagazo) inhiben la actividad de la ECA in vitro, lo que apunta a una posible actividad antihipertensiva, mostrando mayor interés en los resultados de cascara (subproducto de la industria), por los cual, son necesarios estudios de bioprospección más específicos.

Palabras clave: naranja, antihipertensivo, IECA, subproductos, bioaccesibilidad.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 094. VELOCIDAD DE LA MARCHA COMO PREDICTOR DE OBESIDAD DINAPÉNICA EN ADULTOS MAYORES MEXICANOS

Christian Jazmín Flores Pérez[1], Lilia Virginia Castro Porras[2], Guadalupe López Rodríguez[3], ***Marcos Galván García[3].***
[1]Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, Hidalgo, México, [2]Centro de Investigación en Políticas, Población y Salud. Facultad de Medicina, Universidad Nacional Autónoma de México, México, México, [3]Cuerpo Académico de Epidemiología Nutricional, Instituto de Ciencias de la Salud, Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, Hidalgo, México.

Antecedentes. En el proceso de envejecimiento, la mala calidad de la dieta y la falta de actividad física pueden contribuir en el desarrollo de comorbilidades en el adulto mayor.

Objetivo. Determinar la asociación de la velocidad de la marcha con la obesidad dinapénica en adultos mayores mexicanos ambulatorios.

Métodos. Se realizó estudio transversal en 125 adultos mayores hombres y mujeres ambulatorios de 71.85 ± 7.1 años, adscritos a centros gerontológicos integrales del estado de Hidalgo en México. Se evaluó porcentaje de masa grasa (%MG) con InBody 270 y se clasifico como obesidad a las mujeres con >25% y >30% en hombres; mientras que la fuerza muscular (FM) se evaluó con dinamómetro Takei-Smedley TKK5001, determinando dinapenia a partir de una fuerza de agarre <20 kg en mujeres y <30 kg en hombres; y la velocidad de la marcha (VM) se evaluó al cronometrar la distancia recorrida del adulto mayor a partir de una distancia de 4 metros donde se determinó baja velocidad de la marcha < 0.8 m/s en ambos sexos como lo propone la EWGSOP. Se describen datos con medias e IC 95%, se comparan diferencias con prueba no paramétrica, y se evaluó asociación con un modelo de regresión logística (MRL); se utilizó el programa STATA 14 y se consideró significativo un valor $p<0.05$.

Resultados. La media de %MG fue de 40,3 (39,3 – 41,4 IC % 95), la FA fue de 21,6 kg (20,66 – 23,05 IC % 95), y la VM de 0,93 m/s (0.02 – 0.98 IC % 95), y se encontraron diferencias significativas por sexo en estas variables. El MRG, mostró que en presencia de baja velocidad de la marcha aumenta 3,4 veces el riesgo de ObD, y en mujeres aumenta el riesgo de ObD 8,4 veces, controlando por la edad ($p<0.001$).

Conclusiones. La baja velocidad de la marcha y ser mujer se asoció con mayor riesgo de obesidad dinapénica, por lo que puede ser utilizado como un indicador temprano de sarcopenia y fragilidad en el adulto mayor.

Palabras clave: obesidad, dinapenia, velocidad de la marcha, adulto mayor.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 095. DISEMINACIÓN DIGITAL DEL CONGRESO DE LA SOCIEDAD LATINOAMERICANA DE NUTRICIÓN 2018: UNA ESTRATEGIA ORGANIZADA VÍA TWITTER DEL CINYS-INSP

***María Isabel Valero Morales*[1,2], *Kenny Mendoza Herrera*[1], *Simón Barquera*[1].**
[1]*Centro de Investigación en Nutrición y Salud del Instituto Nacional de Salud Pública, Cuernavaca, México,*
[2]*Queen Mary University of London, London, United Kingdom.*

Antecedentes. Twitter y el uso de hashtags se han convertido en herramientas de comunicación costo-efectivas que permiten interactuar con millones de usuarios y evaluar su alcance. Su uso durante eventos científicos facilita la comunicación con asistentes, la diseminación inmediata de información y aumenta el alcance e interacción con audiencias. Durante el SLAN 2018, el CINyS-INSP realizó una estrategia de diseminación científica del congreso vía Twitter.

Objetivo. El objetivo de este trabajo fue documentar la estrategia y evaluar el uso del #SLAN2018.

Métodos. El CINyS desarrolló una estrategia sistemática para replicar la información científica expuesta en el congreso a través de tweets con el #SLAN2018 publicados desde las cuentas personales de 11 investigadores y agrupándolos en la cuenta CINyS. La actividad y alcance de las publicaciones se analizó mediante Analytics de Twitter. Además, se realizó un análisis de la actividad del #SLAN2018 con Symplur, herramienta para monitorear hashtags, identificándose todos los tweets con el #SLAN2018 publicados durante el congreso. Se contabilizó número de tweets, retweets, impresiones, usuarios, hipervínculos y elementos visuales compartidos. Se identificó a la comunidad de usuarios centrales, se clasificaron y se obtuvo el número de edges (número de cuentas con las que interactúa otra cuenta a través de comentarios, menciones o retweets) y el número de followers de las cuentas. Se crearon mapas visuales de la interacción entre las comunidades.

Resultados. El #SLAN2018 fue utilizado por 1,761 usuarios y se incluyó en 6351 tweets, 3,384 retweets y más de 23 millones de impresiones. Un total de 2,239 tweets fueron publicados por el equipo CINyS alcanzando 1,334 retweets, representando el 35,3% de los tweets y 39,4% de los retweets del #SLAN2018, generando más de 1 millón de impresiones. El CINyS y sus investigadores se posicionaron como usuarios centrales.

Conclusiones. Estrategias sistemáticas para aumentar la diseminación de la información científica tienen el potencial de alcanzar millones de personas. La evaluación del conocimiento adquirido debe plantearse para proyectos futuros.

Palabras clave: twitter, diseminación, SLAN.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 096. CAMBIOS FISICOQUÍMICOS DURANTE EL TOSTADO ARTESANAL DEL CACAO: UNA CONTRIBUCIÓN TEÓRICA PARA LA TRANSFERENCIA SOCIAL DE CONOCIMIENTO EN LA VEREDA DE ALTO GUAPAYA, COLOMBIA

***Ana María Sandoval Jimenez*[1], *Yuri Castillo*[1],** *Mauricio Espinal Ruiz*[1].
[1]*Pontificia Universidad Javeriana, Bogotá, Colombia.*

Antecedentes. La asistencia técnica integral para la producción sostenible del cacao dirigida a las comunidades rurales en proceso de sustitución de cultivos de uso ilícito en el marco del postconflicto en Colombia, es relevante pues impulsa el potencial agroindustrial de las plantaciones y por ende aporta el desarrollo social y económico del campesinado.

Objetivo. El objetivo del presente trabajo fue contribuir teóricamente a la transferencia social del conocimiento de los cambios fisicoquímicos durante el proceso de tostado artesanal del cacao (*Theobroma cacao* L.) en la vereda de Alto Guapaya, Meta, Colombia.

Métodos. Se llevó a cabo un estudio teórico descriptivo con enfoque cuantitativo en dos etapas: revisión sistemática de la literatura científica con la que se describieron las principales transformaciones fisicoquímicas del grano de cacao durante la etapa del tostado y finalmente, la elaboración de una propuesta de educación alimentaria y nutricional como medio de transferencia social del conocimiento a la comunidad en cuestión.

Resultados. Se reportó que la temperatura de tostado por método convencional debe oscilar entre 110 y 145 °C para obtener las características deseadas del grano de cacao tostado en sus variedades criollo, trinitario y forastero). Dichas características se evaluaron en torno los atributos de color, textura, humedad, concentración de aminas biogénicas y compuestos fenólicos en el grano. Se diseñó y validó participativamente un material informativo pedagógico basado en un juego popular propio de la región de estudio, que evidenció la posibilidad de trasladar la información técnica reportada sobre las especificaciones del proceso de tostado del cacao a un lenguaje sencillo de manejo comunitario adaptándose a las condiciones sociodemográficas de los habitantes de la vereda de Alto Guapaya.

Conclusiones. La utilización de materiales educativos e informativos con enfoque territorial permitió la transferencia a la comunidad cacaotera en cuanto a los cambios fisicoquímicos inducidos por la etapa de tostado en el grano de cacao, fomentando el diálogo y la construcción colectiva del conocimiento en torno a la generación de valor agregado a la cadena del grano de cacao en semilla y en productos transformados.

Palabras clave: educación alimentaria, tostado, transferencia social del conocimiento, grano de cacao, desarrollo comunitario.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 097. IMPACTOS TEMPRANOS DE UNA INTERVENCIÓN EN PRIMERA INFANCIA: EFECTO DEL PROGRAMA "BUEN COMIENZO" EN LA ADHERENCIA A LA LACTANCIA MATERNA EXCLUSIVA

***Catalina María Arango Alzate*[1]**, *Carlos Federico Molina Castaño*[2].
[1]*Universidad Ces, Medellín, Colombia,* [2]*Tecnológico de Antioquia, Medellín, Colombia.*

Antecedentes. "Buen Comienzo" es un programa de la Alcaldía de Medellín que promueve el desarrollo integral de los niños de la ciudad. Las familias llegan al programa en la gestación y se les brinda acompañamiento en salud, nutrición, atención psicosocial y estimulación adecuada, a través de encuentros educativos.

Objetivo. Este estudio evaluó el impacto temprano del programa en la adherencia a la lactancia materna exclusiva (LME).

Métodos. Se realizó un experimento natural con una cohorte de mujeres participantes del programa (n= 243) y otra no participante (n= 216). Se incluyeron mujeres con embarazo único de 12 semanas, seleccionadas por muestreo a conveniencia y asignadas en orden de llegada a los grupos. Fueron seguidas desde el primer trimestre de gestación hasta el sexto mes pos-parto. Se evaluó la lactancia materna en tres momentos: primer, tercer y sexto mes. La madre informó sobre la lactancia materna y los motivos de la interrupción de esta. Se estimó asociación mediante chi cuadrado, se calcularon odds ratio mediante regresión logística binaria.

Resultados. LME al sexto mes fue mayor en el grupo participante (43,6 %) comparado con el no participante (25,7%). En ambos grupos la proporción de LME se redujo entre el primer y sexto mes, observándose una mayor reducción en el grupo no participante (reducción 22%). Se observaron diferencias significativas en la proporción de LME al primer, tercer y sexto mes según la participación en el programa, siendo mayor la frecuencia entre las participantes (valor $p < 0,008$ y 0,000). El programa se asoció con una mayor probabilidad de LME en todos los momentos del seguimiento, LME primer mes (OR=1,61 IC95% 1,14-2,39), LME tercer mes (OR=2,88 IC95% 1,86-4,44) y LME sexto mes (OR= 2,23 IC95% 1,42-3,49). Después de ajustar por posibles confusores, la probabilidad de LME sigue siendo mayor en el grupo participante.

Conclusiones. La decisión de amamantar se toma antes del embarazo, y se fortalece durante este, por ello es importante el acompañamiento y la educación durante la gestación. El programa "Buen Comienzo" demostró tener un efecto significativo en la adherencia a LME al sexto mes.

Palabras clave: gestantes, lactancia materna, educación, impacto.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 098. PHYSICOCHEMICAL CHARACTERIZATION AND STABILITY OF GINGER AND GINGER-BLACKBERRY DRINKS WITH ANTIOXIDANT CAPACITY

***Juan Ramírez Godínez*[1]**, *Judith Jaimez Ordaz*[1], *Luis Guillermo González Olivares*[1], *Bryan Gacía Álvarez*[1], *Araceli Castañeda Ovando*[1], *Jair Emmanuel Onofre Sánchez*[1], *Elizabeth Contreras López*[1].
[1]*Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, Pachuca de Soto, México.*

Background and aims. The beverage market is dominated by products high in sugars and calories without health benefits. This research was aimed to carry out the physicochemical characterization, the evaluation of the stability and the antioxidant activity of two healthy beverages elaborated with antioxidant aqueous ginger extracts and blackberry.

Methods. The physicochemical characterization (moisture, protein, ash) was carried out according to AOAC techniques and the carbohydrate content was calculated by difference. The stability of the beverages was evaluated through the measurement of total soluble solids, acidity, pH, color, antioxidant activity (FRAP, DPPH), total phenolic content, and microbiological indicators according to official Mexican standards). The kinetics were monitored once a week for two months at 20°C and 6°C.

Results. The formulations carbohydrate content was 5.23 and 15.54% for the ginger and ginger-blackberry drink, respectively. Total soluble solids and acidity showed little variation during storage at 20°C and 6°C meanwhile pH a decrease was observed (from 4.09 to 3.47 and from 3.35 to 3.19 for the ginger and ginger-blackberry beverage respectively). The color was affected in the ginger-blackberry formulation, where luminosity decreased significantly during storage. Both drinks showed antioxidant activity (ginger: 156 mgTE / 100g; 191.32 mgFe_2 + / 100g and 266.66 mg gallic acid / 100g; ginger-blackberry: 497.6 mgTE / 100g; 410.15 mgFe_2 + / 100g and 178.05 mg gallic acid / 100g). No growth of any of the microorganisms analyzed was observed.

Conclusions. The inclusion of blackberry contributed to the physicochemical properties and antioxidant activity. Refrigeration is the best option to store this type of product without affecting its properties. Ginger and ginger-blackberry beverages represent a healthy alternative to those on the market.

Key words: ginger, blackberry, healthy beverages, antioxidant activity, stability.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

CO 099. UTILIDAD DE LA CIRCUNFERENCIA DE LA PANTORRILLA COMO MARCADOR DE DESNUTRICIÓN EN RELACIÓN CON EL MNA, NRS 2002 Y ALBÚMINA PLASMÁTICA EN ADULTOS MAYORES HOSPITALIZADOS EN EL HOSPITAL GERIÁTRICO PROF. DR. GERARDO BUONGERMINI-IPS; MARZO Y ABRIL 2019

***Jessica María Miranda Ocariz*[1], *Eliana Meza Miranda*[2].**
[1]Instituto de Previsión Social, Asunción, Paraguay, [2]Centro Multidisciplinario de Investigaciones Tecnológicas - Universidad Nacional de Asunción, San Lorenzo, Paraguay.

Antecedentes. La malnutrición en el anciano que ingresa en el hospital es bastante frecuente. Su valoración puede basarse en medidas antropométricas, parámetros bioquímicos y test nutricionales y la circunferencia de pantorrilla es uno de los métodos de valoración nutricional.

Objetivo. Determinar la sensibilidad y especificidad de la circunferencia de pantorrilla en relación con el MNA, NRS 2002 y la albúmina plasmática en adultos mayores hospitalizados en el Hospital Geriátrico Prof. Dr. Gerardo Buongermini del Instituto de Previsión Social en el año 2019.

Métodos. Estudio observacional analítico de corte transversal realizado en 300 adultos mayores hospitalizados en el geriátrico de IPS entre marzo y abril del 2019. Se evaluaron variables sociodemográficas como sexo edad, procedencia y nivel educativo, motivo de ingreso hospitalario y variables de valoración nutricional como riesgo nutricional según circunferencia de pantorrilla y NRS 2002, estado nutricional según MNA y albúmina plasmática. Se evaluó la sensibilidad y especificidad de la circunferencia de pantorrilla en relación con el MNA, NRS 2002 y albúmina plasmática.

Resultados. El 60,3% se encontraba en el rango de edad de 70 a 90 años, el 57,7% fue del sexo femenino, el 63,7% provenía de Gran Asunción y el 76,7% tenía nivel educativo primario. El motivo de ingreso de mayor proporción fue por enfermedades respiratorias en un 50,7%. El riesgo nutricional estuvo presente en un 69,7% y 69% según NRS 2002 y circunferencia de pantorrilla respectivamente. El estado nutricional fue de malnutrición en un 54,7% según MNA y desnutrición leve en un 32,3% según albúmina plasmática. La sensibilidad y especificidad de la circunferencia de pantorrilla respecto al MNA, NRS 2002 y albúmina plasmática fue de 91%, 95,6%, 100% y 100%, 65,3% y 65,3% respectivamente.

Conclusiones. Relación al MNA, NRS 2002 y la albúmina plasmática, la circunferencia presentó una alta sensibilidad para detectar a adultos mayores desnutridos y una alta especificidad para identificar a los que no tienen desnutrición.

Palabras clave: circunferencia de pantorrilla, MNA, NRS 2002, albúmina plasmática, adultos mayores.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

Comunicaciones e-póster

PO 001. DISEÑO DE UNA EVALUACIÓN PARTICIPATIVA CON LÍDERES PARES DEL PROGRAMA DE EDUCACIÓN EN DIABETES EN KOMCHÉN, YUCATÁN

Claudia Ivette Ortega Medina[1], *María Ángeles Villanueva Borbolla*[1], ***Karen Castillo-Hernández***[2].
[1]*Instituto Nacional de Salud Pública, Cuernavaca, México,* [2]*Universidad Marista de Mérida, Mérida, México.*

Antecedentes y objetivo. La diabetes de tipo 2 presenta una elevada prevalencia en México (15%). En las comunidades de pueblos originarios, vivir con diabetes resulta más complejo por las condiciones de injusticia que históricamente han padecido, incluidas la discriminación, el bajo acceso a la educación adecuada o al empleo digno y la inseguridad alimentaria. La educación y la participación social en salud son centrales para el empoderamiento de las personas que viven con diabetes. Incorporar la participación en el proceso educativo, incluyendo la evaluación, es fundamental pero también un reto. El objetivo del estudio es involucrar la participación de los líderes pares en el diseño de una evaluación para valorar el desarrollo y funcionamiento del componente de apoyo del Programa de Educación en Diabetes, en la comunidad de Komchén, Yucatán.

Métodos. Se realizó el diseño de una evaluación, a partir de los principios de la Evaluación Participativa. Se invitó a participar a 9 líderes pares en diabetes de la comunidad. La generación de la información se llevó a cabo mediante una serie de actividades realizadas a distancia.

Resultados. Se identificaron los factores que influyeron en los procesos del componente de apoyo - la capacitación y las reuniones de apoyo- a partir del análisis de las experiencias de los líderes pares. Se definieron los elementos de la propuesta para la evaluación participativa de las reuniones de apoyo del Programa en Educación en Diabetes.

Conclusiones. El uso del enfoque de la evaluación participativa puede abrir camino a mejorar las estrategias de los programas comunitarios, considerando las propias experiencias de las personas involucradas. Lo anterior predispone al empoderamiento y desarticula las relaciones de dependencia entre las personas y quienes prestan los servicios de salud. Es importante cuestionar la prevalencia de las evaluaciones tradicionales de programas y proyectos comunitarios en salud.

Palabras clave: evaluación participativa, educación en diabetes.

(cc) BY-NC

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 002. RESULTADOS DE LA ENCUESTA VIRTUAL SOBRE EL IMPACTO DE LA CRISIS POR COVID-19 EN EL CONSUMO Y COMPRA DE ALIMENTOS EN ECUADOR

María Fernanda Sandoval Bravo[1], Luis Fernández[1], *Laura Irrizary[2], José Aguin[2], Carolina Batis[3], Anabelle Bonvecchio[3]*
[1]Programa Mundial de Alimentos, Quito, Ecuador, [2]Programa Mundial de Alimentos Oficina Regional, Ciudad de Panamá, Panamá, [3]Instituto Nacional de Salud Pública, Ciudad de México, México.

Antecedentes y objetivo. El Instituto de Salud Pública (INSP) de México y la Oficina Regional del PMA, desarrollaron una encuesta en línea, para analizar la asociación de los factores relacionados a la mitigación de la pandemia COVID-19 y la calidad de la dieta, así como su interacción con las diferentes características sociodemográficas de la población. ajustada al contexto ecuatoriano, enfocado al cambio de hábitos vinculado a dietas no-saludables. Se conformó un equipo técnico de gobierno. Ministerio de Salud Pública, Ministerio de Inclusión Económica y Social, Secretaría del Plan toda Una Vida y PMA Ecuador.

Métodos. Recolección de datos en línea (encuesta autoadministrada) en la plataforma (MoDA-PM). Se recibieron 197.600 encuestas válidas, submuestra de análisis. 23.889 casos.

Resultados. 51% mujeres, 49%hombres, 1% otros. 55% vive con pareja e hijos/as. 1 de cada 2 personas vive en hogar con dependencia del 75% o más. 66% tiene ingresos menores a 399 USD mensual, 73% último nivel de instrucción secundaria. 8 de cada 10 disminuyeron ingresos. 7 de cada 10 tienen apoyo público destinado a. compra de alimentos (86%) 44% salud, 27% educación, 7% vivienda, 11% otros rubros. 67% dedica más tiempo libre a preparación de alimentos; 46% redujo tiempo en actividad física. 46% redujo el consumo de comida Saludable. 33% disminuyó peso desde el brote COVID-19. 64% reporta dieta diversa; 36% no tiene diversidad en su dieta. 34% come más por estrés, depresión y/o aburrimiento. 33% tiene inseguridad alimentaria moderada; 14% inseguridad alimentaria severa (análisis basado en variabilidad de la dieta). 53% tiene seguridad alimentaria

Conclusiones. Estas cifras son una mirada del impacto de la crisis COVID-19. El consumo de una dieta diversa se relaciona principalmente con el nivel de ingresos de los hogares y el nivel de educación del jefe o jefa de hogar de las personas encuestadas. Personas con menos ingresos acumulan mayor vulnerabilidad, esto tiene importantes repercusiones al considerar los efectos de la emergencia sanitaria, la cual deteriora aún más la compleja situación de las personas de bajos ingresos, agudizando la situación de consumo y compra de alimentos nutritivos.

Palabras clave: pandemia, COVID-19, consumo alimentos, hábitos.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 003. CAMBIOS EN EL ESTILO DE VIDA DE ADOLESCENTES DURANTE EL AISLAMIENTO POR COVID 19 EN CÓRDOBA, ARGENTINA

Cynthia Cebreiro[1], Laura Aballay[1], Soledad Ponce[1], ***María Dolores Román[1],***
Julia Becaria[1], Eugenia Haluszka[1], Sonia Pou[1,2], Camila Niclis[1,2].
[1]Centro de Investigaciones en Nutrición Humana, Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba, Argentina, [2]Instituto de Investigaciones en Ciencias de la Salud (UNC-CONICET), Córdoba, Argentina

Antecedentes y objetivo. Desde marzo de 2020 Argentina dispuso un aislamiento social, preventivo y obligatorio (ASPO) para reducir la transmisión del SARS-CoV-2. Los hábitos de vida, particularmente alimentación y nivel de actividad física resultaron alterados, especialmente en niños y adolescentes debido al cese de actividades escolares y sociales.

Métodos. Estudio observacional descriptivo transversal, realizado durante el ASPO (octubre-noviembre 2020). Se aplicó un cuestionario estructurado a 989 adolescentes de tres escuelas de la provincia de Córdoba. Se indagó el consumo alimentario (pedidos por delivery/caseros, preparaciones utilizadas frecuentemente y ultraprocesados/frescos). Además, nivel de actividad física, hábitos de sueño, conducta sedente y autopercepción de cambios del peso corporal durante el aislamiento. Se utilizó test de diferencias de proporciones para comparar por género y edad.

Resultados. La edad media de los participantes fue 14,71 (DE 2,02) años. El 61,6% eran mujeres y el 1,52% otro género. El 61,8% cambió sus hábitos alimentarios, más frecuente en mujeres ($p<0,001$) y en mayores de 14 años ($p=0,004$). El 77% refirió consumo por delivery igual o menor que antes. Predominaron las preparaciones ricas en verduras, legumbres, semillas, carnes (68%) y las frutas (55%) y fue menor la frecuencia de frituras y snacks (alrededor del 20%). El 55% refirió disminución del nivel de actividad física, el 78,7% pasó más horas sentado que antes y el 28% refirió dormir menos. El 37,5% reportaron haber aumentado de peso durante el confinamiento siendo esto más frecuente en mujeres ($p=0,002$).

Conclusiones. El nivel de actividad física y peso corporal presentaron alteraciones durante el periodo de confinamiento. Resulta relevante considerar estos cambios en las disposiciones en el contexto de pandemia por COVID19.

Palabras clave: confinamiento, hábitos alimentarios, sedentarismo, sobrepeso.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 004. DESPISTAJE SOCIAL A FAMILIAS DE PACIENTES CON DIAGNÓSTICO DE DESNUTRICIÓN ATENDIDOS EN EL CENTRO DE ATENCIÓN NUTRICIONAL INFANTIL ANTIMANO CANIA

***Dilcia Verónica Esquivel Alvizu*[1]**, *Carmen Elena Brito Timauri*[1].
[1]*Centro de Atención Nutricional Infantil Antímano CANIA, Caracas, Venezuela*

Antecedentes y objetivo. En el marco del COVID 19, tras la declaración de pandemia, en el Centro de Atención Nutricional Infantil Antímano CANIA, se implementó a partir de marzo del año 2020, la atención interdisciplinaria integral a distancia de la malnutrición como alternativa a la presencial. La atención psicosocial, bajo esta modalidad, consiste en realizar controles telefónicos mensuales, para hacer seguimiento de la conducta y desarrollo del niño, la relación madre hijo, dinámica y situación socioeconómica de la familia vinculada a su situación alimentaria y nutricional, con la finalidad de orientar y apoyar los casos, e identificar aquellos con mayor vulnerabilidad. Considerando los factores sociales que inciden en la condición nutricional, se evalúa y describe la situación socioeconómica actual de las familias de los pacientes. Describir algunos factores sociales y económicos de las familias de niños y adolescentes que asisten a Cania, que pueden incidir en su situación alimentaria y condición nutricional, para identificar los casos con mayor vulnerabilidad y favorecer su salud nutricional y bienestar integral.

Métodos. Investigación cualitativa, técnica. encuesta. Muestra. 55 familias de pacientes con diagnóstico de desnutrición atendidos en CANIA, en el periodo noviembre 2020 y febrero 2021 a quienes se realizó una encuesta diseñada para tal fin, administrada por la gerente de desarrollo psicosocial y comunitario.

Resultados. En la mayoría de las familias se ve afectada la situación alimentaria, limitada por el bajo ingreso familiar, número de integrantes del hogar y aumento en el costo de los alimentos. 64% de las familias alguna vez ha dejado de comer, 65% realiza 3 comidas omitiendo proteínas, leche y meriendas con frutas, 59% de familias con 1 miembro ocupado y 95% recibe un beneficio alimentario gubernamental.

Conclusiones. La situación socioeconómica actual de las familias, limita la adquisición de alimentos y compromete la recuperación y salud nutricional de los niños y su familia. La mayoría de las familias depende de un beneficio social gubernamental. Los resultados del estudio permitieron identificar a las familias con mayor vulnerabilidad y necesidad de apoyo.

Palabras clave: desnutrición, situación socioeconómica, niño.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 005. EN CONTEXTO COVID-19, POLÍTICAS PARA TRANSFORMAR AMBIENTES Y SISTEMAS ALIMENTARIOS

Israel Rios[1], *Maaike Arts*[2], *Fabio Gomes Da Silva*[3], *Carla Mejía*[4], *Eugenio Díaz Bonilla.*
[1]*UNICEF / Panamá,* [2] *PAHO/ WDC,* [3]*WFP / Panamá,* [4] *IFPRI/ WDC*

La obesidad y enfermedades crónicas no transmisibles son factores de riesgo para complicaciones graves y mortalidad por COVID-19. Aunque esto amerita análisis profundo, confirma la necesidad de abordar urgentemente problemas de sobrepeso y obesidad que se han incrementado en países en últimos años y los factores determinantes, en donde los sistemas alimentarios y políticas de prevención en salud y nutrición juegan papel fundamental. En la Región, el sobrepeso y la obesidad afectan a 260 y 104,5 millones personas, respectivamente. Los cambios en patrones alimentarios y sedentarismo son algunas de sus causas, que a su vez están asociados con sistemas alimentarios que no contribuyen con disponibilidad y acceso a dietas más saludables y sostenibles. Cabe destacar que, obesidad implica alto costo económico y social debido a sus consecuencias (costos atención sanitaria y menor productividad). Asimismo, la obesidad es factor determinante en mortalidad por ENT que se ubican entre las principales causas de muerte global (cardiovasculares, cáncer y diabetes). El sistema alimentario también ha cambiado. La forma de producir, transportar, almacenar y vender alimentos, y sus implicaciones se relacionan con patrones de consumo caracterizados por incluir productos de alta densidad energética, en donde los alimentos naturales han sido reemplazados por productos con alto nivel de procesamiento, y con excesiva cantidad de sal, grasas y azúcares. La mayor disponibilidad y acceso de alimentos no saludables se dispersa más rápidamente por promoción y publicidad que influyen en las decisiones alimentarias de los consumidores. Por su parte, la ausencia de información de fácil comprensión sobre riesgos del consumo de estos productos; además del lobby de la industria alimentaria para no contar con ella; y la falta de estrategias efectivas de educación alimentaria y nutricional agravan la situación de obesidad en ALC. En este sentido, el abordaje actual que realizan investigaciones, data disponible y políticas públicas orientadas a la obesidad no reconocen vinculación sindémica entre formas de producción, oferta de alimentos, y comportamiento alimentario, dimensiones que condicionan fuertemente el estado nutricional individual y poblacional.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 006. EFECTOS INICIALES DE LA LEY 20.606 DE COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS Y SU PUBLICIDAD

Paullette Hidalgo Mattei[1], ***Catalina Gonzalez-Hidalgo***[2].
[1]*Escuela de Nutrición y Dietética. Universidad de Valparaíso, Valparaíso, Chile.*, [2]*Centro de Investigación del Comportamiento Alimentario. Escuela de Nutrición y Dietética. Universidad de Valparaíso, Valparaíso., Chile.*

Antecedentes y objetivo. En Chile en el año 2016, se implementó la ley 20.606 Sobre Composición Nutricional de los Alimentos y su Publicidad, que regula los ambientes alimentarios para disminuir la prevalencia de obesidad. Nuestro objetivo fue identificar y analizar los estudios publicados que han evaluado el efecto de la regulación tras su implementación, considerando los distintos aspectos que esta comprende.

Métodos. Se realizó una revisión exploratoria. Para optimizar la selección se siguió el diagrama PRISMA y la búsqueda se realizó en las plataformas PubMed y Google Académico. Dos revisores independientes identificaron, seleccionaron y analizaron los estudios.

Resultados. Se obtuvo un total de 98 estudios. Después de eliminar los duplicados, verificar los títulos y resúmenes y aplicar criterios de inclusión quedaron seleccionados 24 estudios, los cuáles se sometieron a evaluación de calidad según el protocolo STROBE. En total, se seleccionaron 14 artículos para el análisis de resultados. De éstos 5 evaluaron la implementación de sellos de advertencia, 4 investigaron el efecto de la ley 20.606 sobre la publicidad de alimento alto en dirigidas a menores de edad, 2 midieron el impacto en el ambiente alimentario de establecimientos educacionales, y 3 estudiaron la percepción y comprensión de la normativa en la población. Los resultados indican que la implementación de la ley ha tenido un efecto positivo en los diferentes aspectos que esta comprende, pero aún no se cumple en su totalidad.

Conclusiones. La ley 20.606 pareciera ser una política de salud pública relevante para disminuir la prevalencia de obesidad, y ha sido fundamental para el desarrollo de sistemas de advertencia en el etiquetado de alimentos de otros países, pero se requiere de mayor fiscalización para mejorar su cumplimiento, así como de intervenciones que promuevan el desarrollo de hábitos de alimentación saludable.

Palabras clave: ley de composición y publicidad alimentos; regulación de alimentos; etiquetado de alimentos, sellos de advertencia; etiquetado frontal.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 007. LA NUTRICIÓN SALUDABLE EN LA NIÑEZ ¿REFLEJA DISPARIDADES DE GÉNERO?

***Daniela Moyano*[1,2]**, *Raquel Rodríguez*[1], *Nilda Perovic*[1].
[1]*Escuela de Nutrición, Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba, Argentina,* [2]*Departamento de Ciencias de la Salud, Universidad Nacional de La Matanza, Buenos Aires, Argentina*

Antecedentes y objetivo. Existe literatura internacional sobre diferencias de género en la disponibilidad, acceso y consumo alimentario. Aunque, son escasos los antecedentes en América Latina. explorar el rol del género en el alcance de metas nutricionales en la niñez escolar, Córdoba, Argentina, 2018.

Métodos. Estudio descriptivo, transversal de base secundaria. Se implementó el método recordatorio alimentario 24 hs. a 191 escolares de escuelas municipales de la ciudad de Córdoba. Variables. Género. auto-reportada. Co-variables. Edad, turno y asistencia al programa alimentario escolar (PAE). Análisis descriptivo (medidas de posición y dispersión) y regresión logística múltiple (melo-git) (efecto variable. escuelas); IC del 95% y significancia de $p<0,05$. Se garantizaron los aspectos éticos.

Resultados. Las ingestas medias de hierro, calcio, zinc y folatos, fueron menores en niñas con respecto a niños, las grasas saturadas y azúcares libres fueron superiores. En el modelo ajustado en la muestra global se encontró un OR= 1,7 (IC. 0,94-3,13) de no alcanzar la meta de grasas saturadas en niñas (p= 0,08). En el sub-grupo de niñas las asistentes al PAE se detectó un OR= 3,19 (IC. 1,12-9,24) de no alcanzar la meta de folatos con respecto a las no asistentes (p= 0,032), estas diferencias no se observaron en niños. En el sub-grupo de niños se encontró protección leve del PAE frente a no alcanzar las metas de zinc (OR= 0,16 IC 0,27-0,94 p= 0,042) y de hierro (OR= 0,34 IC. 0,17-0,71 p= 0,004), esta protección no se vio en niñas.

Conclusiones. Los hallazgos podrían indicar la presencia de desigualdades de género en indicadores nutricionales siendo más desfavorables en niñas asistentes al PAE. Las interacciones y retroalimentaciones entre género y dieta, podrían generar patrones nutricionales diferenciados, y la dieta diferencial podría profundizar las desigualdades de género desde los primeros años de vida. Estos aspectos pueden ser útiles al momento de intervenir en la nutrición individual y colectiva y también en disminuir las desigualdades de género.

Palabras clave: análisis de género, alimentación escolar, políticas inclusivas de género.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 008. DESAFÍOS EN LA ACTUALIZACIÓN DE LOS DATOS DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS EN URUGUAY

*Ivanna Aude[1], Allyson Gómez[1], Carolina Menoni[1], Paula Moliterno[1], Marina Moirano[1], Flavia Noguera[1], **Laura Raggio Aonso**[1], Raquel Sánchez[1].*
[1]Escuela de Nutrición, Universidad de La República; Integrante del grupo responsable del Capítulo Nacional URUGUAYANFOODs-LatinFoods, Uruguay.

Antecedentes y objetivo. En la ciencia de la Nutrición es fundamental conocer la composición química de alimentos consumidos localmente, identificando nutrientes críticos y formas de preparación habituales. Sistematizar la información en una base de datos (BD) mediante una Métodos validada y mantener su actualización constituye un desafío adicional. En 2002 se publicó la primera Tabla de Composición de Alimentos (TCA) de Uruguay, la cual no ha sido actualizada y presenta limitaciones. Uruguay a través de URUGUAYANFOODs participa de la Red Latinoamericana de Composición de Alimentos (LatinFoods). Desde el 2019 un grupo de docentes de la Escuela de Nutrición (EN) emprendió el proceso de actualización. El objetivo de este trabajo es visibilizar el compromiso del grupo en contribuir a la sistematización de la información hacia una BD de composición de alimentos nacional.

Métodos. El equipo de trabajo se dividió en subgrupos formados por docentes referentes de diversas áreas del conocimiento de la EN. Dentro de cada subgrupo se generaron documentos e informes dentro de los que se destacan aquellos que hacen referencia a la necesidad de contar con una TCA actualizada, sistematización de datos de composición obtenidos de artículos científicos, exploración de los datos de consumo de alimentos y la identificación de posibles actores interesados en participar en la actualización. Además, el grupo se capacitó a través del curso-taller de LatinFoods "Principios básicos para el estudio de la composición de alimentos y la generación de bases de datos de composición de alimentos y tablas de composición de alimentos" así como participaron en webinar ofrecidos por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).

Resultados. La capacitación y los conocimientos técnicos de los integrantes de URUGUAYANFOODS, permitieron sentar las bases teóricas y metodológicas para elaborar un plan de trabajo para la actualización de los datos hacia la generación de una BD.

Conclusiones. La actualización y desarrollo de una BD de composición de alimentos nacional será un aporte sustantivo a investigaciones y programas de Salud Pública. Desde quienes formamos parte de URUGUAYANFOODS continuaremos trabajando activamente para la concreción de este proyecto.

Palabras clave: base de datos de composición de alimentos, composición de alimentos, alimentos.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 009. ESTIMACIÓN DE LOS COSTOS ECONÓMICOS PARA EL SISTEMA DE SALUD PÚBLICA DE LA REDUCCIÓN DEL CONSUMO EXCESIVO DE SAL EN COSTA RICA

***Jaritza Vega Solano*[1]**, *Karol Madriz-Morales*[1], *Adriana Blanco-Metzler*[1], *Eduardo-Augusto Fernandes-Nilson*[2].
[1]*Instituto Costarricense de Investigación y Enseñanza en Nutrición y Salud, Tres Ríos, Costa Rica,*
[2]*Nucleo de Estudios Epidemiológicos en Salud y Nutrición (NUPENS), Universidad de Sao Paulo, Sao Paulo, Brasil*

Antecedentes y objetivo. Un consumo excesivo de sal y de sodio se asocian fuertemente con un aumento de la presión arterial (HTA) y un mayor riesgo de enfermedades cardiovasculares (ECV). La HTA es el principal factor de riesgo para la carga mundial de morbimortalidad, y causa 9.4 millones de muertes cada año; equivalente a más de la mitad de muertes anuales atribuidas a las ECV. En 2018 las enfermedades no transmisibles (ENT) representaron la principal causa de muerte en Costa Rica y un 29% correspondió a ECV. Estimar los beneficios económicos para la Caja Costarricense de Seguro Social (CCSS) relacionados con la reducción de sal durante el año 2018.

Métodos. Se utilizó una herramienta de costeo para HTA y ECV relacionadas, mediante modelos de macro-simulación de escenarios de ENT para estimar el impacto potencial de las modificaciones en la ingesta dietética de sal sobre la mortalidad y los costos de ECV. Se recolectaron a datos sociodemográficos, de ingesta de sal y gastos totales de hospitalización, medicamentos y consultas de la CCSS en 2018.

Resultados. Los costos totales anuales de hospitalización, consulta y, medicamentos atribuibles al consumo excesivo de sal y los costos de atención en el sistema de seguridad social de las ECV fueron de $15.121.836 en el 2018. Los mayores fueron en hospitalización ($8.019.105,8) y relacionados con enfermedad cardíaca coronaria (37%), HTA (29%) y AVC (25%). Los costos anuales de hospitalización se estimaron en $ 8 019 105,8; de consulta en $ 4 904 908,2 y de medicamentos en $2 197 822. Estos datos representan una pérdida total del PIB en el país de $6.830.183,5, considerando 2.275,32 años de vida productiva perdidos por discapacidad (YPLL) por ECV.

Conclusiones. Los costos de atención de las ECV atribuibles al consumo excesivo de sal para la CCSS y pérdidas del PIB debido a los YPLL por ECV representan pérdidas económicas importantes para el país que podrían ahorrarse reduciendo la ingesta de sal por la población.

Agradecimientos. Proyecto # 108167 del Centro Internacional para el Desarrollo de Investigaciones y CCSS.

Palabras clave: economía de la salud, salud pública, costo-efectividad, enfermedad cardiovascular, sal.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 010. ATENCIÓN NUTRICIONAL A DISTANCIA EN PACIENTES DEL CENTRO DE ATENCIÓN NUTRICIONAL INFANTIL ANTÍMANO CANIA EN CONTEXTO COVID-19

***Mariana Mariño Elizondo*[1], *María Elizabeth Montilla*[1]**
[1]*Centro De Atención Nutricional Infantil Antímano Cania., Caracas, Venezuela*

Antecedente y objetivo. La pandemia de SARS-CoV-2 está sometiendo a una gran presión a los servicios de prevención y tratamiento de enfermedades distintas al COVID-19. Muchos países han establecido estrategias destinadas a posibilitar la atención de los más vulnerables. Así, la telemedicina ha sido implementada junto a distintas adaptaciones en el marco del COVID 19 y el contexto de cada país. Para el Centro de Atención Nutricional Infantil de Antímano CANIA, el inicio de la pandemia representó una amenaza a la continuidad de la atención interdisciplinaria e integral de la malnutrición. Describir las adaptaciones realizadas al modelo de atención nutricional integral de los pacientes del CANIA en contexto COVID 19 para conocer e intervenir su situación nutricional, usando la telemedicina en la consulta médico-dietética.

Métodos. Investigación descriptiva, transversal realizada entre marzo 2020 y marzo 2021, en una muestra no probabilística de niños, adolescentes y embarazadas quienes al inicio de la pandemia estaban recibiendo atención en Cania. La fuente de información fue el registro electrónico alimentado por los pediatras de la consulta, quienes, mediante llamadas telefónicas, mensajería de texto y WhatsApp realizaron el seguimiento clínico. Se realizaron intervenciones médico dietética, psicosocial y educativa, se contó con el apoyo de ODS a través de alianzas. Se presentan estadísticos básicos. distribuciones de frecuencia y porcentajes.

Resultados. La implementación de la atención a distancia permitió el seguimiento clínico de196 niños y adolescentes y 74 embarazadas y madres lactantes, a través de 861 y 348 consultas respectivamente. Se realizaron 244 sesiones de consejería, 121 en lactancia materna y 123 en alimentación complementaria; 84 representantes participaron en 2 Foro-chat. Se entregaron 3542 insumos médico dietéticos para tratamiento nutricional.

Conclusiones. La telemedicina en la consulta médico-dietética resultó una estrategia útil que permitió el seguimiento, acompañamiento y educación nutricional en contexto COVID-19, y que puede ser incorporada en modelos de atención mixto (presencial y a distancia) en poblaciones vulnerables.

Palabras clave: niños; adolescentes; embarazadas; evaluación nutricional; telemonitorización

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 011. IMPACTO ECONÓMICO DEL DIETISTA-NUTRICIONISTA EN LA SANIDAD

***Aitor Trabanco Llano*[1]**
[1]*Fundación Española de la Nutrición, Madrid, Spain.*

Antecedentes y objetivo. La alimentación repercute en la salud, por lo que es un objetivo ineludible para la prevención y tratamiento de muchas enfermedades crónicas no transmisibles (ENT) que suponen una alta carga para los presupuestos sanitarios. En España, enfermedades como la hipertensión arterial, el colesterol elevado y la diabetes mellitus (DM) tienen una alta prevalencia. Suponiendo, junto a otras ENT, el mayor motivo de consulta en atención primaria. El exceso de peso, cuyas cifras en la población adulta alcanzan el 52,7%, según la Encuesta Europea de Salud de 2014, y el 41,3% en población infantil, según el Estudio ALADINO 2015. Debemos considerar que la obesidad está altamente relacionada con las principales causas de muerte en nuestro país. Pese a este contexto, el dietista-nutricionista aún no se encuentra de forma regulada y generalizada en nuestro sistema nacional de salud (SNS). El objetivo de este trabajo es conocer el impacto económico de la intervención del dietista-nutricionista y el coste de las enfermedades más vinculadas a la alimentación.

Métodos. Se elaboraron dos estrategias de búsqueda en la base de datos de Medline y se recopiló información de varias webs de asociaciones de dietética.

Resultados. Las ENT suponen un coste para nuestro SNS que va desde los 760 € en la obesidad, 1.312 € en la hipertensión arterial y 1.907€ en la DM tipo 2 a los 8.767 € en los accidentes cerebrovasculares. Además, la desnutrición hospitalaria podría suponer un coste de entre 8.196 € y 12.237 € por ingreso. La influencia económica del dietista-nutricionista es muy positiva sobre los costes económicos. Se describen ahorros de 1-22 €/€ invertido en desnutrición hospitalaria, 5 €/€ invertido en el tratamiento de dislipemias y de entre 14-63 €/€ invertido en el tratamiento del sobrepeso con patologías asociadas. En cifras generales, la intervención del dietista-nutricionista puede suponer un ahorro de 5-99 € por cada euro invertido en tratamiento dietético.

Conclusiones. Las ENT suponen una alta inversión para nuestro SNS. El dietista-nutricionistas es un profesional eficaz y que supone un alto ahorro económico a largo plazo.

Palabras clave: dietista-nutricionista, coste-beneficio, ahorro, sanidad.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 012. AJUSTES EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIOS EN TIEMPOS DE COVID-19

***Shavool Daniloo*[1], *Diana María Orozco Soto*[1]**
[1]*Escuela de Nutrición y Dietética. Universidad de Antioquia, Medellín, Colombia.*

Antecedentes y objetivo. La enfermedad por coronavirus, es una infección viral que presenta una alta letalidad, su alta transmisibilidad ha conllevado mayor demanda de servicios hospitalarios. Al declararse la pandemia en 2020 por la Organización Mundial de la Salud (OMS), Colombia declaró emergencia sanitaria, decretó protocolos para afrontarla y para adaptar las instituciones hospitalarias y sus servicios, como son los servicios de alimentación, generando importantes retos para éstos en sus procesos. Describir los cambios administrativos más significativos que realizaron servicios de alimentación hospitalarios de alto nivel de complejidad en Colombia, para atender la situación de emergencia sanitaria por COVID-19.

Métodos. Estudio cualitativo, exploratorio de perspectiva fenomenológica, que tuvo como unidad de análisis los servicios de alimentación hospitalarios de alta complejidad. Se realizaron nueve entrevistas individuales semiestructuradas a administradores de servicios de alimentación de varias ciudades del país. Se analizaron las categorías de interés y las emergentes según codificación. adaptaciones realizadas con empleados, gestión financiera, afrontamiento de los cambios y aprendizajes.

Resultados. Se encontró similitudes de acciones tomadas respecto al inicio y tipo de adaptaciones, aunque se encontraron diferencias según la ubicación geográfica y tamaño del servicio. Se destaca aumento de costos por uso de desechables, adaptaciones logísticas para las áreas de producción y servicio, así como elementos de bioseguridad; cambios en horarios y turnos de los empleados y proceso de entrega. A pesar de los temores del personal el compromiso de éstos nunca se afectó.

Conclusiones. Los servicios de alimentación son claves en el proceso de atención hospitalaria, los protocolos de bioseguridad fueron más rigurosos pero no implicó grandes cambios en el proceso pues el cumplimiento de buenas prácticas de manufactura (BPM) ya les garantizaba la calidad del proceso. No obstante, asuntos de sostenibilidad, entrega final del usuario y cambios del personal, si requieren ser atendidas en la operación, que implica revisar a partir de éstas experiencias posibles mejoras a futuro.

Palabras clave: pandemia por el nuevo Coronavirus 2019, servicios de alimentación, alimentación hospitalaria.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 013. PATRONES DE DISPONIBILIDAD DE ALIMENTOS OFERTADOS EN ESTABLECIMIENTOS DE LOS CENTROS UNIVERSITARIOS DE LA UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

***Karla Paulina Luna Castillo*[1]**, *Valeria Gastelum*[2], *Barbara Vizmanos*[1,2], *Katja Stein*[3], *Gabriela Macedo*[1,2], *Andres López*[1], *Alejandra Betancourt*[1,2], *Yolanda Fabiola Márquez*[1,2].

[1]*Doctorado en Ciencias de la Nutrición Traslacional, Centro Universitario de Ciencias de la Salud (CUCS), Universidad de Guadalajara (UdeG), Guadalajara, México,* [2]*Doctorado en Ciencias de la Salud Pública, CUCS, UdeG, Guadalajara, México,* [3]*Instituto de Nutrición Humana, Hospital Civil de Guadalajara, UdeG, Guadalajara, México*

Antecedentes y objetivo. La etapa universitaria representa un periodo crítico para el estado de salud y la adopción de hábitos alimenticios. El ambiente alimentario, especialmente la disponibilidad de alimentos y bebidas (PDAB) influye en el tipo de dieta a seleccionar. Existe poca evidencia científica en el ámbito universitario sobre la oferta alimentaria alrededor de los planteles educativos. Por ello, el objetivo será caracterizar los PDAB de establecimientos de venta de alimentos y bebidas en Centros Universitarios (CU) de la UdeG en el Área Metropolitana de Guadalajara.

Métodos. Diseño transversal multicéntrico. Se evaluaron los establecimientos de venta de alimentos ubicados dentro o fuera de los CU y aquellos que autorizaran su participación verbalmente o mediante la firma de un consentimiento informado. Se utilizó un cuestionario previamente estructurado, adaptado y validado para evaluar la disponibilidad de alimentos y bebidas, el cual fue aplicado por duplicado por diferentes evaluadores. El análisis de los PDAB se realizó a través del análisis de componentes principales. Los análisis estadísticos se realizaron en el software SPSS versión 17.0 y en Statgraphics.

Resultados. Se evaluaron 500 establecimientos. Se obtuvieron 6 componentes de los PDAB. "Platillos, jugos naturales y bebidas con leche (30.9% de la varianza)", "Alimentos empaquetados (13.1% de la varianza) ", "Tacos y refresco (7% de la varianza)", "Lonche, hamburguesa, tacos y agua fresca (4.9% de la varianza)", "Tacos y bebidas endulzadas (4.1% de la varianza)" y "Hamburguesa (3.3% de la varianza)".

Conclusiones. Los PDAB que caracterizan el ambiente alimentario de los establecimientos evaluados está compuesto por platillos de preparación rápida con pocas frutas y verduras, bebidas concentradas en azúcares y alimentos empaquetados.

Palabras clave: patrones de disponibilidad, disponibilidad de alimentos, universidades.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 014. PRÁCTICAS PERSONALES, CONOCIMIENTOS Y PERCEPCIÓN DE PROFESIONALES SANITARIOS SOBRE LACTANCIA MATERNA EN 3 SERVICIOS DE SALUD EN CAPITAL Y SAN LORENZO

***Celmi Ferreira Rojas*[1], *María Paz Brun Bareiro*[1], *Susana Sánchez Bernal*[1], *Laura González Cespedes*[1].**
[1]*Facultad de Ciencias Químicas- Universidad Nacional de Asunción, San Lorenzo, Paraguay.*

Antecedentes y objetivo. En la implementación de estrategias en salud, los recursos humanos son indispensables para lograr el éxito. En lactancia materna (LM), poco se sabe de los conocimientos y capacidades que tiene el personal de salud que se encuentra en contacto directo con las gestantes, desde las consultas prenatales hasta el periodo post natal.
Evaluar las prácticas personales, conocimientos y percepción de profesionales de la salud de tres Servicios de Salud de referencia localizados en la capital y en la ciudad de San Lorenzo en el año 2019, con respecto a la lactancia materna.

Métodos. Estudio descriptivo de corte transversal realizado en 147 profesionales de la salud distribuidos en tres hospitales, donde se recolectaron datos sociodemográficos, de conocimiento, percepción y prácticas sobre lactancia materna y lactancia materna exclusiva, a partir de una encuesta autoadministrada. Los datos fueron resumidos en frecuencia y porcentaje.

Resultados. El 65,3% de los participantes tenían hijos, de los cuales 95,8% practicaron la LM y el 81,3 % LM exclusiva. El 36,1% recibió capacitación sobre LM. En cuanto a conocimientos de tipos de lactancia más del 60% logro identificarlos, mientras que para los beneficios de la LM y riesgos ante su no consumo el 41,5% y 47,6% logró dar respuestas correctas. La percepción, en cuanto a la situación de la LM en el país se encuentra bien para el 37,4%.

Conclusiones. Cerca de un tercio de los profesionales realizaron algún curso o capacitación específico sobre lactancia materna. En cuanto a las ventajas de la lactancia materna o los riesgos de la lactancia artificial, 4 de cada 10 profesionales los reconoce. Por lo cual es imprescindible la realización de capacitaciones continuas a los profesionales de la salud para enriquecer el conocimiento de los mismos y mejorar la educación y promoción de la LM, como una de las estrategias que podrían contribuir a mejorar las prevalencias de lactancia materna exclusiva y continuada en el país.

Palabras clave: lactancia materna, profesionales de la salud, conocimientos, percepción.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 015. INFLUÊNCIA DA MÍDIA NO CONSUMO INFANTIL DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS

***Mlen Lúcia Bagatini Saud Ferro*[1], *Jaqueline do Nascimento Xavier*[1], *Lais Cristina P. Benedito*[1], *Laysa B. Santos*[1], *Claudia Haddad Caleiro Pereira*[1], *Marina Garcia Manóchio-Pina*[1]**
[1]*Universidade de Franca, Franca, Brasil*

Antecedentes y objetivo. A mídia tem influenciado cada vez mais o consumo de alimentos, principalmente pelo público infantil e grande parte das atividades publicitárias desenvolvidas nos últimos anos são voltadas para alimentos industrializados. Avaliar o consumo de alimentos industrializados de crianças da faixa etária de 8 a 10 anos em duas escolas públicas de um município do interior de São Paulo e a influência da mídia na alimentação dessas crianças.

Métodos. Os dados foram coletados por meio de um questionário elaborado pelas pesquisadoras.

Resultados. Grande parte das crianças é influenciada pela mídia com relação ao consumo de alimentos, uma vez que 67,61% de las passavam mais de 3 horas em frente as telas. Fast food, bolachas recheadas e snacks foram os três alimentos industrializados mais consumidos pelas crianças. Uma das formas que utilizadas por empresas de alimentos para atrair as crianças, é a embalagem, o que foi comprovado no estudo, pois 73,85% (n=48) dos pais revelaram que seus filhos se sentiam atraídos pela mesma. No momento das compras, 46,15% (n=30) dos pais às vezes atendiam aos pedidos dos filhos, comprando o que eles pediam, 40% (n=26) não comprava, fingindo não ouvir os pedidos e 7,69% (n=5) sempre comprava os produtos. Dentre as táticas utilizadas pelas crianças para convencerem os pais a adquirirem os produtos desejados, pode-se citar. birra, pirraça, choro, etc. Ainda que os pais tenham destacado que as crianças ingerem determinados alimentos por vontade própria, pode-se disser que esse fator é influenciado pela mídia, pelo ambiente que vivem e pela forma como seus pais conduzem os alimentos dentro do seu lar.

Conclusões. A publicidade dos alimentos diretamente voltado para as crianças está cada dia mais presente nos meios de comunicação, e que os mesmos possuem uma expressiva persuasão sobre o seu consumo.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 016. INFORMACIÓN, LEYENDAS Y SEMÁFORO NUTRICIONAL DE PRODUCTOS PROCESADOS Y ULTRAPROCESADOS EN PRINCIPALES SUPERMERCADOS DE CUENCA, ECUADOR

***Diana Elizabeth Morales Avilez*[1], *Lorena Encalada-Torres*[1], *Lizbeth Tolentino-Mayo*[2], *Victoria Abril-Ulloa*[1].**
[1]Grupo. Investigación en Salud Pública, Alimentación y Actividad Física en el Ciclo de Vida, Universidad de Cuenca, Cuenca, Ecuador, 2Instituto Nacional de Salud Pública. Av. Universidad 655, Santa María Ahuacatitlán, 62100, Cuernavaca, México

Antecedentes y objetivo. El etiquetado de productos procesados y ultraprocesados presentan en su empaque información sobre contenido nutricional, información nutricional complementaria Semáforo Nutricional (SN) y leyendas con propiedades saludables y nutricionales. El objetivo fue determinar la frecuencia de productos con declaración de mensajes, ubicación del SN y presencia de una medida casera o en unidades indicadas en el tamaño de la porción.

Métodos. Estudio descriptivo transversal. Se identificaron mensajes saludables, nutricionales o relacionados con salud, ubicación del SN, tamaño de la porción en medida casera o unidades en los empaques de 1200 productos procesados y ultraprocesados de sabor dulce (bebidas azucaradas, galletas, productos de panadería y pastelería, cereales de desayuno, granolas, barras de cereales, mermeladas, conservas, salsas, helados, gelatinas, flanes, pudines, edulcorantes). La información se analizó con el Reglamento Técnico Ecuador INEN 022 (2R) "Rotulado de productos alimenticios procesados, envasados y empaquetados" y el protocolo de etiquetado nutricional de INFORMAS.

Resultados. El 80% de los productos presentaron mensajes saludables, nutricionales o relacionados con la salud. El 71.5% de los productos tienen el SN en el panel posterior del empaque y 2.2% en el panel frontal. El 56.5% de los productos no presentan en la tabla de información nutricional una medida casera o en unidades.

Conclusiones. La mayoría de productos que declaran mensajes saludables en la etiqueta, tienen el SN en el panel posterior y no indican la porción en medidas caseras o por unidad; lo cual dificultaría la comprensión, uso del etiquetado e identificación de productos procesados y ultraprocesados, llevando a la población a consumir cantidades importantes de productos altos en grasa, sal o azúcar, subestimando su consumo. Es necesario que el Estado, modifique la normativa para que la industria alimentaria coloque el SN en lugares visibles o migre a un etiquetado que proporcione información clara sobre la calidad nutrimental de un producto.

Palabras clave: etiquetado nutricional, semáforo nutricional, porciones, mensajes saludables.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 017. COMPARACIÓN DE CRITERIOS DIAGNÓSTICOS DE PRESIÓN ARTERIAL SISTÓLICA Y DIASTÓLICA ENTRE LA RAMA DE NEFROLOGÍA DE LA SOCIEDAD CHILENA DE PEDIATRÍA Y LA ACADEMIA AMERICANA DE PEDIATRÍA EN ESCOLARES

***Mirta Crovetto Mattassi*[1]**, *Lisette Pérez*[1], *Katherine Concha*[1].
[1]*Universidad de Playa Ancha, Valparaíso, Chile.*

Antecedentes y objetivo. La hipertensión primaria es una enfermedad silenciosa y subdiagnosticada en pediatría, su prevalencia es de un 3,5% en edad pediátrica y su prevalencia aumenta. Establecer diferencias para clasificación de presión arterial para el diagnóstico entre las del Ministerio de Salud de Chile en la Norma Técnica de Supervisión de niños y niñas de 0 a 9 años, basada en recomendaciones de la Rama de Nefrología de la Sociedad Chilena de Pediatría (SOCHIPE) en 2008 vigentes al 2020; con las sugeridas por la Academia Americana de Pediatría (AAP) en el año 2017.

Métodos. Estudio comparativo, descriptivo y asociativo de diseño no experimental, transversal. Muestra. 230 escolares de 6 a 8 años de Valparaíso. Los datos se tomaron en 2015, 2018 y 2019.
Se evaluó Presión arterial; estado nutricional y perímetro de cintura según normas de la Organización Mundial de la Salud vigentes en Chile. Se aplicó análisis estadístico con las pruebas Chi-cuadrado, Tau-b Kendall y análisis interno por medio de SPSS.

Resultados. Según chi-cuadrado no existen diferencias estadísticas significativas de distribución entre las clasificaciones diagnosticas de las normas SOCHIPE y AAP. Según Tau-b Kendall si existe una asociación entre el Indice de Masa Corporal y las tablas recomendadas. Los resultados del análisis interno de escalas muestran que la AAP tiene mejor diferenciación entre categorías en función a circunferencia de cintura.

Conclusiones. Las tablas AAP presentan umbrales de presión arterial de mayor sensibilidad que permiten identificar casos de hipertensión en el inicio de la enfermedad, la que se incrementa cuando existen además factores de riesgo como obesidad y obesidad abdominal. La hipertensión arterial es un problema de salud pública cuya prevalencia está aumentando en la población infantil y requiere ser diagnosticada precozmente.

Palabras clave: hipertensión, presión arterial, obesidad, estado nutricional, circunferencia de cintura.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 018. DETERMINANTES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL EN HOGARES DE MUJERES CON EXCESO DE PESO EN GIRARDOT – COLOMBIA Y SU PARTICIPACIÓN EN LA CONSTRUCCIÓN DE POLÍTICAS PÚBLICAS DESDE LA GOBERNANZA

***Elizabeth Valoyes Bejarano*[1]**, *Francisco Laguna Polania*[2], *Geraldine Prada López*[1], *Yuseth Marroquin Alderete*[1], *Germán Pinzón Zamora*[2], *Andrés Suarez Molina*[3].
[1]*Universidad Nacional de Colombia, BOGOTA D.C., Colombia,* [2]*Universidad de Cundinamarca, Girardot, Colombia,* [3]*Fundación Universitaria San Martin, Pasto, Colombia*

Antecedentes y objetivo. En 2015 en Colombia, el 59,6% de las mujeres entre 18 y 64 años presentó exceso de peso. Es imperativo abordar el fenómeno de malnutrición por exceso y la Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN) desde los determinantes sociales con Métodoss cuanti-cualitativas contemplando aspectos socioeconómicos, políticos y ambientales, pues es un fenómeno colectivo, de desigualdad y de género en la sociedad moderna. El presente trabajo analiza la SAN en hogares urbanos de mujeres de estrato bajo del municipio de Girardot, Cundinamarca, desde los determinantes sociales y la participación de las mujeres en la construcción de acciones públicas que contribuyan a garantizarla.

Métodos. Estudio de enfoque mixto. cuantitativo trasversal analítico. 131 variables relacionadas con determinantes sociales, inseguridad alimentaria en el hogar (INSAH), estrategias de afrontamiento, frecuencia consumo de alimentos. Análisis univariado, bivariado y multivariado con STATA 14.0. Investigación Acción Participación con desarrollo de corpografías, recorridos guiados, cartografía social, talleres, entrevistas semiestructuradas.

Resultados. Prevalencia de sobrepeso del 35%; prevalencia de obesidad del 65%. Prevalencia de inseguridad alimentaria en el hogar del 75% distribuida en inseguridad leve, moderada y severa. Asociación estadísticamente significativa entre. decisión de uso de ingresos económicos y estrategia de afrontamiento; edad de la mujer (determinante estructural) e Inseguridad Alimentaria en el Hogar. Las relaciones de poder y género se manifiestan en los espacios públicos y privados, identificación de topofobias de las mujeres, limitado acceso a alimentos saludables, mayor exposición a espacios obesogénicos, ausencia de empleo. Limitada participación ciudadana y representación de las mujeres en las políticas públicas y gobernanza local de SAN.

Conclusiones. Las desigualdades repercuten en el exceso de peso de mujeres de estrato 1 y 2. La edad, composición del hogar, nivel educativo del jefe de hogar, decisión de uso del dinero del hogar, son determinantes sociales que agudizan las inequidades de SAN de los hogares estudiados. Desarticulación entre actores público-privados y el fomento de la participación ciudadana. La IAP facilitó el desarrollo de acciones de políticas públicas de SAN desde las mujeres y para las mujeres.

Palabras clave: mujeres, exceso de peso, seguridad alimentaria y nutricional, determinantes sociales, gobernanza.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 019. PREVALENCIA DE SÍNDROME METABÓLICO EN POBLACIÓN INFANTIL DEL SUR DE JALISCO, MÉXICO

***Lourdes Barajas García*[1], *Elia Herminia Valdéz Miramontes*[1], *Zyanya Reyes Castillo*[1], *Mayra Alejandra Enciso Ramírez*[1].**
[1]*Instituto de Investigaciones en Comportamiento Alimentario y Nutrición, Ciudad Guzmán, México*

Antecedentes y objetivo. La prevalencia de obesidad infantil se ha presentado un incremento en los últimos años. La obesidad es uno de los principales parámetros y además predisponente al desarrollo de otros que determinan la presencia del síndrome metabólico. Este síndrome está determinado por los siguientes parámetros. obesidad abdominal, hiperglucemia, dislipidemias e hipertensión arterial, por lo que las principales complicaciones pudieran ser la diabetes mellitus tipo II y la enfermedad cardiovascular. Desafortunadamente, su prevalencia no se conoce con exactitud debido a que los valores de corte de cada criterio varían dependiendo algunos autores que son más referidos en las bibliografías, lo que vuelve más difícil su diagnóstico. El objetivo del presente trabajo fue determinar la prevalencia de síndrome metabólico en población infantil del sur de Jalisco, México.

Métodos. En este estudio descriptivo, transversal-analítico participaron 63 niños de 7 a 12 años, de ambos sexos. Se obtuvieron datos antropométricos para el diagnóstico de su estado nutricio y se midió la presión arterial, se cuantificaron glucosa y perfil lipídico.

Resultados. Se diagnosticó con síndrome metabólico a los niños que presentaran tres o más parámetros alterados con base a los tres criterios más utilizados (IDF, NCEP-ATP-III y Cook). El 52.38 % de los participantes fueron diagnosticados con sobrepeso u obesidad. La prevalencia del síndrome metabólico fue del 3.17 % considerando el criterio de la IDF, 14.28 % según el NCEP-ATP-III y 6.34 % según Cook.

Conclusiones. Los parámetros que fuera del rango normal que se presentaron con mayor frecuencia fueron c-HDL, glucosa y triglicéridos. La prevalencia de síndrome metabólico varió según el criterio utilizado, la definición de Cook podría ser la más acertada debido a que los valores de corte para cada parámetro están adaptados a la población infantil. Se diagnosticó síndrome metabólico tanto en niños con normopeso como en niños con sobrepeso/obesidad.

Palabras clave: obesidad infantil, síndrome metabólico, diagnóstico.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 020. BARRERAS Y FACILITADORES EN LA REDUCCIÓN DEL CONSUMO DE SAL/SODIO EN COSTA RICA

***Adriana Blanco-Metzler*[1]**, *Jaritza Vega*[1], *Hilda Núñez*[1], *Karla Benavides*[1].
[1]*Instituto Costarricense de Investigación y Enseñanza en Nutrición y Salud (INCIENSA), Tres Ríos, Costa Rica.*

Antecedentes y objetivo. El consumo excesivo de sodio se asocia directamente con la hipertensión arterial, principal factor de riesgo asociado al desarrollo de enfermedades cardiovasculares (ECV) y causa de muerte en el mundo. Según datos del 2013, en Costa Rica el consumo de sodio en la población nacional duplica las recomendaciones internacionales y la principal fuente es la sal común (60%). Objetivo. Identificar las barreras y facilitadores para reducir el uso excesivo de sal/sodio en la preparación de alimentos para el diseño de un plan de mercadeo social.

Métodos. Investigación formativa transversal realizada en el año 2018 en cuatro comunidades del Gran Area Metropolitana (GAM) de Costa Rica. Segmento meta. madres de 25-45 años de edad con hijos entre 7-12 años, nivel socioeconómico (NSE) medio a bajo, del GAM, primaria completa, compran y/o preparan alimentos en su casa. Datos recolectados mediante ocho entrevistas a profundidad y cuatro grupos focales, las grabaciones se transcribieron y analizaron con Atlas Ti.

Resultados. Participaron 49 madres, edad promedio 36 años, mayoría casadas o viven con pareja, NSE medio o bajo, promedio 2 hijos. Según el marketing mix se identificaron barreras y motivadores para las 4 P´s. Los más importantes resultaron en el producto (barreras. asociación entre la sal y sabor; disminución del uso excesivo de sal no es bien aceptada; facilitadores. gusto por la comida saludable; sentimiento de amor y protección a los niños y a la familia).

Conclusiones. Los resultados se utilizaron para construir el plan de mercadeo. Existe una apertura de las madres a reducir el uso excesivo de sal/sodio durante la preparación de los alimentos en el hogar con el fin de mejorar la salud familiar y personal, y realizar cambios con lo aprendido por los niños para reducir su consumo. La línea sentimental, más que la racional parece más conveniente para influir en la reducción del consumo de sal y sodio en el hogar.

Palabras clave: sal/sodio, barreras, facilitadores, investigación formativa.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 021. COMPARACIÓN DE LA CALIDAD GLOBAL DE LA ALIMENTACIÓN ENTRE CHILENOS, COLOMBIANOS NO MIGRANTES Y COLOMBIANOS MIGRANTES EN CHILE

Nelson Hun Gamboa[1,2,3], *Alfonso Urzúa Morales*[1], *Antonio López-Espinoza*[3].
[1]*Universidad Católica del Norte, Antofagasta, Chile,* [2]*Universidad Santo Tomás, Antofagasta, Chile,* [3]*Instituto de Investigaciones en Comportamiento Alimentario y Nutrición (IICAN), Universidad de Guadalajara, Ciudad Guzmán, México*

Antecedentes y objetivo. El proceso de migración puede involucrar cambios, modificaciones o adquisición de nuevos patrones y formas de alimentación (1), las cuales no siempre impactan positivamente en la salud de migrantes. Se ha reportado una calidad alimentaria insuficiente en población migrante asociada a un mayor riesgo de enfermedades metabólicas y malnutrición por exceso (2-3). El objetivo fue comparar la calidad global de la alimentación de colombianos migrantes residentes en Chile, población chilena y colombianos no migrantes.

Métodos. Un total de 834 individuos mayores de 18 años, de los cuales 206 fueron migrantes colombianos en Chile, 266 colombianos residentes en Colombia y 362 chilenos. Se aplicó el índice de calidad global de la alimentación y se realizó análisis de la varianza ANOVA y tablas cruzadas para analizar las diferencias entre grupos.

Resultados. Existen diferencias significativas en todos los puntajes analizados del ICGA, en cuanto a alimentos saludables, no saludables y por tiempos de comidas. Se observó que colombianos no migrantes cuentan con el mayor puntaje de calidad global de la alimentación (M= 80,73), mientras que colombianos migrantes presentan la puntuación más baja (M=69,83), por su parte chilenos obtuvieron una media intermedia entre ambos grupos (M=76,087). La dinámica se repite en las dimensiones de alimentos saludables y no saludables.

Conclusiones. Los migrantes colombianos presentan una calidad global de la alimentación insuficiente en comparación a sus compatriotas no migrantes y chilenos, es necesario generar intervenciones en salud pública, educación alimentaria y nutricional que puedan mejorar su calidad de alimentación, su salud y calidad de vida.

Palabras clave: migración, calidad de la alimentación, saludable, no saludable, nutrición.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 022. COMPOSICIÓN CORPORAL Y PERFIL LIPÍDICO EN MUJERES MEXICANAS QUE PRESENTAN EL FENOTIPO DISFUNCIÓN DEL TEJIDO ADIPOSO

Estefanía Vela Eraña[1], Diana Cristina Gual López[1], Alejandra Isabel Ortega Meléndez[2], Erik Ramírez López[1], Eduardo Campos Góngora[1], Rafael Velázquez Cruz[3], Esther Alhelí Hernández Tobías[1], ***Zacarias Jiménez Salas[1]***
[1]Fac. de Salud Pública y Nutrición, Universidad Autónoma de Nuevo León, Monterrey, México, [2]Universidad ETAC campus Coacalco, Coacalco, México, [3]Instituto Nacional de Medicina Genómica, Lab. Genómica del metabolismo óseo, Cd. de México, México.

Antecedentes y objetivo. Las enfermedades cardiovasculares (ECV) son un problema de salud pública en México y el mundo; para la prevención de estas enfermedades se ha propuesto el uso del fenotipo de disfunción del tejido adiposo (ATD). El objetivo de este trabajo fue identificar algunas características de composición corporal y perfil de lípidos séricos en mujeres mexicanas con el fenotipo de ATD.

Métodos. Se reclutaron 242 mujeres sanas de entre 18 a 50 años, residentes de Monterrey, Nuevo León; una vez que firmaron un consentimiento informado, se les realizó mediciones antropométricas, de composición corporal (mediante uso de DXA) y perfil lipídico en suero. El fenotipo de ATD se determinó de acuerdo con el índice de adiposidad visceral (VAI) siguiendo puntos de corte dependientes de la edad y sexo de los participantes. Se obtuvieron los grupos con y sin ATD. Se compararon estadísticamente utilizando pruebas no paramétricas; se utilizó el programa SPSS versión 25.

Resultados. El 23.6% de la población estudiada presentó el fenotipo ATD; aunque al comparar las características de los grupos con y sin ATD, diversas variables fueron similares, en el grupo con ATD se encontraron valores superiores de masa grasa androide (54.5 vs 40.6 kg) y de VAI (3.08 vs 1.13) e inferiores de c-HDL sérica (39.46 vs 53.96 mg/dL) con respecto al segundo grupo (en todos p=< 0.01). Además, el 49.2% de la población estudiada, presentó al menos 1 factor de riesgo a desarrollar ECV.

Conclusiones. El fenotipo ATD se asoció con alteraciones en la composición corporal y el perfil lipídico que podrían conducir al desarrollo de ECV; esto sugiere que el fenotipo ATD podría utilizarse como biomarcador para la prevención de las ECV.

Palabras clave: disfunción del tejido adiposo, enfermedad cardiovascular, biomarcador.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 023. ENFERMEDADES ASOCIADAS A LA MORTALIDAD MATERNA EN MÉXICO

***Guadalupe López Rodríguez*[1]**, *Marcos Galván*[1], *Oscar Galván Valencia*[2].
[1]*Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, Pachuca de Soto, México,*
[2]*Instituto de Nutrición, Universidad de la Sierra Sur, Miahuatlán de Porfirio Díaz, México.*

Antecedentes y objetivo. En las mujeres gestantes mexicanas coexiste la epidemia de obesidad y enfermedades crónicas con la de COVID-19, por lo que se requiere evaluar si esto se asocia con un mayor riesgo de mortalidad materna.

Métodos. En este estudio se utilizaron las bases de datos nacionales de COVID-19 del sistema nacional de vigilancia epidemiológica y los reportes de vigilancia epidemiológica de muertes maternas de los años 2020 y 2021. Para evaluar la asociación entre comorbilidades de origen nutricional y la mortalidad materna por COVID-19 se realizaron modelos de regresión logística multivariada.

Resultados. Se evaluaron 29 416 mujeres embarazadas, el 39 % fueron positivas para SARS-CoV-2. La COVID-19 es la primera causa de muerte materna desde julio del 2020 y explica cerca del 50 % del total de muertes hasta el mes de abril del 2021. La enfermedad renal crónica, la diabetes y la obesidad fueron las 3 principales comorbilidades asociadas positivamente a la mortalidad materna por COVID-19.

Conclusiones. Las comorbilidades durante el embarazo incrementan el riesgo de muerte materna por COVID-19 en mujeres gestantes mexicanas.

Palabras clave: comorbilidad, COVID-19, mortalidad materna, SARS-CoV-2.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 024. PATRONES ALIMENTARIOS DE ESCOLARES DE 9-12 AÑOS DE CÓRDOBA (ARGENTINA) Y SU ASOCIACIÓN CON LA ADECUACIÓN DE NUTRIENTES A LAS RECOMENDACIONES ALIMENTARIO-NUTRICIONALES

Micaela Campero[1], Victoria Lambert[1], María del Carmen Grande[1], Camila Niclis[1,2], Laura Aballay[1], Gabriela Reartes[1], Sonia Muñoz[2], ***María Dolores Román[1].***

[1]Centro de Investigaciones en Nutrición Humana. Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba, Argentina, [2]Instituto de Investigaciones en Ciencias de la Salud (UNC-CONICET), Córdoba, Argentina.

Antecedentes y objetivo. Estudios previos en escolares de Córdoba (Argentina), identificaron patrones alimentarios (PA) que caracterizan su alimentación habitual. Se propone analizar si la adherencia a PA disímiles. "Patrón Contemporáneo" (PC), (carnes procesadas, quesos y pan), y "Patrón Inusual" (PI) (frutas y vegetales) se asocia con la adecuación de nutrientes según recomendaciones alimentario nutricionales.

Métodos. Estudio observacional de corte transversal en una muestra de 480 escolares de 9-12 años de Córdoba (período 2016-2018). Cada niño/a respondió un cuestionario validado sobre ingesta diaria de alimentos. Se estimaron escores de adherencia a PA y se analizaron las ingestas de hierro, calcio y vitamina A categorizadas según se cubra o no la recomendación. Se analizó la ingesta de grasas totales y azúcares agregados (adecuada/excesiva. >30% y >10% del valor energético total, respectivamente). Se analizó además la ingesta de sodio (excesivo. >25% la recomendación). Para cada nutriente se ajustaron modelos de regresión logística de respuesta binomial incluyendo como covariables la adherencia a PA, edad, sexo y tipo de escuela (pública-privada).

Resultados. Una mayor adherencia al PC, disminuyó la chance de ingesta deficiente de hierro (OR 0,29 IC95% 0,18–0,48), calcio (OR 0,19 IC95% 0,11–0,38) y vitamina A (OR 0,53 IC95% 0,43-0,67), se asoció además a un consumo excesivo de grasas (OR 1,32 IC95% 1,07-1,62) y sodio (OR 2,64 IC95% 1,685-4,136). El PI disminuye las chances de ingestas deficientes en hierro (OR 0,41; IC95% 0,27-0,65), calcio (OR 0,42 IC95% 0,24-0,75) y vitamina A (OR 0,35; IC95% 0,267-0,461), y de un consumo excesivo de azúcares agregados (OR 0,64 IC95% 0,516-0,802).

Conclusiones. La adherencia al PC contribuye a satisfacer la ingesta recomendada de algunos micronutrientes mediante alimentos que favorecen el exceso de grasas y sodio. El PI en cambio, ayuda a alcanzar la ingesta recomendada de micronutrientes sin exceder la ingesta de azúcares agregados.

Palabras clave: patrones alimentarios, recomendaciones nutricionales, escolares.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 025. POLIMORFISMOS DE LOS GENES LEP Y ABCA1 Y SU RELACIÓN CON EL FENOTIPO DE DISFUNCIÓN DEL TEJIDO ADIPOSO EN MUJERES MEXICANAS

Estefanía Vela Eraña[1], Diana Cristina Gual López[1], Erik Ramírez López[1], Eduardo Campos Góngora[1], Rafael Velázquez Cruz[2], Esther Alhelí Hernández Tobías[1], ***Zacarias Jiménez Salas[1].***
[1]Fac. de Salud Pública y Nutrición, Universidad Autónoma de Nuevo León, Monterrey, Mexico,
[2]Instituto Nacional de Medicina Genómica (INMEGEN) Lab. de Genómica del Metabolismo Óseo, Cd. de México, México.

Antecedentes y objetivo. Las enfermedades cardiovasculares (ECV) son la primera causa de morbimortalidad en México; éstas se relacionan con el fenotipo de disfunción del tejido adiposo (ATD) caracterizado por alteraciones metabólicas desde etapas tempranas. Ya que las ECV se asocian con la presencia de polimorfismos genéticos, el objetivo fue analizar la asociación de algunos polimorfismos genéticos en los genes LEP y ABCA1 con el fenotipo de ATD.

Métodos. Participaron 242 mujeres sanas de entre 18 a 50 años, residentes de Monterrey, Nuevo León; previa firma de consentimiento informado, se les realizó análisis de composición corporal (DXA), bioquímica sanguínea y genotipificación de los polimorfismos mediante qPCR. El fenotipo de ATD se determinó en base al índice de adiposidad visceral (VAI). Para el análisis de la asociación de estas variantes con fenotipo ATD se realizaron diversas pruebas estadísticas no paramétricas, utilizando el software SPSS versión 25.

Resultados. El 23,6% de la población estudiada presentó ATD. El alelo de menor frecuencia (MAF) en rs7799309-LEP fue A con un 40% y para rs9282541-ABCA1 fue A con un 5.9%. Se encontraron asociaciones significativas en el grupo sin ATD. con el modelo dominante (GA+AA) del rs7799309-LEP se presentaron valores elevados de VAI (p=0,007) y glucosa sérica (p=0,013), y menores valores de porcentaje de grasa (p=0,041); con el modelo dominante (GA+AA) del rs9282541-ABCA1 se observaron valores menores de colesterol total sérico (p=0,048).

Conclusiones. Se encuentran asociaciones significativas del fenotipo ATD con valores de VAI, glucosa sérica, porcentaje de grasa y colesterol total en las participantes. Estos resultados sugieren que dichas variantes podrían estar asociadas con alteraciones tempranas de ATD. Se debe profundizar en estos estudios para identificar si estos polimorfismos pudieran utilizarse como marcadores genéticos para la prevención de las ECV.

Palabras clave: polimorfismos genéticos, disfunción del tejido adiposo, genes LEP y ABCA1.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 026. DISEÑO DE LA TEORÍA DE CAMBIO DEL PROGRAMA "SALUD ESCOLAR. ESCUELAS SALUDABLES Y ACTIVAS"

***Ylenia Yatziri Ayvar Gama*[1]**, *Yoali Selene Pacheco Miranda*[1], *Alejandra Jáuregui de la Mota*[1].
[1]*Instituto Nacional de Salud Pública, Cuernavaca, México.*

Antecedentes y objetivo. En México, se han desarrollado intervenciones para la prevención y control de la obesidad infantil, entre ellas el programa "Salud Escolar". Escuelas Activas y Saludables, desarrollado en el año 2019. Su objetivo era prevenir la mala nutrición en escolares mediante tres componentes. 1) Alimentación Correcta, 2) Hidratación Adecuada y 3) Práctica de Actividad Física. En el análisis de Diseño de "Salud Escolar", se evidenció la ausencia de una Teoría de Cambio del programa (TdC). La TdC permite identificar los mecanismos mediante los cuales se espera alcanzar el objetivo esperado en un programa. El objetivo de este estudio es presentar las etapas metodológicas del diseño de la TdC del programa "Salud Escolar" de México.

Métodos. Estudio cualitativo, analítico y descriptivo que incluyó 3 etapas metodológicas. 1) Descripción del modelo general del programa. se construyó a partir de la revisión de gabinete de documentos programáticos. 2) Desarrollo de la TdC. se utilizó el modelo lógico para elaborar el esquema que incluía 4 componentes, 9 insumos, 13 estrategias, 29 líneas de acción, 4 productos, 3 resultados a corto plazo, 3 a mediano plazo y 3 a largo plazo, un impacto, 5 supuestos y 3 factores contextuales. 3) Prueba piloto. se realizaron entrevistas virtuales a profundidad con una muestra propositiva de 11 participantes involucrados en el diseño del programa. Tuvieron una duración de 45 min, fueron audio grabadas y posteriormente transcritas Verbatim. Se realizó un análisis temático. La información fue codificada con un enfoque inductivo utilizando el software Nvivo.V11.

Resultados. Se diseñó la TdC del programa considerando el modelo general construido y los componentes del modelo lógico. A partir de la retroalimentación de los participantes se incorporaron los siguientes elementos. un resultado a corto y mediano plazo, dos supuestos y un factor contextual. Las líneas de acción se acotaron a 26, y los resultados a largo plazo a uno, mientras que el fin se modificó para el logro del objetivo.

Conclusiones. La TdC es una herramienta esencial para la adecuada implementación, planificación y evaluación de programas, por lo tanto, debe integrarse desde su diseño.

Palabras clave: obesidad; desarrollo infantil; política de salud; programas sociales

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 027. PREVALENCIA Y FACTORES DE RIESGO DE HIPERTENSIÓN ARTERIAL EN ESCOLARES DE UNA INSTITUCIÓN EDUCATIVA PRIVADA DEL DEPARTAMENTO CENTRAL PARAGUAY

***Lourdes Samaniego*[1]**, *Gladys Lugo*[1], *Patricia Acosta*[1], *Nilsa Lial*[1], *Carmen Buzarquis*[1], *Zully Vera*[1], *Mabel Maidana*[1]
[1]*Facultad de Ciencias Quimicas, San lorenzo, Paraguay*

Antecedentes y objetivo. La hipertensión arterial en niños es considerada un problema de salud pública. El diagnóstico precoz podría evitar su manifestación y las complicaciones en la edad adulta. El objetivo fue determinar la prevalencia de hipertensión arterial y los factores de riesgo en escolares.

Métodos. Estudio observacional descriptivo, muestreo no probabilístico por conveniencia, aprobado con código CEI 214/16. Se examinaron 397 escolares del 1er al 6to grado, previo consentimiento de los padres, durante septiembre a octubre del 2016. Se midió la presión arterial con esfingomanómetros calibrados aneroides, con manguitos de dimensiones estándar recomendadas y se utilizó percentil 95 para edad, sexo y talla para clasificar hipertensión arterial (HTA); y peso y talla para Índice de Masa Corporal, clasificando mediante puntos de corte según estándar nacional.

Resultados. El 50,1% eran del sexo femenino, con promedio de edad 8,8±1,81 años. La prevalencia de HTA fue de 6,04% (n=24), de los cuales, 4,28% con HTA grado I y 1,76% HTA grado II. Los casos de hipertensión predominaron en los varones (67%). Más del 50% de los escolares presentó peso por encima del rango normal, 27,7% con obesidad y el 24,18% con sobrepeso. De los clasificados como hipertensos (n=24), la mayoría (75%) presentó peso por encima del rango normal (sobrepeso/obesidad).

Conclusiones. La prevalencia de HTA es baja pero la de los factores de riesgo (sobrepeso y obesidad) es elevada, por ello, es preciso llevar a cabo un seguimiento a fin de eliminarlas y prevenir casos de HTA en la edad adulta.

Palabras clave: hipertensión arterial, escolares, factores de riesgo.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 028. EXPOSICIÓN DE LA INFANCIA A LA PUBLICIDAD DE COMIDA CHATARRA EN LAS PLATAFORMAS EDUCATIVAS DIGITALES DE MÉXICO

***Liliana Bahena Espina*[1]**, *Fátima Torres Olguin*[1], *Marisa Macari*[1], *Rebeca Berner*[1], *Alejandro Calvillo*[1].
[1]*El Poder del Consumidor Ac, Ciudad de México, Mexico.*

Antecedentes y objetivo. A razón de la pandemia por COVID-19, se comenzaron a impartir las clases del sistema educativo mexicano en línea para el aprendizaje a distancia a través del programa Aprende en Casa de la Secretaría de Educación Pública. Este programa transmite clases por televisión abierta, una página web y un canal de Youtube oficial. Esto supone que los escolares tienen un mayor uso de los medios de comunicación digital, y por tanto una posible mayor exposición a publicidad. En particular, los anuncios de alimentos/bebidas influyen en los gustos y decisiones de consumo, generando un deterioro en los hábitos de alimentación. El objetivo de este estudio fue explorar la experiencia de niñas, niños y adolescentes al usar las plataformas del programa Aprende en Casa en México para identificar la exposición a publicidad de alimentos/bebidas.

Métodos. Se realizaron dos ejercicios de monitoreo y levantamientos de información (mediante encuestas en línea en diciembre 2020 y febrero 2021), con alumnos de nivel básico y secundario que registraban su experiencia de tomar clases a través de la aplicación y de Youtube durante tres a cinco días. Asimismo, para conocer con mayor profundidad las experiencias se realizaron 3 grupos focales.

Resultados. En el primer levantamiento, el 28.6% de los anuncios observados en la aplicación era de comida chatarra, mientras que en Youtube fue del 72.6%. Para el segundo levantamiento, el 22% de los anuncios observados era de comida chatarra y en Youtube fue del 60.3%. Por cada hora de navegación en estas plataformas los estudiantes observan entre uno y cuatro anuncios, llegando a ver hasta 20 anuncios de comida chatarra en una jornada escolar.

Conclusiones. Los resultados muestran que la industria alimentaria ha encontrado una oportunidad para acceder a la infancia y comercializar alimentos no saludables, representando una violación a sus derechos a la salud, alimentación y educación. Por esto, es necesario reforzar y actualizar las regulaciones relacionadas para garantizar el interés superior de la infancia.

Palabras clave: publicidad, infancia, comida chatarra, plataformas educativas digitales,

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 029. PREVALENCIA DE DESNUTRICIÓN CRÓNICA. ENCUESTA NACIONAL CONTINUA VS SISTEMAS DE INFORMACIÓN

Miguel Angel Campos Sánchez[1], Marianella Yolanda Miranda Cuadros[2].
[1]Universidad Peruana Cayetano Heredia-UPCH, Lima, Perú, 2Instituto Nacional de Salud-INS, Lima, Perú.

Antecedentes y objetivo. Según los resultados de la Encuesta Demográfica y de Salud Familiar- ENDES, la población de menores de 36 meses, presenta una leve disminución del nivel de la desnutrición crónica DC, pasando de 14,7% en el año 2015 a 13,0% el 2020. Además, se cuenta con sistemas de información de establecimientos de salud del Ministerio (MINSA) del primer nivel de atención, que reporta DC. Evaluar en niños peruanos 2017-2019, la correlación entre los estimados de prevalencia de Desnutrición crónica obtenidos por el registro nacional de atenciones (HIS/SIEN) versus la encuesta nacional continua por muestreo aleatorio (ENDES).

Métodos. Los datos son de fuente secundaria pública, indicadores de prevalencia de DC en niños 6-35 meses, desagregados a nivel regional y anual. Informes HIS/SIEN e Informes de Indicadores ENDES para Programas Estratégicos. HIS/SIEN es el registro nacional de las atenciones, preventivas o curativas, en establecimientos de salud del MINSA, del primer nivel de atención, donde se diagnostica el estado nutricional mediante toma de peso y talla, usando protocolo de atención. ENDES es una encuesta nacional continua de hogares nacionales, por muestreo aleatorio estratificado y con múltiples etapas de conglomerados, con personal estandarizado en la toma de datos antropométricos. Se usó el patrón de referencia OMS.

Resultados. Se encuentra una relación no lineal (independiente ENDES), con pendientes 0.95 [0.90 a 1.00], intercepto 0.04 [0.03 a 0.05] y coeficiente de correlación 0.95 [0.93 a 0.96]. La dispersión es mayor en los indicadores regionales que en los nacionales.

Conclusiones. La correlación no lineal sugiere fuertemente que los estimados de niveles y tendencias basados en HIS/SIEN adolecen de sesgo, que es variable según el nivel de prevalencia. El análisis proporciona un posible método de corrección, cuya precisión debe ser evaluada posteriormente. En general, no es factible obtener estimados muestrales para niveles locales, por lo que tener en cuenta este sesgo y sus implicancias es de suma importancia.

Palabras clave: retardo del crecimiento, niños, evaluación nutricional, Perú.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 030. ESTADO NUTRICIONAL Y ESTILO DE VIDA EN ESTUDIANTES DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE UNA UNIVERSIDAD PÚBLICA DE COLOMBIA. UN ESTUDIO LONGITUDINAL

Gloria Cecilia Deossa Restrepo[1], ***Marco Vinicio Segura Buján***[2]**,**
Fredy Leonardo Galavis Villamizar[3], *John Jairo Yepes Londoño*[4].
[1]*Escuela de Nutrición y Dietética, Universidad de Antioquia, Medellín, Colombia.*, [2] *Escuela de Nutrición, Universidad de Costa Rica, San Pedro, Costa Rica.*, [3]*Universidad Autónoma de Bucaramanga, Medellín, Colombia.*, [4]*Universidad Luis Amigó, Medellín, Colombia.*

Antecedentes y objetivo. Múltiples cambios en el estilo de vida y la alimentación, llevan a sedentarismo y alteraciones en el consumo de calorías y nutrientes en estudiantes universitarios, que se evidencia en la composición corporal, generando riesgo de enfermedades crónicas no trasmisibles (ECNT) a futuro. Basados en esta problemática se buscó identificar los cambios en el estado nutricional y el estilo de vida de estudiantes de Nutrición y Dietética, transcurrido un año de estudios.

Métodos. Estudio descriptivo, multidimensional y longitudinal; con estudiantes de Nutrición y Dietética, los datos se obtuvieron mediante encuesta de Google Foms® y la toma de medidas antropométricas, por técnica de ISAK, por personal estandarizado.

Resultados. En la primera toma participaron 346 estudiantes mujeres y en la segunda 301; la mayoría solteras (97%) y de estrato medio y bajo (96%), con IMC normal; seguido de exceso y por último déficit ((IMC.70,23% y 68,62% (p=0,008); exceso de peso 19,65% y 24,83% (para sobrepeso (p<0,001) y obesidad grado I (p=0,038) y la delgadez. 6,35% y 6,53%; y circunferencia de cintura (CC) (cm). 71,29 y 72,00 (p<0,001); edad 20,49 y 21,79, primera y segunda toma respectivamente). Se encontró diferencia significativa en el consumo de cigarrillo, gaseosas, comidas rápidas y alcohol (p<0,001); no se presentaron cambios significativos en actividad física ni en consumo de sustancias psicoactivas.

Conclusiones. Tanto el IMC como la CC empeoraron de manera significativa, pese a que se presentaron cambios positivos en el estilo de vida y alimentación, no así en la actividad física, cuya práctica debe incentivarse más.

Palabras clave: estilo de vida, antropometría, mujeres, estudiantes

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 031. INSEGURIDAD ALIMENTARIA EN GESTANTES VINCULADAS A EMPRESAS SOCIALES DEL ESTADO EN LA CIUDAD DE CALI, 2-2019

***Adriana Nathaly Castillo*[1]**
[1]*Institución Universitaria Escuela Nacional Del Deporte, Cali, Colombia*

Antecedentes y objetivo. Durante la gestación, el consumo adecuado de alimentos contribuye al bienestar de la madre y el desarrollo del niño. El objetivo de este estudio es describir la situación de seguridad alimentaria y los factores sociales asociados en mujeres gestantes vinculadas a empresas sociales del estado en la ciudad de Cali.

Métodos. Se desarrolló un estudio de corte transversal analítico en 257 gestantes. Los datos se analizaron con de la prueba Chi^2 o prueba de Fisher, además se aplicó modelo de regresión logística a las variables con significancia estadística menor a p 0.05

Resultados. El 51,4% de las gestantes presentaron inseguridad alimentaria, las pruebas estadísticas arrojaron que no vivir en vivienda propia (0R 2,6.IC95% 1,4-4,7), estar en condición de desplazamiento o migración (OR 1,98; 1,1-3,9), no tener una red de apoyo (OR 2.2;IC 1,4-3,3) y la obesidad (OR 4,15;IC 1,61-10,69) son factores relacionados con la inseguridad alimentaria, además el tener ingresos propios incluso inferiores a un salario mínimo legal vigente es un factor protector (OR 0,08;IC 0,02-0,36).

Conclusiones. Obesidad, falta de vivienda propia, tener condición de migrante o desplazamiento y no contar con una red de apoyo son determinantes asociados a inseguridad alimentaria en gestantes.

Palabras clave: seguridad alimentaria, gestante, estado nutricional.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 032. CALIDAD DE SITIOS WEB SANITARIOS ENFOCADOS A TRATAMIENTO NUTRICIO DE LA OBESIDAD Y CONSEJERÍA PARA PÉRDIDA DE PESO

Ariadna Prieto Rosiñol[1], María Montserrat López Ortiz[2]
[1]Sector Privado, Aguascalientes, México, [2]Profesor, León, México

Antecedentes y objetivo. La manera en que las personas se informan en temas de salud, nutrición y alimentación ha cambiado en los años recientes. El uso de páginas web ha generado una sociedad con más información. Los usuarios no siempre analizan la fuente de la que obtienen información, lo que puede poner en riesgo su salud. y representa un reto, al ser un territorio donde las fuentes de información son diversas y en gran medida sin una regulación por las instituciones de salud internacionales. Objetivo. Conocer la calidad de sitios web sanitarios (SWS) enfocados a tratamiento nutricio de obesidad y consejería para pérdida de peso en México.

Método. Estudio observacional, transversal, comparativo. Se evaluaron SWS orgánicos a través del Cuestionario para evaluar sitios web sanitarios según criterios europeos. Los SWS fueron seleccionados por muestreo simple aleatorizado.

Resultados. Se incluyeron 39 sitios web sanitarios orgánicos. La mediana del puntaje de calidad fue de 9 (7-13); con puntaje mínimo de 3 y máximo de 19 puntos. El 58.9% (n=23) tuvieron una calidad media, encontrándose en la misma proporción los de alta calidad y baja calidad 20.5% (n=8). Según la clasificación de SWS de acuerdo a su origen, los SWS comerciales fueron los más frecuentes 46.1%, seguidos por los generados por profesionales de la salud (nutriólogos – médicos 30.7%) y por último los que tienen instituciones públicas y/o privadas. Se encontró diferencia significativa en la calidad de los sitios por grupo de origen. 82.1% de los SWS no cumplen con los criterios de autoría.

Conclusiones. Sólo una cuarta parte de los sitios web sanitarios tienen alta calidad. Las instituciones de salud en México necesitan dar mayor difusión a sus páginas informativas. Es necesario fomentar una presencia profesional, actualizada, responsable y con reporte de fuentes de información (autoría) que esté disponible para el individuo que busca información en sitios web sanitarios.

Palabras clave: sitios web sanitarios, calidad, nutrición, obesidad.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 033. ENTORNO ALIMENTARIO ALREDEDOR DE LAS ESCUELAS PRIMARIAS PÚBLICAS DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES, ARGENTINA

Marina Ferenc[1], Camila Tamburini[1], ***Paula Virginia Gomez[1],*** *Esteban Carmuega[1]*
[1]Centro de Estudios Sobre Nutrición Infantil Dr. Alejandro O´Donnell, Ciudad de Buenos Aires, Argentina

Antecedentes y objetivo. La obesidad infantil es un problema de salud pública a nivel mundial y el entorno alimentario es uno de los factores condicionantes. El objetivo del estudio fue describir el entorno alimentario alrededor de las escuelas primarias públicas de la provincia de Buenos Aires (PBA).

Métodos. Estudio observacional, descriptivo y transversal. Se seleccionó aleatoriamente una muestra de 32 escuelas primarias públicas obtenidas de la base de datos de la Encuesta de Servicio Alimentario Escolar 2019 de la PBA. Con el mapa de Google®, a través del Street View, se recorrió el entorno en un radio de 300 metros alrededor de la escuela. Se registró la cantidad de puntos de venta y publicidades de alimentos. Se categorizaron como puntos de venta no saludables a los kioscos, locales de comida rápida, panaderías, estaciones de servicio y heladerías. Los alimentos publicitados se clasificaron según el sistema de perfilado nutricional (SPN) de la Organización Mundial de la Salud Europa, el cual los categoriza de acuerdo a su posibilidad de publicitarse.

Resultados. Se observaron 774 puntos de venta, de los cuales el 32% fueron kioscos, 16% locales de comida rápida, 14% minimercados, 13% verdulerías, 9% panaderías, 5% supermercados, 4% heladerías, 3% restaurantes, 1% dietéticas, 1% estaciones de servicio y 1% otros. Se contabilizaron en promedio 15±11 puntos de venta no saludables en el radio de la escuela. Se registraron 550 publicidades de alimentos, con un promedio de 17±16 en el radio de la escuela. Según el SPN utilizado, el 72% de los alimentos no puede publicitarse, el 21% puede hacerlo con criterios de umbral límite para nutrientes críticos y sólo el 7% está permitido. Las categorías más promocionadas fueron bebidas edulcoradas, helados y bebidas energéticas.

Conclusiones. Se observó que los escolares están expuestos, en su camino a la escuela, a un entorno alimentario en el que predomina la oferta y promoción de alimentos de baja calidad nutricional. Por ello, es fundamental promover acciones que regulen los entornos para favorecer hábitos saludables y prevenir la obesidad infantil.

Palabras clave: entorno, escuelas, alimentos y bebidas, escolares, publicidad.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 034. LA INVESTIGACIÓN EN SALUD PÚBLICA EN LAS UNIDADES ACADÉMICAS (UA) DE NUTRICIÓN DE LA REPÚBLICA ARGENTINA

***Silvia Corigliani*[1], *Román Nazzetta*[1], *Luciana Pasqualis*[1], *Fabia Benítez Heredia*[1], *Susana Zelada*[1]**
[1]*Escuela de Nutrición - Universidad Nacional de Córdoba, Argentina.*

Antecedentes y objetivo. En las universidades latinoamericanas la salud pública ofrece un espacio para la confluencia de múltiples disciplinas en prosecución del desarrollo humano y en la producción de conocimientos para su continua reconstrucción. Sobre salud pública en nutrición son escasos los estudios de su desarrollo en las universidades argentinas. Analizar las áreas de investigación de los docentes de las UA de nutrición de universidades públicas argentinas en relación a título de grado e institución.

Métodos. Estudio descriptivo, transversal, relacional. Universo. Docentes Categorizados de las Licenciaturas en Nutrición (LN) de las siguientes Universidades Nacionales. Córdoba (UNC), Buenos Aires (UBA), Salta (UNSA), Entre Ríos (UNER), del Litoral (UNL), Formosa (UNAF) N.176. Muestra no probabilística, accidental, por cuotas según categoría Programa de Incentivos a Docentes Investigadores (PROINCE) de la Secretaría de Políticas Universitarias (SPU) Ministerio de Educación de la Nación n.64. Instrumento. Cuestionario, Currículum Vitae. Análisis Factorial Correspondencias Múltiples (AFCM).

Resultados. En las UA de nutrición predominan las investigaciones en el área de las ciencias de la salud (53%). Se hallaron diferencias significativas en las áreas que investigaban cuando se analizó su relación con los títulos de grado y las UA. Así en la UBA, UNSA y UNC los académicos con títulos de LN (Licenciados en Nutrición) investigaban en ciencias de la salud y quienes tenían otro título (OT) lo hacían en las ciencias sociales; mientras que en las otras UA fue a la inversa.

Conclusiones. Estas tres UA pioneras (UBA, UNSA, UNC), tienen en común la huella de la OPS en sus planes de estudios y en la configuración de un perfil profesional y científico del LN sanitarista y epidemiólogo que actualmente se ve reflejado en la selección que realizan sus académicos de temáticas de investigación relacionadas a la salud pública. En tanto que, en las UA de la UNER, UNL y UNAF, las que tienen menos de treinta años de antigüedad, sus temáticas estuvieron asociadas a las estructuras institucionales y a las carreras en las que surgieron y de las que dependen actualmente (bromatología, bioquímica y enfermería); a la vez, en esas UA, son escasos los LN investigadores categorizados.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 035. NUTRIENT ADEQUACY OF CHILDREN 4-13.9 YEARS IN 3 REGIONS OF BRAZIL. THE KIDS NUTRITION AND HEALTH STUDY (KNHS) BRAZIL 2019

***Andrea Anater*[1], *Joel Hampton*[1], *Vanessa Campos*[2], *Daniela Prozorovscaia*[2], *Eliana Bistriche Giuntini*[3], *Eduardo Purgatto*[3], ***Tassia V. Lopes*[3], *Alison L. Eldridge*[2]**
[1]*RTI International, Research Triangle Park, United States,* [2]*Nestle Research, Switzerland,*
[3]*Food Research Center - FoRC / University of Sao Paulo, , Brazil*

Background and objective. Brazil is a large country with diverse diets that vary by region, reflecting the country's mix of native and immigrant populations. The aims of these analyses were to assess nutrient adequacy and test for associations between diet and region among Brazilian children.

Methods. The KNHS is a dietary intake survey of cross-sectional samples of caregivers of Brazilian children 4-13.9 years old (n=983) from 3 regions. Northeast (n=334), South (n=311) and Southeast (n=318). Nutrient intake was assessed by 24-hour diet recalls; a random 25% subsample completed a second recall to estimate usual intakes. Regional intakes were compared with reference values (Estimated Average Requirement (EAR), Adequate Intake (AI) and upper level (UL)) and then to other regions.

Results. Among 4-8.9 year olds, mean energy intake ranged from 1465 kcal (Northeast) to 1614 kcal (South) and among 9-13.9 year olds from 1672 kcal (Southeast) to 1825 kcal (South). A considerable proportion among all regions and ages had intakes below EAR for vitamins D, E and calcium (>68%). Vitamin A and phosphorus were below EAR for >60% of older children. The prevalence of exceeding the AI was very low for fiber (<1%) and potassium (<20%). All regions exceeded the UL by over 50% for sodium. The Northeast (>93%) and young children in the South (65%) exceeded the UL for niacin. The percent of children below EAR for Vitamin C among young children for the Northeast (6.5%) and Souheast (3.8%) was low compared to the South (20.1%). For older children, inadequate vitamin C was higher in all three regions, led again by the South (56.0%) compared to Southeast (23.3%), and Northeast (14.2%).

Conclusions. While there is variability in nutrient intake by region, the patterns of inadequacy and excess tend to be similar across all regions. Targeted implementation and policy work is warranted.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 036. COVID- 19 Y SU EFECTO EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y LOS INGRESOS ECONÓMICOS DE HOGARES ECUATORIANOS

***Norena Goetschel*[1], *Pablo Moncayo*[1], *Wilson Vásquez*[1], *Mauricio Racines*[1], *Carmen Castillo*[2], *Irma Gonza*[3], *María Luisa González*[1]**
[1]Universidad de las Américas, Quito, Ecuador, [2]INIAP, Quito, Ecuador, [3]U. Liége, Liége, Bélgica

Antecedentes y objetivo. A partir de marzo del 2020, cuando se declaró pandemia al COVID-19, los países han implementado varias medidas que han afectado severamente las actividades económicas y la disponibilidad, acceso y utilización biológica de los alimentos. El objetivo de este estudio fue determinar el impacto de la pandemia en los ingresos económicos y la seguridad alimentaria en hogares ecuatorianos.

Métodos. Durante octubre del 2020 se realizó una encuesta online utilizando Forms, que incluyó las preguntas de la Escala Latinoamericana y Caribeña de Seguridad Alimentaria (ELCSA). Se contó con la participación consentida de 656 personas, hombres y mujeres, de diferentes edades y localidades de Ecuador. El 49,4% corresponde a hogares donde viven menores de 18 años. Se utilizó el programa INFOSTAT para el análisis de datos.

Resultados. El ingreso económico de los hogares disminuyó para el 81,34% de los encuestados. La inseguridad alimentaria leve y moderada se presentan en el 67,3% y 7,1% de los hogares con menores de 18 años, mientras que se percibe de manera leve, moderada y grave en el 61,14%, 2,4% y 0,6% de los demás hogares. El 50,8% de los participantes se preocupó por la falta y el 28,7% tuvo una alimentación basada en poca variedad de alimentos. 28 personas sintieron hambre y no comieron o tuvieron una sola comida al día. Para el 38,3% y 34,5% de los encuestados respectivamente, faltó alimentos en su hogar o su cantidad es menor a partir de la pandemia. El 37% indica que subió de peso y el 23,3% que bajó. No existe diferencia significativa en la inseguridad alimentaria por grupos de edad o género, mientras que si es significativa entre los diferentes estratos de ingresos económicos y en los hogares donde este se disminuyó.

Conclusiones. La pandemia ha causado diferentes niveles de inseguridad alimentaria en los hogares ecuatorianos relacionado a la disminución del ingreso económico y de la cantidad de alimentos. Esto implica un desafío para las políticas nutricionales a nivel país.

Palabras clave: COVID-19, inseguridad alimentaria, alimentación, pandemia.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 037. DESARROLLO DE UNA BASE DE DATOS DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS DEL PARAGUAY. DE LA INVESTIGACIÓN A LA TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTOS PARA LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE

***Laura Graciela Mereles Ceuppens*[1]**, *Eva Coronel*[1], *Lourdes Wiszovaty*[1], *Patricia Piris*[1], *Rocio Villalba*[1], *Javier Michajluk*[1], *Jeniffer López*[1], *Silvia Caballero*[1].
[1]*Universidad Nacional De Asunción. Facultad de Ciencias Químicas, San Lorenzo, Paraguay*

Antecedentes y objetivo. La pandemia actual ha reafirmado la importancia de la alimentación saludable y la Seguridad Alimentaria, en este contexto, se abren nuevos desafíos que permitirán la revalorización de nuestros alimentos regionales, sean autóctonos, tradicionales o de consumo frecuente que forman parte de nuestros hábitos alimentarios, sin embargo, muchos de ellos no cuentan con información sobre su composición, por lo tanto su valor nutritivo es sub-valorado y su disponibilidad es escasa en los mercados de mayor venta. La información que se presenta en estas tablas de composición de alimentos puede ser de utilidad para diversos fines como la toma de decisiones en salud pública, base para recomendaciones nutricionales, educación nutricional, investigación epidemiológica, terapia dietética, rescate de las tradiciones culinarias, conservación de la biodiversidad, etc.

Métodos. Se realizó una compilación y sistematización de la información sobre la composición de alimentos, disponibles en fuentes indexadas y no indexadas provenientes de la Facultad de Ciencias Químicas, manteniendo la confidencialidad correspondiente y los derechos de autor de cada trabajo publicado, desde el año 1981 hasta 2020. La revisión y selección de los datos de composición se realizó bajo los criterios de calidad internacionales establecidos por la FAO-INFOODS y LATINFOODS. Los datos fueron cuidadosamente analizados bajo indicadores de calidad analítica.

Resultados. Se han identificado 301 alimentos, con información sobre su composición, en informes técnicos de análisis, artículos científicos, trabajos de investigación conducentes a trabajos de grado, trabajos presentados a eventos científicos e informes finales de investigación. Estos estudios proporcionaron información principalmente sobre valor energético, macronutrientes, vitaminas y minerales para alimentos individuales y de múltiples ingredientes, en su mayoría de manera parcial.

Conclusiones. A pesar de los esfuerzos individuales para la sistematización de esta importante información, útil para la creación de políticas de seguridad alimentaria, aún queda un gran vacío por llenar en los próximos años, se continúa trabajando en la compilación y generación de datos analíticos lo que requiere de inversión en investigación y desarrollo de *software* de manera a disponibilizarlos para la población general, y que puedan responder a las necesidades de programas alimentarios, y el desarrollo de nuevos productos y alimentos en el marco de la seguridad alimentaria.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 038. VARIACIONES EN EL ESTADO DE NUTRICIÓN EN PREESCOLARES EN UN PROGRAMA NO GUBERNAMENTAL. 6 MESES DE CONFINAMIENTO POR COVID-19

Fabián Olvera Flores[1], *Cristian Ángel Rosales Gómez*[1], ***Eduardo Thébar Gómez***[1].
[1]*Departamento de Investigación Un Kilo de Ayuda, Ciudad de México, México.*

Antecedentes y objetivo. La pandemia por COVID-19 y posterior confinamiento, ocasionaron cambios en los estilos de vida de la población infantil, entre ellos, los patrones de alimentación y actividad física y que, a su vez, han modificado el estado de nutrición. Identificar las variaciones en el estado de nutrición antes y después de seis meses de confinamiento por COVID-19 en preescolares beneficiarios de Un Kilo de Ayuda (UKA).

Métodos. Se analizaron dos mediciones (marzo 2020 – octubre 2020) de peso y talla de 7,375 preescolares de localidades pertenecientes a 5 estados de México, en las cuales, UKA tiene presencia. Se determinó el estado de nutrición con los indicadores Peso/Edad, Talla/Edad, Peso/Talla e Índice de Masa Corporal/Edad de acuerdo con los puntos de corte establecidos por la Organización Mundial de la Salud. Se calcularon frecuencias y proporciones para variables categóricas.

Resultados. Las variaciones en el estado de nutrición antes y después de seis meses de confinamiento fueron. talla baja (31.5% vs 22.5%), bajo peso (6.7% vs 4.4%), emaciación (1.0% vs 0.6%) sobrepeso (24% vs 22.7%) y obesidad (5.7% vs 5.4%). Desagregando por estado, se destacan las variaciones en la prevalencia de baja talla. Chiapas 42.3% vs 33.4%, Oaxaca 16.9 vs 8.7%, Estado de México 34.4% vs 27.3%, Yucatán 45.5% vs 29.4% y Sinaloa 8.6% vs 5.4%.

Conclusiones. El estado de nutrición en preescolares beneficiarios, mostró variaciones que sugieren una mejoría en todos los indicadores después de seis meses de confinamiento y es opuesta a las estimaciones sobre los efectos de la pandemia en la nutrición infantil. Es necesaria la evaluación, en diferentes contextos, de factores como. cuidados parentales, nivel socioeconómico, seguridad alimentaria, consumo de alimentos saludables y no saludables, inactividad física, tiempo de exposición a dispositivos electrónicos, entre otros, además del conjunto de acciones comunitarias en nutrición de UKA que permitan entender las complejas interacciones entre estado de nutrición y confinamiento.

Palabras clave: COVID-19, confinamiento, estado de nutrición, preescolares.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 039. ALIMENTACION Y PERCEPCION DE LA CALIDAD ALIMENTARIA DURANTE LA PANDEMIA POR COVID-19 EN PARAGUAY

***Celia Masi*[1]**, *Fabiola Riveros*[1], *Natalia González*[1], *Elsi Ovelar*[1].
[1]*Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición, Asunción, Paraguay*

Antecedentes y objetivo. Describir el consumo de alimentos y cambios alimentarios generados durante la cuarentena por COVID-19 en Paraguay.

Métodos. Estudio observacional, exploratorio, de corte transversal. Se incluyeron sujetos mayores de 18 años, de ambos sexos, quienes respondieron una encuesta digital con preguntas sobre consumo de alimentos y percepción de calidad de la alimentación en el periodo de mayo y junio del 2020.

Resultados. Participaron 2.178 personas, 79,4% de sexo femenino y el 69,3% provenía de la capital del país y área metropolitana. El 32% y 65,8% refirió consumir diariamente frutas y verduras respectivamente y el 21% y 12% disminuyó su consumo durante la cuarentena. El 76,4% consumía diariamente algún producto lácteo, pero solo el 12% alcanzaba las porciones mínimas recomendadas. El 64% consumía algún tipo de carne todos los días y el 65% al menos 1 vez por semana legumbres. El consumo habitual de productos fritos y ricos en azúcares se observó en el 21% y 34% de los casos respectivamente. El 66% refirió consumir bebidas alcohólicas. Al valorar la percepción de la repercusión de la cuarentena sobre la calidad de la alimentación, el 60,2% refirió sentirse afectado por la ansiedad provocada por la misma y, de este grupo, el 49,4% consumió más alimentos de lo habitual, 5,5% menos cantidad, el 7,8% más alimentos saludables y el 37,4% mayor cantidad de productos no saludables. Los grupos de alimentos que aumentaron su consumo durante la cuarentena fueron los ricos en azucares (44%), panificados, arroz, fideos y harinas (41%), productos fritos (31%) bebidas alcohólicas (31%), bebidas azucaradas (26%) y carnes (18%). Por otro lado, el 58,5% sufrió una disminución de sus ingresos mensuales y, de este grupo, el 26% refirió que esa situación afectó su calidad alimentaria.

Conclusiones. La pandemia por COVID-19 ha provocado una repercusión en la de vida de la población incluyendo la calidad alimentaria. Considerando el nuevo contexto sanitario y social es necesario plantear estrategias enfocadas a aumentar el consumo de alimentos protectores para la salud y a mejorar los hábitos alimentarios de la población.

Palabras clave: Coronavirus, consumo de alimentos, calidad alimentaria.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 040. FACTORES QUE CONDICIONAN EL CRECIMIENTO Y LA COMPOSICIÓN CORPORAL DE NIÑOS Y ADOLESCENTES CON DIABETES MELLITUS TIPO 1 QUE ACUDIERON A LA FUNDACIÓN PARAGUAYA DE DIABETES EN EL 2019

*Paola Bernal-Benítez[1], Milagros Delgado-Solalinde[1], **Marcelo Ledesma-Solís[1]**, Laura González-Céspedes[1]*
[1]Departamento de Nutrición. Dirección de Investigación. Facultad de Ciencias Químicas.
Universidad Nacional de Asunción, San Lorenzo, Paraguay

Antecedentes y objetivo. La Diabetes Mellitus Tipo 1 (DM1) es una enfermedad autoinmune que se inicia en la etapa pediátrica. Los niños con DM1 reciben tratamiento sustitutivo con insulina debido a la destrucción de las células β del páncreas. Generalmente presentan alteraciones metabólicas importantes que podrían producir cambios en la composición corporal en comparación con niños sanos. Describir los factores que condicionan el crecimiento y la composición corporal de niños y adolescentes con Diabetes Tipo 1 que asisten a las actividades realizadas por la Fundación Paraguaya de Diabetes (FUPADI) durante el año 2019.

Métodos. Estudio observacional descriptivo de corte transversal realizado en niños y adolescentes que participaron en actividades realizadas por la Fundación Paraguaya de Diabetes (FUPADI) durante el año 2019. Se realizaron mediciones antropométricas. peso, talla, circunferencia de cintura, pliegues cutáneos, circunferencia del brazo. Se estimó la composición corporal utilizando las fórmulas de Slaughter y Deurenberg. Se determinó el estado nutricional y los datos de hemoglobina glicada se obtuvieron por reporte de los participantes. El protocolo fue aprobado por el comité de ética FCQ-UNA, dictamen N° 492/19.

Resultados. Participaron 45 niños y adolescentes, 60% del sexo masculino y 84,4% con edad entre ≥10 y <15 años. La edad media de aparición de la enfermedad fue 7,7±2,8 años y el tiempo de evolución fue 4,2±2,5 años. Respecto al estado nutricional la mayoría presentó IMC y talla adecuados para la edad, los participantes no presentaron riesgo cardiovascular. En cuanto a la composición corporal, los participantes presentaron un porcentaje de masa grasa ligeramente elevada 20,1% según Slaughter y un 19,8 % según Deurenberg; y un 77,8 % de los participantes se encontraron con un porcentaje de masa muscular normal. Más de la mitad de los participantes presentaron un mal control metabólico >7,5 mg/dl de HbA1c.

Conclusiones. El tratamiento insulínico óptimo, acompañado del autocontrol con monitoreo de las glicemias capilares, así como de una dieta adecuada y un estilo de vida saludable, incluyendo actividad física previenen posibles trastornos en el crecimiento en personas con DM1 y aseguran una mejor calidad de vida.

Palabras clave: Diabetes Mellitus Tipo 1, crecimiento, composición corporal.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 041. SENTIDOS DE LAS PRÁCTICAS ALIMENTARIAS DE PERSONAS ADULTAS MAYORES, CÓRDOBA - ARGENTINA

Maria Daniela Abraham[1], *Mariana Butinof*[1], *Juliana Huergo*[2]
[1]*Cátedra de Epidemiología General y Nutricional, Escuela de Nutrición, Universidad Nacional De Córdoba, Córdoba, Argentina,*
[2]*Cátedra de Nutrición en Salud Pública. Escuela de Nutrición. Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba, Argentina*

Antecedentes y objetivo. La vejez como concepto social complejiza, tensiona y desafía el sentido común de clasificación de la edad. Esta perspectiva pensada desde las historias/dinámicas/identidades, construidas en vinculación con Otros, reconoce transformaciones vivenciadas a partir de cambios biológicos, sociales, psicológicos y existenciales implicados en el envejecer. En este marco se inscriben las relaciones entre las comidas, los/as comensales y las circunstancias, donde combinan transacciones/integraciones sociales y demarcaciones entre individuos y grupos; y se establece como práctica situada en un tiempo/espacio, y también en el cuerpo.
El objetivo de este trabajo fue analizar los sentidos de las prácticas alimentarias, individuales y colectivas, de personas adultas mayores (PAM), de Córdoba y gran Córdoba, 2017- 2020.

Métodos. Se diseñó un estudio analítico con triangulación metodológica cuali-cuantitativa, con una muestra no probabilística (n=384) por cuotas según nivel de instrucción alcanzado. Se utilizaron cuestionarios y entrevistas semiestructuradas y observaciones participantes en espacios para PAM.

Resultados. El promedio de edad de los/as participantes fue de 72 años (DE±7). Para ellas/os, la familia tradicionalmente ha sido el ámbito natural de reunión para la crianza y alimentación. En la vejez, la realidad contextual impide que la comensalidad se realice en familia, develando divisiones sociales en función de las edades. En esta etapa de la vida, la comensalidad privada-cotidiana-individual, adopta otra significación cuando el comer toma un sentido espacial diferente y especial centrado en el "estar juntos" y "compartir". Los espacios de intercambio alimentario con pares generacionales, constituye un engranaje fundamental de la organización cotidiana del comer para PAM en términos relacionales, basado en la práctica del compartir la comida en el marco de un nos-Otros, siendo ello una forma de subsistencia.

Conclusiones. La reconstrucción de los sentidos de las prácticas alimentarias de PAM devela que el terreno de la reproducción social no es privativo de la familia y/o el Estado, sino que requiere un análisis intermedio vinculado a los tejidos sociales comunitarios y locales, promoviendo la generación de políticas de salud integrales y adecuadas a sus necesidades.

Palabras clave: personas adultas mayores, prácticas alimentarias, sentidos, comensalidad.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 042. ASOCIACIÓN DE ANEMIA CON PROGRAMAS DE AYUDA ALIMENTARIA Y ACTIVIDAD FÍSICA EN MUJERES ADOLESCENTES MEXICANAS. ENSANUT 2018-19

Fabiola Mejia Rodriguez[1], *Teresa Shamah Levy*[1], *Anabelle Bonvecchio-Arenas*[1], *Edith Kim*[1], *Mónica Venosa*[1], *Selene Pacheco*[1], *Armando García-Guerra*[1], *Vanesa De la Cruz Gongora*[1].
[1]*Instituto Nacional De Salud Pública, Cuernavaca, México*

Antecedentes y objetivo. La anemia en mujeres en edad reproductiva debe ser monitoreada, según el Objetivo de Desarrollo Sustentable (ODS-2.2), que considera el problema de la anemia en la población adolescente.
Analizar la asociación de anemia con programas de ayuda alimentaria y actividad física (AF) en mujeres mexicanas no embarazadas de 12 a 19 años participantes en la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición (Ensanut 2018-19).

Métodos. La Ensanut 2018-19 es de representatividad nacional, urbano-rural y cuatro regiones del país (Norte, Centro, Sur y Ciudad de México y conurbados). Se diagnosticó anemia si hemoglobina capilar <12g/L. Mediante regresión logística, se asoció anemia con programas de suplementación con hierro, programas de ayuda alimentaria –leche fortificada Liconsa, PROSPERA y con categorías de AF, ajustando por niveles de inseguridad alimentaria, índice de condiciones de bienestar, zona urbana-rural y región.

Resultados. El 13.1% (1, 436, 853 adolescentes) presentó anemia a nivel nacional, siendo mayor en la edad de 14 años o menos (16.8%, IC95% 13.1, 21.1) comparado con 15 años o más (10.8%, IC95% 8.7, 13.2), y en zona Norte (24%, IC95% 17.9, 31.3) comparado con Centro (6.0%, IC95% 4.3, 8.4) ($p<0.05$). Las mujeres activas (9.8%, IC95% 7.2, 13.1) tuvieron menor prevalencia de anemia ($p<0.05$) que las inactivas (15.7%, IC95% 10.6, 22.7). Los factores protectores de anemia fueron AF moderada (OR=0.43, IC95% 0.21, 0.91), el programa de suplementación con hierro (OR=0.18, IC95% 0.07, 0.46) y habitar en la región Centro (OR=0.20, IC95% 0.11, 0.36).

Conclusiones. La anemia continúa siendo un problema de salud pública en las adolescentes mexicanas. Los factores protectores de anemia fueron AF moderada, suplementación con hierro y vivir en la región Centro. Prospera no fue protector dado que se enfoca a embarazadas. Bajo el contexto de la pandemia y desaparición del seguro popular, es probable que las prevalencias hayan aumentado. Se debe promover AF moderada, suplementación con hierro y disponibilidad de alimentos ricos en hierro vitamina A y Vitamina C, a través de la implementación de políticas públicas y programas dirigidos a esta población a través de las escuelas.

Palabras clave: anemia, hemoglobina, adolescentes, encuestas nacionales.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 043. PREVALÊNCIA DA HIPERTENSÃO ARTERIAL EM IDOSOS DE UM AGLOMERADO URBANO SUB-NORMAL NO NORDESTE BRASILEIRO

Nathalia Barbosa De Aquino[1], *Maria José Laurentina do Nascimento Carvalho*[1], *Juliana Souza Oliveira*[2], *Nathália Paula de Souza*[2], *Pedro Israel Cabral de Lira*[1], *Laryssa Rebeca de Souza Melo*[1], *Vanessa Sá Leal*[2], *Fernanda Cristina de Lima Pinto Tavares*[1], *Alcides da Silva Diniz*[2], *lma Kruze Grande de Arruda*[2].
[1]*Universidade Federal de Pernambuco, Recife, Brasil,* [2]*Universidade Federal de Pernambuco, Vitória de Santo Antão, Brasil.*

Antecedente e objetivo. A hipertensão arterial sistêmica (HAS) em idosos tem se apresentado como um problema de saúde pública, devido aos efeitos que pode ocasionar nas condições de saúde desse público. O envelhecimento causa importantes alterações cardiovasculares, o que pode levar a associação da hipertensão às mudanças fisiológicas da própria senescência. Alguns fatores de risco como obesidade, inatividade física e condições sociais podem contribuir para a prevalência dessa doença na população idosa. Dessa forma o objetivo desse trabalho foi avaliar a HAS e os fatores associados em idosos de um aglomerado urbano sub-normal do município de Recife. Métodos.

Métodos. Trata-se de um estudo com delineamento transversal, desenvolvido com idosos residentes na Comunidade dos Coelhos, na cidade do Recife. A amostra foi composta por 166 idosos, com idade igual ou superior a 60 anos. Os dados relativos às variáveis socioeconômicas, clínicas, antropométricas e de estilo de vida foram coletados através de questionário estruturado. A frequência da HAS foi estimada utilizando o critério diagnóstico do NCEP-ATPIII. A análise dos dados foi realizada através do programa estatístico SPSS para Windows (versão 13.1). Na comparação entre proporções foi utilizado o teste de qui-quadrado de Pearson e o Teste Exato de Fischer. Para rejeição da hipótese de nulidade foi utilizado o nível de significância de 5%.

Resultados. A prevalência da hipertensão arterial foi de 61%, idosos considerados insuficientemente ativos apresentaram uma prevalência de 55,6%, 70,8% dos idosos com excesso de peso possuíam HAS. A HAS foi associada com o consumo de bebida alcóolica em 41,9% da amostra estudada. Além disso, 68,5% dos idosos com baixa escolaridade, apresentaram HAS.

Conclusão. Diante dos resultados analisados, a HAS foi maior entre os idosos com excesso de peso, associando-se também com baixo nível de escolaridade e com a baixa prática de atividade física, sendo necessárias intervenções precoces e individuais, levando em consideração as peculiaridades do público estudado.

Palavras-chave: hipertensão arterial, fatores de risco, idosos.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 044. CARACTERIZACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES CON DEMENCIA AVANZADA POR ENFERMEDAD DE ALZHEIMER DE INICIO PRECOZ POR VARIANTE GENÉTICA E280A-PSEN1

*Gloria Cecilia Deossa Restrepo[1], **Laura Buriticá Mejía**[1], Laura Arias Gómez[1], Maria Camila Mendoza Moreno[1], Manuela Gómez Vega[2,3], David Fernando Aguillón Niño[2,3], Maria Zuluaga Patiño[2], Sofia Rassi Vargas[2], Juan Felipe Quintero Moreno[2], Franciso Lopera Restrepo[2].*

[1]Escuela de Nutrición y Dietética, Universidad de Antioquia, Medellín, Colombia, [2]Grupo de Neurociencias de Antioquia, Facultad de Medicina, Universidad de Antioquia, Medellín, Colombia, [3]Grupo Neuropsicología y Conducta, Facultad de Medicina, Universidad de Antioquia, Institución Prestadora de Servicios de Salud – IPS Universitaria, Medellín, Colombia

Antecedentes y objetivo. La enfermedad de Alzheimer (EA) de inicio precoz (<65 años) causada por la variante genética PSEN1-E280A, representa un deterioro progresivo, tanto de la memoria como de las capacidades psicosociales, culminando en dependencia total y gran compromiso del estado nutricional de los pacientes. Determinar las características clínicas, sociodemográficas y del estado nutricional de los pacientes con demencia avanzada por EA con variante genética PSEN1-E280A.

Métodos. Se realizaron visitas domiciliarias a 23 pacientes en fase de demencia avanzada por EA de inicio precoz para evaluación clínica incluyendo toma de medidas antropométricas, aplicación de encuestas de frecuencia de consumo de alimentos, escala de seguridad alimentaria y Mini Nutritional Assessment (MNA).

Resultados. El 78,3% de los participantes fueron mujeres, edad entre 45 a 74 años. El 17,4% estaban institucionalizados, el 60,9% tenían estrato socioeconómico medio y 50% presentaron inseguridad alimentaria. El 65,2% tenían disfagia, y el 30,4% recibían alimentación por gastrostomía. 22 pacientes presentaron malnutrición y uno con riesgo de malnutrición por MNA mientras que el 50% tenían IMC normal. No se encontraron diferencias en la presentación de infecciones, hospitalizaciones y lesiones en piel entre los pacientes con y sin gastrostomía.

Conclusiones. Datos antropométricos no permiten determinar el estado nutricional de los pacientes con demencia avanzada por lo que se requiere la implementación de herramientas integrales para realizar este abordaje. La condición de salud, nivel socioeconómico, elección de los alimentos y los cuidados brindados por el cuidador, son factores que influyen en el estado nutricional de los pacientes con demencia; por otro lado, la alimentación por sonda de gastrostomía no garantiza mejores desenlaces en esta población.

Palabras clave: enfermedad de Alzheimer autosómico dominante, demencia avanzada, estado nutricional, mini nutritional assessment, inseguridad alimentaria.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 045. CONDIÇÕES SOCIOECONÔMICAS E ANTROPOMÉTRICAS ASSOCIADAS A ADULTOS E IDOSOS COM INSEGURANÇA ALIMENTAR. ESTUDO BRAZUCA NATAL, BRASIL

Mariana Bezerra[1], *Ana Gabriella Silva*[1], *Maria Eugênia Fernandes*[1], *Tatiana Oliveira*[1], *Glenda Oliveira*[1], *Natália Cabral*[2], *Nila Pequeno*[1], *Dirce Marchioni*[3], *Severina Lima*[1], *Clélia Lyra*[1].
[1]*Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, Brasil,* [2]*Instituto Federal Sertão Pernambucano, Petrolina, Brasil,* [3]*Universidade de São Paulo., São Paulo, Brasil*

Antecedentes e objetivo. Fatores socioeconômicos exercem forte influência nas escolhas e hábitos alimentares das pessoas e impactam diretamente a saúde e estilo de vida. Tais escolhas estão atreladas à insegurança alimentar e podem ocasionar mudanças no estado nutricional antropométrico dos indivíduos. O objetivo deste trabalho foi avaliar as condições socioeconômicas, o estado nutricional antropométrico e a presença de insegurança alimentar em 410 adultos e idosos, participantes do estudo Brazuca Natal.

Métodos. O estudo, transversal e de base populacional, foi realizado no município de Natal/RN, Brasil. A amostra foi obtida através de plano probabilístico por conglomerado em dois estágios (setores censitários e domicílios), no período de agosto de 2019 à março de 2020. O estudo foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa (Parecer nº 3.179.923). Aplicou-se um questionário contendo informações socioeconômicas e a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar – EBIA, utilizando a plataforma de coleta de dados Epicollect5. Além disso, foram realizadas medidas antropométricas de peso e altura para cálculo do Índice de Massa Corporal e classificação do estado nutricional antropométrico. Para a análise estatística foram utilizadas frequências simples, percentuais e o teste de associação do qui-quadrado de Pearson ($p<0,05$).

Resultados. A insegurança alimentar esteve presente em 42,1% (37,4% - 46,9%) dos entrevistados, sendo 26% leve, 9,2% moderada e 6,8% grave. A insegurança alimentar foi associada com sexo feminino ($p=0,026$); adulto ($p=0,006$); raça/cor não branca ($p<0,001$); não receber remuneração ou aposentadoria ($p<0,001$) e baixa escolaridade ($p<0,001$). Dos indivíduos em insegurança alimentar, 73,8% apresentaram excesso de peso ($p=0,163$).

Conclusão. A insegurança alimentar apresentou-se relacionada com condições referentes às desigualdades e iniquidades sociais. Entretanto, não se associou com o estado nutricional antropométrico.

Palavras chave: segurança alimentar. antropometria. fatores socioeconômicos. desigualdades. iniquidades.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 046. HÁBITOS DE COMPRA E LOCAIS DE CONSUMO DE ALIMENTOS POR ADULTOS. ESTUDO BRAZUCA NATAL, BRASIL

Mariana Bezerra[1], *Rosa Neta*[1], *Camila Souza*[1], *Tatiana Souza*[1], *Maria Hatjiathanassiadou*[1], *Lorena Nascimento*[1], *Dirce Marchioni*[2], *Severina Lima*[1], *Clélia Lyra*[1].
[1]*Universidade Federal Do Rio Grande Do Norte, Natal, Brasil,* [2]*Universidade de São Paulo, São Paulo, Brasil*

Antecedentes e objetivo. Com a incorporação de novos padrões alimentares, têm-se observado mudanças dos hábitos de compra dos alimentos, que quando associados aos determinantes sociais repercutem negativamente sob as condições de saúde. Neste sentido, o objetivo do estudo foi avaliar a associação entre hábitos de compra e locais de consumo de alimentos com condições socioeconômicas por adultos.

Métodos. Trata-se de uma pesquisa transversal, de base populacional realizada em domicílios, no período de agosto de 2019 à março de 2020. Foi aplicado um questionário utilizando o aplicativo Epicollect5, com informações socioeconômicas e de hábitos de compra e locais de consumo de alimentos. Além disso, foram realizadas medidas antropométricas de peso e altura para cálculo do Índice de Massa Corporal e classificação do estado nutricional antropométrico. Para a análise estatística foram utilizadas frequências simples, percentuais e o teste de associação do qui-quadrado de Pearson ($p<0,05$).

Resultados. A população de estudo foi composta por 219 adultos, com idade média de 41,9 anos (DP=11,8), dos quais 60,3% eram do sexo feminino, 66,2% com raça não branca, 63,5% sem companheiro(a), 39,2% com até 9 anos de estudo, 52,5% com renda superior a 1 salário mínimo e 77,2% encontravam-se com excesso de peso. O local de compra de alimentos mais utilizado foi o supermercado (80%), recorrido também para compra de frutas, verduras e legumes (51,4%). 78,6% e 89,5% relataram comprar alimentos e frutas no bairro onde residiam, respectivamente. Frequências superiores de realização de alimentação fora do lar, em restaurantes e lanchonetes estiveram associadas a mais anos de estudo e renda superior a um salário mínimo ($p<0,05$).

Conclusão. Melhores condições de renda e escolaridade foram associadas a uma maior frequência de alimentação fora do lar.

Palavras chave: consumo alimentar, hábitos alimentares, condições socioeconômicas.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 047. SITUACIÓN NUTRICIONAL DE ESCOLARES Y PADRES DE FAMILIA DE UN ÁREA MARGINADA DEL VALLE DE MEXICALI

Carlos Olvera Sandoval[1], *María Aleida Ramírez Orozco*[1], *Daniela Guadalupe González Valencia*[1].
[1]*Universidad Autónoma de Baja California, Mexicali, México*

Antecedentes y objetivo. Derivado del proyecto "Vinculación multifacética de la UABC con una comunidad de productores ubicados en un área marginada del valle de Mexicali" se instauraron jornadas para el desarrollo comunitario dirigidas a productores, trabajadores agrícolas y padres de familia de la comunidad. Desde el punto de vista nutricional, se planeó una etapa de diagnóstico de salud de ese sector con el objetivo de diagnosticar nutricionalmente a una comunidad en la Colonia Progreso en Mexicali, de septiembre 2019 a marzo de 2020.

Métodos. Se realizó una determinación antropométrica en niños de 5-12 años con indicadores de edad, género, peso, estatura, circunferencia de cintura. Se generó una base de datos para su procesamiento y la obtención de indicadores complementarios. Asimismo, a los padres de familia se les realizaron mediciones antropométricas, de bioimpedancia eléctrica para determinar valores de composición corporal y se aplicaron encuestas de etapa de cambio con la finalidad de conocer las características de la alimentación y actividad física. A la par se realizaron cuatro intervenciones de promoción a la salud y dos mesas interactivas de orientación nutricional.

Resultados. Se evaluaron 127 niños con edad promedio de 8.7 años, peso de 30.8 kg, talla de 129.7 cm y circunferencia de cintura de 59 cm. Los niños evaluados presentaron 15% y 25% de sobrepeso de obesidad, respectivamente. En los padres de familia se encontró 18% de sobrepeso y 35% de obesidad, la encuesta de eta de cambio arrojó que el 59% de ellos se encuentran en etapa de acción y mantenimiento para realizar actividad física y sólo el 30% considera que realiza una alimentación saludable. Las temáticas platicas de promoción de la salud y las mesas interactivas abordaron la conciencia sobre los efectos nocivos y consumo responsable de azucares, identificación de cantidad de azúcar simple en productos comestibles de uso común, importancia de la hidratación, colaciones saludables.

Conclusiones. El diagnóstico de la situación nutricional mostró problemas de salud en la población y servirá para la generación de estrategias que brinden herramientas para mejorar sus condiciones en cuestiones de salud nutricional respecto a una alimentación saludable y actividad física adecuada.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 048. INTERVALOS DE CONFIANZA PARA LA RAZÓN DE VARIANZAS DE INGESTA INTRA/INTERINDIVIDUAL. IMPORTANCIA DE LOS ESTRATOS, CONGLOMERADOS Y COVARIADOS

***Miguel Ángel Campos Sánchez*[1], *Marianella Yolanda Miranda Cuadros*[2].**
[1]*Universidad Peruana Cayetano Heredia-UPCH, Lima, Perú, 2Instituto Nacional de Salud, Lima, Perú*

Antecedentes y objetivo. Las técnicas de estimación de ingesta usual obtienen, sin intervalos de confianza, la razón de varianzas como indicador intermedio. Tal ausencia limita la interpretación de los estudios comparativos en poblaciones. Desarrollar una técnica de estimación por intervalo de las razones de varianza, que son parte del cálculo de la ingesta usual.

Métodos. Propuesta de una técnica de modelamiento mixto en R, incorporando el diseño muestral. Validación mediante simulación de Monte Carlo de distribuciones normales homocedásticas, con parámetros de posición, dispersión y agregación tomados de encuestas nacionales peruanas en niños 6-35 meses para energía y proteína total, con procesamiento paralelo usando la técnica propuesta e ISU/PC-Side.

Resultados. La técnica propuesta y PC-Side obtuvieron estimados equivalentes entre sí y con los parámetros teóricos cuando no había efectos de estratos ni covariados. Cuando habían presentes efectos de estratos o covariados, PC-Side sufría un sesgo apreciable, aún cuando se incorporara la ponderación muestral. La técnica propuesta no presentaba dicho sesgo.

Conclusiones. La técnica propuesta implementa el modelo lineal mixto, que está al interior de las técnicas conocidas (ISU, NCI, MSM o SPADE) pudiendo obtenerse intervalos de confianza mediante bootstrap. La simulación permite también diseñar el tamaño muestral como función del ancho deseado del IC. El hallazgo de la distorsión por efectos de estratos y/o covariados es importante y debe ser tomado en cuenta en el análisis de estudios de consumo de alimentos.

Palabras clave: ingesta usual, muestras complejas, varianza, evaluación nutricional, Perú.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 049. SOBREPESO Y OBESIDAD EN ESCOLARES MEXICANOS. ESTUDIO LONGITUDINAL DE 2015 A 2019

Marti Yareli Del Monte[1], *Abelardo Ávila Curiel*[1], *Marco Antonio Ávila Arcos*[1], *Carlos Galindo Gómez*[1], *Teresa Shamah Levy*[2].
[1]*Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán, Ciudad de México, México,*
[2]*Instituto Nacional de Salud Pública, Cuernavaca, Morelos, México*

Antecedentes y objetivo. La epidemia de obesidad se ha convertido en un desafío de salud pública mundial en vista de su creciente prevalencia y su papel como factor de riesgo de enfermedades crónicas. Entre los estados miembros de la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDE), México uno de los primeros en obesidad infantil. El INCMNSZ, participó en la implementación y coordinación del Registro Nacional de Peso y Talla (RNPT), cuyo objetivo fue evaluar el estado nutricional de la población mexicana a partir de medidas antropométricas, específicamente el peso y la talla de los niños de primaria.
El objetivo de este trabajo fue analizar los cambios de sobrepeso u obesidad (S+O) durante 4 años de evolución (2015 a 2019) en población escolar y evaluar su asociación con factores sociodemográficos.

Métodos. La información proviene de un sistema de vigilancia nutricional de 52,545 escuelas primarias con medidas de peso y talla de 2,008,474 niños de 6 a 11 años. Se realizó un análisis longitudinal de panel de seguimiento de 2015 a 2019 en una cohorte dinámica con tres mediciones. Se obtuvieron las prevalencias de S+O a través de una regresión logística con efectos aleatorios, se calcularon Odds Ratios (OR), ajustando por características sociodemográficas.

Resultados. Entre 2015 y 2019 se observaron OR's positivos para el desarrollo de S+O. Los estudiantes de las regiones Norte y Sur del País mostraron una mayor probabilidad de sufrir S+O (OR = 1,58 y 1,64) cuando se compara con el Centro. La escuela privada aumenta el riesgo (OR = 1,75). Las prevalencias de S+O ajustadas mostraron una tendencia creciente acelerada en los hombres a lo largo de todos los períodos.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 050. CALIDAD DE LA TERAPIA NUTRICIONAL EN PACIENTES CRÍTICOS ADULTOS DE LA UNIDAD DE TERAPIA INTENSIVA DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL

Patricia González Gauto[1], *María Portillo*[2].
[1]*Hospital Militar Central, Asunción, Paraguay,* [2]*Hospital Especialidades Quirúrgicas Ingavi del Instituto de Previsión Social, Asunción, Paraguay.*

Antecedentes y objetivo. Los indicadores de calidad permiten medir la efectividad del proceso promoviendo la mejora continua con la finalidad de identificar problemas o desviaciones de la práctica estandarizada. Evaluar el cumplimiento de la calidad de la terapia nutricional (TN) en pacientes críticos adultos de la Unidad de Terapia Intensiva del Hospital Militar.

Métodos. Estudio observacional descriptivo, retrospectivo con componente analítico, muestreo no probabilístico de casos consecutivos en pacientes ≥ 18 años de ambos sexos con indicación de TN, desde enero 2019 a junio del 2020. La calidad se determinó por Indicadores de Calidad de la Terapia Nutricional del ILSI-Brasil (ICTN), se utilizó la prueba de Chi Cuadrado, Epiinfo 7 versión 7.2.3.1. y valor p=≤0.05 para determinar las diferencias de ICTN según riesgo nutricional. Variables estudiadas, sociodemográficas, clínicas, nutricionales e ICTN, frecuencias de cribado nutricional, salida inadvertida de sonda de nutrición enteral (NE), administración adecuada del volumen prescripto vs volumen infundido, disfunción glucémica en NE y parenteral (NPT), infección por catéter venoso central en NPT, administración adecuada de energía y de proteínas.

Resultados. Se evaluó 180 fichas clínicas, el 61% sexo masculino, con promedio de 67,58 ± 16,48 años, 81% pacientes clínicos, estancia en UTI de 11 ± 8 días y 44% de mortalidad. Estado nutricional predominante fue sobrepeso con 37% y 8% bajo peso, 62% en bajo riesgo nutricional. ICTN que cumplieron con la meta establecida ILSI-Brasil, frecuencias de salida inadvertida de sonda enteral, administración adecuada del volumen prescripto, pacientes con disfunción glucémica, infección por catéter venoso central y administración adecuada de proteínas con 2,1%, 93%, 50,33%, 0% y 13% respectivamente; indicadores que no cumplieron fueron frecuencia de cribado nutricional y administración adecuada de calorías con 74% y 66,8%.

Conclusiones. La TN de los pacientes críticos cumplió con 5 de los 7 ICTN evaluados, siendo frecuencia de cribado nutricional y administración de energía adecuada los indicadores que no alcanzaron las metas establecidas. Según riesgo nutricional hubo diferencias estadísticamente significativas en disfunción glucémica (p 0.01) para el grupo con riesgo nutricional alto.

Palabras clave: pacientes críticos, terapia nutricional, indicadores de calidad de la terapia nutricional.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 051. OFERTA Y PUBLICIDAD DE ALIMENTOS EN LOS KIOSCOS ESCOLARES EN LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES, ARGENTINA

Camila Tamburini[1], ***Paula Virginia Gomez***[1], *Esteban Carmuega*[1].
[1]*Centro de Estudios Sobre Nutrición Infantil, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina.*

Antecedentes y objetivo. La presencia de kiosco escolar constituye una fuente de alimentos de baja calidad nutricional y condiciona las elecciones alimentarias de los escolares. El objetivo fue evaluar la oferta y publicidad de alimentos de los kioscos de las escuelas públicas en la provincia de Buenos Aires.

Métodos. Se realizó un análisis post-hoc de la Encuesta del Servicio Alimentario Escolar de la provincia de Buenos Aires (2016-2019). Se identificó la presencia de kiosco en escuelas primarias y secundarias, y se evaluó la oferta y publicidad de alimentos mediante una observación de las fotos obtenidas durante la encuesta. Los alimentos ofrecidos se clasificaron en catorce categorías. Se registró el tipo de publicidad y los alimentos promocionados.

Resultados. De las 2942 escuelas evaluadas el 40% de las primarias (n=864) y el 41% de las secundarias (n=313) tenían kiosco. De las 1177 escuelas con kioscos, se analizaron las 766 que contaban con imagen de buena calidad. El promedio de categorías ofrecidas en los kioscos fue de 4,7 (±1,9). El 98% de los kioscos ofrecían golosinas, 73% galletitas saladas, 71% galletitas dulces, 59% snacks, 56% bebidas edulcoradas, 32% agua y 30% comidas rápidas. Una menor proporción de kioscos ofreció cereales inflados (16%), helados (15%), productos de panadería (11%), frutos secos o semillas (9%), frutas (3%), leche chocolatada o yogur (3%) y preparaciones con vegetales (2%). El 27% de los kioscos contaban con publicidad de alimentos (n=208), de las cuales 94 correspondieron a cartelería, 80 a publicidad en heladeras, 60 en el mobiliario y 24 en el freezer. Los alimentos publicitados fueron bebidas azucaradas (36%), golosinas (25%), helados (22%), galletitas dulces y saladas (8%), snacks (7%), cerveza (1%), agua (1%) y comidas rápidas (1%).

Conclusiones. Tanto la oferta como la publicidad de alimentos en los kioscos de las escuelas públicas correspondió principalmente a alimentos de baja calidad nutricional. Resulta fundamental generar políticas integrales que regulen los entornos escolares para la promoción de hábitos saludables en la infancia.

Palabras clave: kioscos, escuelas, alimentos, publicidad, entorno.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 052. ACCESIBILIDAD A UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN BUENOS AIRES

Sergio Britos[1,2], ***Cecilia Simonetti***[1,2].
[1]*CEPEA, Buenos Aires, Argentina,* [2]*Licenciatura en Nutrición UBA, Buenos Aires, Argentina.*

Antecedentes y objetivo. La accesibilidad económica a alimentos y a una dieta saludable es condición para promover un buen estado de nutrición. En un trabajo previo se definieron criterios y conformación de una canasta saludable de alimentos. El objetivo de este trabajo es describir la evolución 2019-2021 del valor de una dieta saludable y el comportamiento diferencial entre alimentos de distinta densidad de nutrientes.

Métodos. En la canasta saludable de alimentos (CSA) predominan alimentos de alta densidad de nutrientes (66% de la energía) y un máximo de 15% proviene de alimentos de consumo opcional. Las harinas, arroces, pastas y otros cereales con impacto glucémico elevado, panificados y papa (HPPP) se consideran alimentos de calidad nutricional media. Los precios de los alimentos se registran en comercios minoristas del área metropolitana de Buenos Aires y se complementan con los que registra el Instituto Nacional de Estadística y Censos. Se utilizaron precios entre 2019 y los primeros tres meses de 2021 y datos de canasta básica de alimentos (CBA) del mismo organismo.

Resultados. Los precios de la CSA (8 registros en total) superan a la CBA en un 49,8% (DS 7,7). El último registro (marzo 2021) de la CSA es U$S 3,18/día/2000 kcal. Los alimentos de mayor densidad de nutrientes representan el 73,6% del valor de la CSA (DS 1,7). Las versiones más económicas de los mejores alimentos triplican el valor cada 100 kcal con relación a los HPPP. Entre 2019 y 2021 el mayor crecimiento de precios ocurrió en alimentos de alta densidad de nutrientes, seguido por los alimentos opcionales. Los alimentos HPPP crecieron sistemáticamente menos que los anteriores.

Conclusiones. El valor de la CSA supera ampliamente al de la CBA y los alimentos de mejor calidad nutricional han crecido proporcional y sistemáticamente más que el resto. Ambos datos comprometen la accesibilidad a una dieta saludable.

Palabras clave: canasta saludable, precios, canasta básica, calidad nutricional.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 053. ES IMPORTANTE INCLUIR EN LAS ACCIONES DE PREVENCIÓN DE OBESIDAD A PREESCOLARES CON ESTADO NUTRICIONAL NORMAL

Bábara Leyton[1], *Fernanda Mellado*[2], *Juliana Kain*[1], *Mariana Lira*[3].
[1]*Universidad de Chile, Santiago, Chile,* [2]*Universidad Autónoma, Santiago, Chile,*
[3]*Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas, Santiago, Chile*

Antecedentes y objetivo. El Mapa Nutricional que elabora JUNAEB anualmente corresponde a un censo del estado nutricional (EN) de estudiantes chilenos. El objetivo de este estudio fue comparar algunas características de niños/as que presentaron en 2012 estado nutricional (EN) normal en prekínder (4 años) y mantuvieron el mismo estado en 5° básico (10 años) en 2018, versus aquellos que desarrollaron obesidad.

Métodos. Estudio observacional longitudinal, incluyendo análisis de datos secundarios de la base de datos JUNAEB. Se compararon los % de las siguientes variables en 2 grupos de preescolares con EN normal; los que mantuvieron el EN normal versus los que presentaron obesidad en 5º básico. peso de nacimiento >4.000g, madres con educación básica, cuidados por abuelo/a, vivían en hogares de >5 personas, madres desocupadas y vivían solo con la madre. Se utilizó test de proporciones; los análisis se realizaron con STATA16.0; $p<0,01$ se consideró significativo.

Resultados. La muestra total incluyó 51.406 estudiantes (55,2% niñas). El % de obesidad en varones aumentó de 20,9% en prekínder a 34,4% en 5°básico y en niñas de 17,6% a 22,8%. Un 46,9% de los varones y 56,3% niñas mantuvo EN normal a los 10 años, sin embargo, un 19,2% de varones y 10,8% de niñas desarrolló obesidad. Fueron significativamente mayores en estudiantes que desarrollaron obesidad vs los que se mantuvieron con EN normal, los % con peso de nacimiento >4.000g, 10,2% vs 6,8% en varones y 7,9% vs 4,4% en niñas y aquellos cuyas madres cursaron sólo educación básica, 18,3% vs 14,5% en varones y 21,5% vs 15,8% en niñas.

Conclusiones. Una proporción significativa de preescolares chilenos con estado nutricional normal presentan obesidad a los 10 años, siendo mayor en varones. Se recomienda realizar acciones preventivas en este grupo, especialmente en aquellos con peso de nacimiento >4.000g y cuyas madres solo cursaron escolaridad básica.

Palabras clave: obesidad, preescolares, Chile.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 054. CUMPLIMIENTO A RECOMENDACIONES SOBRE LA ALIMENTACIÓN PERCEPTIVA EN MADRES DE NIÑOS AMAMANTADOS DE 6- 24 MESES, VILLA EL SALVADOR, LIMA

Camen Patricia Chagua Gallupe[1], *Doris Hilda Delgado-Pérez*[2]
[1]*Graduada en Nutrición. Escuela Profesional de Nutrición, Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Lima, Perú,* [2]*Centro de Investigación en Bioquímica y Nutrición, Departamento en Nutrición. Facultad de Medicina, Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Lima, Perú.*

Antecedentes y objetivo. Existen guías para que los trabajadores de salud orienten a las madres la forma de dar de comer al menor de dos años. Por ello, es necesario conocer si las madres cumplen con las recomendaciones sobre una alimentación responsiva para lograr un adecuado crecimiento y desarrollo de sus hijos. El objetivo fue explorar el cumplimiento a las recomendaciones sobre la alimentación perceptiva en niños amamantados de 6-24 meses de edad de una comunidad del distrito de Villa El Salvador, Lima.

Métodos. Enfoque cualitativo con diseño etnográfico participaron 20 lactantes con sus respectivas madres/ cuidadoras. Se aplicó una guía semiestructurada y una guía de observación a profundidad. El análisis de datos se realizó mediante el método inductivo en el que emergieron códigos, categorías y temas. Se utilizó Excel.

Resultados. Del análisis emergieron cuatro temas. 1) Alimentación sensible a signos de hambre y satisfacción. en la mayoría de los casos fueron sensibles, sin embargo, hubo casos aislados de tipo no involucrada o negligente. 2) Prácticas y actitudes para mejorar la aceptación de las comidas. fueron positivas y negativas, aunque se destaca aquí el acompañamiento constante de la madre/cuidadora al niño. 3) Prácticas y actitudes frente a los distractores. muchos de los distractores se convirtieron en elementos positivos que estimularon la alimentación. 4) Contacto entre la madre/cuidadora y el niño durante las comidas. se reportó interacción permanente pero muy pocos periodos de aprendizaje.

Conclusiones. Las madres/cuidadoras cumplieron algunas de las recomendaciones sobre alimentación perceptiva en niños amamantados menores de dos años. Algunas actitudes y prácticas maternas negativas durante las comidas no permitieron que se desarrolle en su totalidad una alimentación perceptiva.

Palabras clave: alimentación perceptiva, niños, estudio cualitativo.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 055. ¿QUÉ TIPO DE ALIMENTOS SE CONSUMEN EN ANTIOQUIA-COLOMBIA Y EN QUÉ MOMENTOS DEL DÍA?

Maria Camila Correa Madrid[1], *Gustavo Andrés Cediel Giraldo*[2].
[1]*Instituto de Nutrición y Tecnología de Alimentos -Universidad de Chile-, Santiago de Chile, Chile,*
[2]*Escuela de Nutrición y Dietética -Universidad de Antioquia-, Medellín, Colombia.*

Antecedentes y objetivo. El consumo de productos comestibles ultraprocesados (PCUP), representa un problema de salud pública. Falta información sobre el momento en el día de mayor consumo de los PCUP para enfocar las soluciones. El objetivo del estudio fue describir el consumo de alimentos de la población del Departamento de Antioquia, considerando el grado de procesamiento y los diferentes momentos de comida del día.

Métodos. Estudio descriptivo transversal, usando datos secundarios de consumo de alimentos de dos encuestas oficiales, el Perfil Alimentario y Nutricional de Antioquia 2019 y el Perfil de Seguridad Alimentaria y Nutricional de Medellín y sus corregimientos 2015. Los ítems alimentarios fueron clasificados según su grado de procesamiento en una de las categorías NOVA. Posteriormente se realizó la clasificación del consumo según momento de comida.

Resultados. En Antioquia y Medellín la mayoría de la energía consumida proviene de los alimentos sin procesar (56,0% y 54,7%), seguido de PCUP (17,2% y 20,4%), ingredientes culinarios (18,8% y 17,3%) y en menor contribución alimentos procesados (8,2% y 7,6%, respectivamente). Igualmente, en los tres momentos de comidas principales (desayuno, almuerzo y cena), se presenta mayor consumo de alimentos no procesados y menor de PCUP. Por el contrario, en los horarios intermedios la media mañana, el algo, la merienda u otro momento del día, se consumen más PCUP y menos alimentos no procesados.

Conclusiones. Se identifica un patrón alimentario liderado por el consumo de alimentos no procesados en los momentos de alimentación que ocurren en el hogar (desayuno, almuerzo y cena). Al contrario, en los momentos entre comidas que suelen ocurrir fuera de casa, sobresale el consumo de PCUP. Resultados útiles para y el enfoque de acciones para controlar el consumo de PCUP.

Palabras clave: clasificación NOVA, productos comestibles ultraprocesados, momentos de comida, patrones alimentarios.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 056. GRADO DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS OFERTADOS EN CENTROS UNIVERSITARIOS DE LA ZONA METROPOLITANA DE LA UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Francisco Javier Turrubiates Hernández[1], *MCSP V Gastélum*[2], *A Betancourt*[1], *B Vizmanos*[1,2], *G Macedo*[1,2], *J Muñoz*[1], *A López*[1], *F Márquez*[1,2].
[1]*Doctorado en Ciencias de la Nutrición Traslacional, Centro Universitario de Ciencias de la Salud, Universidad de Guadalajara, Guadalajara, México,* [2]*Doctorado en Ciencias de la Salud Pública, Centro Universitario de Ciencias de la Salud, Universidad de Guadalajara, Guadalajara, México*

Antecedentes y objetivo. El procesamiento de alimentos consiste en aplicar métodos industriales para convertir alimentos frescos en productos alimentarios. Se ha sugerido que ingerir alimentos ultraprocesados incrementa la prevalencia de enfermedades crónicas no transmisibles. La disponibilidad de estos productos en las universidades podría influir en su consumo; no obstante, existe poca evidencia científica al respecto. Por ello, el objetivo fue caracterizar el grado de procesamiento de alimentos y bebidas ofertados en los establecimientos de Centros Universitarios (CU).

Métodos. Estudio transversal multicéntrico. Se evaluaron 500 establecimientos de venta de alimentos ubicados dentro y fuera (radio de 800 m) de los seis CU de la Universidad de Guadalajara, zona metropolitana. La evaluación se realizó con un instrumento adaptado que considera la disponibilidad de alimentos y sus ingredientes. Los alimentos registrados se clasificaron según el nivel de procesamiento NOVA (no procesados o mínimamente procesados, procesados y ultraprocesados). A partir de esta clasificación, los establecimientos se categorizaron en saludables o menos saludables. Se ejecutó un análisis descriptivo y comparativo (SPSS v 17.0 para Windows).

Resultados. Del total de los establecimientos evaluados, el 47.8% ofreció opciones de alimentos no procesados. El 79.4% tiene en su menú al menos una opción de alimentos procesados y 84% tiene al menos una opción de alimentos ultraprocesados. Los establecimientos ubicados fuera ofertan más alimentos ultraprocesados que los que se encuentran dentro de los CU ($p<0.001$). La mayoría de los establecimientos (84%) se clasificaron menos saludables al ofertar al menos un alimento ultra-procesado. La misma tendencia se presentó dentro y fuera de cada uno de los CU.

Conclusiones. La disponibilidad de alimentos ultraprocesados y procesados fue más frecuente que la de no procesados. La mayoría de los establecimientos fueron clasificados como menos saludables.

Palabras clave: ultraprocesados, disponibilidad de alimentos, universidades

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 057. DEFICIENCIA DE LOS NIVELES DE ZINC, HIERRO Y COBRE EN NIÑOS MENORES DE 5 AÑOS. ASUNCIÓN, CENTRAL, CAAGUAZÚ Y ALTO PARANÁ – 2018

Marta Cristina Sanabria[1], *Fernando Galeano*[1], *Gabriela Sanabria*[2], *Iris Vuyk*[4], *Gloria Aguilar*[3], *Anibal Kanawata*[2], *Gladys Estigarribia*[3], *Sergio Muñoz*[5], *Fernando Pizarro*[6].

[1]*Hospital de Clìnicas. Universidad Nacional de Asunción, Asunción, Paraguay,* [2]*Instituto de Medicina Tropical, Asunción, Paraguay,* [3]*Universidad Nacional de Caaguazú, Caagiazú, Paraguay,* [4]*Universidad Nacional del Este, Minga Guazú, Paraguay,* [5]*Universidad Tres Fronteras, Talca, Chile,* [6]*INTA Universidad de Chile , Sanatiago de Chile , Chile.*

Antecedentes y objetivo. El zinc participa en muchos procesos metabólicos básicos y es esencial para un crecimiento óptimo. El déficit de cobre puede producir anemia hipocrómica y microcítica y alteraciones neurológicas. La anemia por deficiencia de hierro deja una cicatriz en el desarrollo infantil.
Determinar la prevalencia de deficiencia de zinc, cobre y anemia en niños de 1 a 4 años de edad de Asunción, Central, Caaguazú y Alto Paraná.

Métodos. Tamaño muestral: 1441 niños de ambos sexos, de 1 a 4 años de edad, aparentemente sanos y sin consumo de suplementos minerales durante los 6 meses previos a la toma de muestras sanguíneas de zinc, hierro, cobre, hemograma, ferritina, PCR, procedentes de Asunción, Central, Caaguazú y Alto Paraná durante el 2018, previo consentimiento informado de los padres. El protocolo fue aprobado por el Comité de Etica del Instituto de Medicina Tropical. Nivel de confianza 95 %. Punto de corte para anemia según criterios OMS. Se realizaron análisis estadístico con pruebas paramétricas y no paramétricas. Significancia $p< 0,05$

Resultados. Ingresaron 1441 niños. El 52,7 % fue masculino. Lactantes 18,9 % y Pre escolares 81,1%. El 94,2 % nació de término. La media de zinc fue de 0,88 (95% IC 0.44-1.49), La media de cobre fue de 1,16 95% IC 0,88-2,19) y la del hierro fue de 33,65 (95% IC 31,19-36,16). La deficiencia de zinc en el grupo de lactantes fue del 49,8 % vs 42,2 % en preescolares (p=ns). La prevalencia de deficiencia de cobre fue del 15,75 % en los lactantes y del 3,51 % en preescolares (p=ns). Se observó una diferencia significativa en la depleción de ferritina, del 15, 81 % en lactantes vs 5,32 % en preescolares ($p< 0,001$). La prevalencia de anemia en los lactantes fue del 69,26 % vs 40,97 % en preescolares ($p<0,001$).

Conclusiones. Existe una alta prevalencia de anemia en niños de 1 a 4 años de edad. La deficiencia de zinc fue cercana a la mitad y la prevalencia de deficiencia de cobre fue mayor en el grupo de lactantes.

Palabras clave: zinc, cobre, anemia.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 058. ESTADO NUTRICIO Y PERCEPCIÓN DE LA IMAGEN CORPORAL EN ESCOLARES DURANTE LA PANDEMIA POR COVID 19

María Natividad Ávila Ortiz[1], *Ana Elisa Castro Sánchez*[1], *Georgina Mayela Nuñez Rocha*[1], *Adriana Zambrano Moreno*[1], *Andrea Elizabeth Flores Sias*[1], *Karla Paola García Leyva*[1].
[1]*Universidad Autónoma de Nuevo León, Monterrey, México*

Antecedentes y objetivo. El estado nutricional cobra relevancia durante la pandemia por COVID-19, ya que se espera aumenten todas las formas de malnutrición aunado a los problemas de sobrepeso y obesidad que México presentaba, además en otros países han reportado que la magnitud de la insatisfacción con la imagen corporal se ha incrementado en niños, y que frecuentemente se acompaña de estrategias para bajar de peso, baja autoestima, depresión, o bien, desórdenes alimenticios (Uribe-Salas, *et al*., 2018).
Evaluar el estado nutricio y su concordancia con la percepción de la imagen corporal en niños de edad escolar durante la pandemia por COVID-19.

Métodos. Cuantitativo transversal en donde participaron 408 niños de 6 a 12 años, donde se determinó el estado nutricio y la percepción de la imagen corporal mediante la "*Children's Body Image Scale* (CBIS)" con 7 figuras tridimensionales (3D). La concordancia entre el Estado nutricio y la percepción de la imagen corporal fue evaluada con el test de *Kappa*.

Resultados. El estado nutricio de los niños fue. 6.6% bajo peso; 52.2% normal; 18.4% sobrepeso y 22.8% obesidad. Para la PIC el 39.2% subestimó su peso, el 11.5 lo sobreestimo y el 49.3% se percibió adecuadamente (*Kappa*= 0.139 y p= 0.000).

Conclusiones. En este estudio, el sobrepeso y la obesidad es mayor en comparación a los últimos datos nacionales reportados la ENSANUT 2018 y más de la mitad de los niños presentan una distorsión en la percepción de su imagen corporal

Palabras clave: percepción, imagen corporal, estado nutricional, niños.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 059. ESTRATEGIAS PARA AFRONTAR LA INSEGURIDAD ALIMENTARIA. EXPERIENCIAS EN HOGARES MEXICANOS DURANTE LA PANDEMIA POR COVID-19

Lucia Fabian[1], Daniela García[1], Gretel Hernández[1], Ana Huerta[1], Arleth Reyna[1], Belén Sandoval[1], ***Alberto Rivera-Márquez***[1].
[1]*Universidad Autónoma Metropolitana (Unidad Xochimilco), Ciudad de México, México.*

Antecedentes y objetivo. Ante el aumento de la inseguridad alimentaria observado a nivel global durante la pandemia por COVID-19, algunos hogares mexicanos recurren a diversas estrategias para garantizar el acceso a los alimentos y asegurar una alimentación adecuada. No obstante, el deterioro progresivo de los indicadores de empleo e ingreso registrado durante la crisis sociosanitaria ha creado condiciones desfavorables para la subsistencia. Describir las principales estrategias de algunos hogares mexicanos para afrontar la inseguridad alimentaria durante la pandemia por COVID-19.

Métodos. Investigación cualitativa, a través de análisis del discurso, que incluyó entrevista colectiva a una muestra intencional de jefas y jefes de hogares de la Ciudad de México y su Zona Metropolitana (n=5), así como de los estados de Guerrero y Oaxaca (n = 4). Se exploraron las principales estrategias de los hogares ante la posibilidad de que, tanto los recursos disponibles para acceder a los alimentos, como la calidad y la cantidad de la alimentación, hubiesen disminuido durante la pandemia por COVID-19.

Resultados. Entre las principales estrategias reportadas por los hogares mexicanos estudiados destacan. la compra de alimentos menos costosos, procurando que estos sean saludables; recurrir a nuevas formas de preparación, racionar las porciones, evitar el desperdicio, dinamizar el comercio y el consumo local e impulsar la producción del campo para el autoconsumo, entre otras.

Conclusiones. Las presiones económicas derivadas de la crisis sociosanitaria asociada a la pandemia por COVID-19, han estimulado el desarrollo de estrategias cuyo propósito es afrontar o prevenir la inseguridad alimentaria en el hogar. La magnitud y las características concretas de las estrategias implementadas varían según zona de residencia y momento particular de la pandemia.

Palabras clave: inseguridad alimentaria, pandemia por el nuevo coronavirus 2019, estrategias de afrontamiento, hogares, México.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 060. INSEGURIDAD ALIMENTARIA DURANTE LA PANDEMIA POR COVID-19. PRINCIPALES PREOCUPACIONES EN HOGARES MEXICANOS

Joselyn Badillo[1], Stephanie Cárdenas[1], Alexa Flores[1], Kokob García[1], Andrea González[1], Esthela Martínez[1], Tayde Rodríguez[1], ***Alberto Rivera-Márquez***[1]
[1]*Universidad Autónoma Metropolitana (Unidad Xochimilco), Ciudad de México, México*

Antecedentes y objetivo. La pandemia por COVID-19 ha reconfigurado el acceso a los alimentos y los patrones de consumo alimentario en hogares mexicanos. La precarización del empleo y la consecuente pérdida del poder adquisitivo durante la actual crisis sociosanitaria generan incertidumbre y preocupación en torno a la disponibilidad y la utilización de recursos para acceder a una alimentación adecuada.
Identificar las principales preocupaciones de hogares mexicanos relacionadas con la inseguridad alimentaria en el contexto de la pandemia por COVID-19.

Métodos. Aproximación cualitativa, con muestreo intencional, a partir de entrevista colectiva a jefas y jefes de hogares de la Ciudad de México y su Zona Metropolitana (n=5), así como de los estados de Guerrero y Oaxaca (n=4). A través de análisis del discurso se identificaron las principales preocupaciones de los hogares, relacionadas con. a) cantidad y calidad de la alimentación, b) recursos disponibles para acceder a los alimentos. El análisis comparó zonas de residencia, convergencias y divergencias en torno a las preocupaciones identificadas, así como distintos momentos de la pandemia.

Resultados. En los hogares estudiados las preocupaciones relacionadas con la inseguridad alimentaria surgieron o se agudizaron durante la emergencia sanitaria. En particular, como resultado del aumento en el desempleo, la pérdida del ingreso y la capacidad de ahorro, el incremento en el precio de algunos productos básicos, así como por el desabasto y la escasez, entre otros aspectos.

Conclusiones. La inseguridad alimentaria ha sido una de las consecuencias de la crisis sociosanitaria derivada de la pandemia por COVID-19 en hogares mexicanos, aunque sus expresiones y las preocupaciones en torno a ella varían según zona de residencia y momento particular de la pandemia.

Palabras clave: inseguridad alimentaria, pandemia por el nuevo coronavirus 2019, manifestación de preocupación, hogares, México.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 061. DIVERSIDAD DE LA DIETA ASOCIADA A INSEGURIDAD ALIMENTARIA EN MUJERES RURALES EN MÉXICO, ENSANUT 2018-19

Andrea Arango Angarita[1], *Alejandra González*[2], *Francia Tercero*[2], *Teresa Shamah*[1].
[1]*Centro de Investigación en Evaluación y Encuestas. Instituto Nacional de Salud Pública, Cuernavaca, México,*
[2]*Escuela de Salud Pública de México. Instituto Nacional de Salud Pública, Cuernavaca, México*

Antecedentes y objetivo. La inseguridad alimentaria (IA) afecta al 55% de los hogares rurales en México. Las mujeres que habitan en el medio rural padecen mayor vulnerabilidad lo que es parte de los determinantes de la calidad y variedad de su dieta. El objetivo del presente estudio es determinar la asociación entre la diversidad de la dieta y el nivel IA en mujeres rurales.

Métodos. Estudio transversal con datos de 2099 mujeres rurales de la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2018-19 en México. Se obtuvo información dietética utilizando el cuestionario de frecuencia de consumo de alimentos. Se estimó el índice de Diversidad Dietética Mínima (DDM) para obtener diversidad de la dieta. La IA se midió con la Escala Latinoamericana y Caribeña de Inseguridad Alimentaria. Se realizaron modelos de regresión logística y multinomial para analizar la asociación entre la diversidad de la dieta en mujeres rurales e IA.

Resultados. La prevalencia de IA leve fue 40.8% y de 29.3% para IA moderada y severa. La media de DDM fue de 3.7. La posibilidad de presentar diversidad alimentaria baja fue mayor en mujeres con IA leve en comparación con las mujeres con seguridad alimentaria (RRR 1.66 p =0.014).

Conclusiones. La IA leve se asoció con una baja diversidad de la dieta en las mujeres rurales en edad reproductiva en México, lo que conlleva a sugerir estrategias gubernamentales de apoyo a la IA en este sector de la población.

Palabras clave: diversidad de la dieta, seguridad alimentaria, mujeres rurales, México.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 062. VALIDACIÓN DEL MÉTODO DE EXPERIENCIAS EN INSEGURIDAD ALIMENTARIA (FIES) OBTENIDOS A PARTIR DE LA VALIDACIÓN DE LA ESCALA LATINOAMERICANA Y CARIBEÑA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (ELCSA) EN HOGARES PERUANOS

Marcia Erika Flores Ccuno[1], *Fiorella Judith Paredes Cauna*[2]
[1]*Instituto Nacional de Salud, Lima Metropolitana, Peru, 2University of Sussex, Falmer, Reino Unido.*

Antecedentes y objetivo. INS validó el método ELCSA, basado en experiencias y comportamientos de hogares al acceso de alimentos; que permite conocer prevalencia, localización y grado de inseguridad alimentaria; FIES nivel individuo utiliza 8 preguntas ELCSA. Objetivo. Evaluar la validez interna FIES utilizando ELCSA hogares 2013-2014 validada.

Métodos. ELCSA validada, estudio mixto (cualitativo-cuantitativo) transversal, adaptó constructo original de ELCSA en 21 grupos focales (incrementó de 15 a 21 preguntas), se validó en 412 hogares con niños, en localidades de costa, sierra y selva urbano-rural, Quintil I y III de bienestar. Se utilizó en los modelamientos de validación interna los estadísticos. Mesuare e INFIT [aceptable (0.7-1.3); recomendado (0.8-1.2)], a través del método Rash, que mide características psicométricas en un parámetro; analizándose con software-Winsteps Versión 4.0.1.

Resultados. Muestra para ELCSA y FIES ordenamiento interno de preguntas según grado de severidad, Las preguntas validadas de la escala*. (P1H) se sintió preocupada o pensativa de no tener alimentos? (WORRIED); (P2A) (P9N) dejaron de tener una alimentación nutritiva? (HEALTHY); (P3H) dejaron de tener, pocos tipos de alimentos? (FEWFOOD); (P4A) (P11N) dejó de desayunar, almorzar o cenar? (SKIPPED); (P5A) (P12N) comió menos de lo que normalmente comen? (ATELESS); (P6) se quedaron sin alimentos? (RUNOUT); (P7A) (P15N) tuvo hambre pero no comió? (HUNGRY); (P8A) (P16N) dejó de comer durante todo un día?(WHLDAY); (P10N) le sirvió menos comida de lo que normalmente le sirve?; (P13A)(P14N)comió sólo una sola vez al día?.
*Donde. “P”=Pregunta, “H”=hogar, “A”=Adulto, “N”=Niño, “( )”=P. FIES. A cada pregunta se agrega, según sugerencia del estudio INS. “En el último mes. ¿Debido a la falta de dinero o a la poca producción, en algún momento, en su hogar”; y en FIES-FAO. “Durante los 12 últimos meses, ¿hubo un momento en qué?”. Valores INFIT ajustados al modelamiento del constructo. ELCSA aceptable (0.97-1.33) y FIES recomendable (0.89-1.13). Cinco Ítems incorporados post validación del constructo ELCSA fueron excluidos (INFIT. 9.9).

Conclusiones. Los grupos focales permitieron adaptación de la redacción de las preguntas al contexto lingüístico y cultural peruano, y los análisis estadísticos muestran instrumentos válidos y confiables para mediciones de inseguridad alimentaria con ELCSA en hogares y FIES a nivel individual.

Palabras clave: validez, seguridad alimentaria.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 063. CAMBIO EN EL ESTADO NUTRICIONAL DE NIÑOS <5 AÑOS USUARIOS DEL PROGRAMA ALIMENTARIO NUTRICIONAL INTEGRAL DE UNA REGIÓN SANITARIA DE PARAGUAY

Marcelo Ledesma-Solís[1], *Fernando Romero*[1], *José Acosta-Escobar*[1], *Geraldine Morínigo-Isla*[1], *Elsi Ovelar-Fernández*[1], *Laura González-Céspedes*[1].

[1]*Departamento de Nutrición y Programas Alimentarios. Dirección de Nutrición. Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN). Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSPBS), Asunción, Paraguay*

Antecedentes y objetivo. El Programa Alimentario Nutricional Integral se basa en un conjunto de actividades de carácter preventivo y de recuperación nutricional a través de controles mensuales y entrega gratuita de un complemento nutricional a los usuarios (niños <5 años y embarazadas) incluidos en el mismo. Hasta la fecha la evaluación sistemática del cambio en el estado nutricional de los niños representa un desafío para la toma de decisiones. Evaluar el cambio en el estado nutricional de niños <5 años usuarios del Programa Alimentario Nutricional Integral de una Región Sanitaria de Paraguay en el año 2019.

Métodos. Se realizó un estudio longitudinal analítico con datos secundarios de niños <5 años ingresados al PANI desde enero hasta diciembre del 2019, en los servicios de salud de una Región Sanitaria del país, en el contexto de una prueba piloto de digitalización de datos. Se recolectaron datos demográficos y antropométricos. Se utilizó el programa WHO Anthro (OMS 2007) para el cálculo del puntaje Z. Peso/Edad (P/E), Peso/Talla (P/T), Talla/Edad (T/E). Se calcularon medidas de tendencia central y dispersión, además de frecuencias y porcentaje. Se utilizó la prueba t Student y se graficaron las curvas de evolución nutricional.

Resultados. Se analizaron los datos de 2.575 niños, 50,6% de sexo masculino, 55,3% ≥2 años. En los niños <2años según el indicador P/E 8,5% presentó desnutrición, 42,1% riesgo de desnutrición y 49,3% era eutrófico. En los niños ≥2 años según el indicador P/T, la malnutrición por déficit fue 28%, sin malnutrición 56% y la malnutrición por exceso fue 16%. Según el indicador T/E, la talla baja y el riesgo de talla baja fue de 12,1% y 21,9% respectivamente. Al sexto control consecutivo en los niños <2 años y ≥2 años que ingresaron con desnutrición se observó un cambio significativo en el puntaje Z P/E y P/T ($p<0,05$), pasando a riesgo de desnutrición.

Conclusiones. En los niños <5 años que cumplieron satisfactoriamente los 6 controles mensuales (de manera ininterrumpida) se observó un cambio positivo en el estado nutricional principalmente en aquellos que ingresaron en situación de desnutrición.

Palabras clave: desnutrición, niños pequeños, estado nutricional.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 064. ESTIMACIÓN DE SENSIBILIDAD Y ESPECIFICIDAD DE ADECUACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA EN NIÑOS PERUANOS 6-23M

Miguel Ángel Campos Sánchez[1], Marianella Yolanda Miranda Cuadros[2].
[1]Universidad Peruana Cayetano Heredia - UPCH, Lima, Peru, [2]Instituto Nacional de Salud - INS, Lima, Peru

Antecedentes y objetivo. Para estimar la validez de la adecuación de consumo de alimentos con indicadores simples, como OMS IYCF, no se conoce su sensibilidad y especificidad, porque los requerimientos de nutrientes no son, en la práctica, valores individuales, sino distribuciones en población, impidiendo tener un "*gold standard*" individual. La prevalencia de adecuación con ingesta usual por recordatorio emplea dos aproximaciones. probabilística acumulado y método "*ear-cut*". Desarrollar una técnica de estimación de la sensibilidad (S) y especificidad (E) de indicadores simples de consumo de alimentos.

Métodos. Propuesta que descompone el problema en. (1) la estimación de S y E respecto de un indicador intermedio ("*silver standard*", que sería el requerimiento medio (EAR) DRI), mediante un diseño convencional de mediciones de dos técnicas simultáneas en una muestra de sujetos; y (2) la estimación S y E del indicador intermedio respecto del indicador definitivo ("*gold standard*"), mediante la simulación de Monte Carlo a partir de distribuciones observadas del ingesta de energía (niños peruanos 6-35 m, encuesta nacional por muestreo complejo MONIN III) y la distribución de referencia.

Resultados. En una simulación, sin correlación entre el requerimiento y la ingesta, se encontraron S y E de 0.95 o mayor para la adecuación individual de ingesta respecto del EAR respecto de la adecuación individual teórica. En la población combinada de 563 niños 6-23 m de 3 localidades de Perú se estimó para Dieta Mínima Aceptable versus Ingesta Usual de Energía, porcentajes e intervalos de 95% de confianza, Sensibilidad 60% [52 a 69] y Especificidad 64% [57 a 72], ambas heterogéneas según localidad ($p<0.05$).

Conclusiones. Es factible estimar sensibilidad y especificidad de adecuación medida con indicadores simples de ingesta. Es recomendable validar esta técnica mediante simulaciones más extensas abarcando otras poblaciones y nutrientes.

Palabras clave: ingesta usual, muestras complejas, evaluación nutricional, Perú.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 065. PERFIL ALIMENTARIO DE LA POBLACIÓN ARGENTINA ESTUDIO COMPARATIVO DE DOS MUESTRAS. PROFESIONALES DE LA SALUD RELACIONADOS CON LA NUTRICIÓN VS COMUNIDAD EN GENERAL

Mónica Teresa Katz[1], *Eva López Gonzalez*[1], *María Elena Toressani*[1].
[1]*Sociedad Argentina de Nutrición, Buenos Aires, Argentina.*

Antecedentes y objetivo. El vegetarianismo crece a nivel mundial. En Argentina, no existen estudios que evalúen el patrón vegetariano vs omnívoro, en profesionales de la salud relacionados con nutrición (PS) y en comunidad (C). Comparar perfil alimentario de PS vs C. Analizar consumo de diferentes grupos de alimentos que caracterizan a los perfiles alimentarios.

Métodos. Estudio comparativo, descriptivo y transversal en muestra voluntaria no probabilística de 974 adultos mayores de 20 años. PS (n=525) y C (n=449), que completaron cuestionario estructurado *on-line*, programado para responder sólo una vez. Variables. Perfil Alimentario (Omnívoro, Vegano, Lactovegetariano, Ovovegetariano, Lactoovovegetariano y Flexitariano), Frecuencia consumo grupos de alimentos. Verduras, Frutas, Carnes, Huevo y Lácteos (1 porción/día, más de 1 porción/día, algunas veces por semana, ocasional y nunca) y razón para realizar alimentación vegetariana (religiosa, salud, ética, ambiental, familia, otros). Estadística mediante SPSS 22.0, obteniendo comparación de proporciones con Chi cuadrado o Prueba de Fisher según tamaño muestral, con significación estadística p= 0,05.

Resultados. Omnívoro perfil alimentario más prevalente (PS. 85.7% y C. 80.2%; p=0.02). Vegetariano PS. 11.0% y C. 11.9%; p=0.42, de los cuales la mayoría eran Lactoovovegetarianos (51.7% los PS y 41.4% la C), seguidos de los veganos (10.4% PS y 13.7% C), sin diferencias significativas en las categorías. La mayoría de ambos grupos el perfil vegetariano lo siguen por salud (p=0.008). Verduras y Frutas. la mayoría de PS consumen 2 porciones/día respecto de la C que lo hace 1 porción/día (p=0.0000 y p=0.0000 respectivamente). Carnes y Lácteos. significativamente mayor la proporción de PS que consumen una vez/día respecto de la C (p=0.0007 y más de una vez/día respectivamente (p=0.0000). Huevo. sin diferencias significativas en ambos grupos, consumiéndolo la mayoría algunas veces/semana.

Conclusiones. Omnívoro fue el perfil alimentario más prevalente. La prevalencia del perfil alimentario Vegetariano en cualquiera de sus formas, fue similar en ambos grupos, coincidiendo los valores con los reportados en el país por Unión Vegana Argentina (UVA) en 2019.

Palabras clave: perfil alimentario, profesionales de la salud, comunidad.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 066. PERCEPCIONES DE TRABAJADORES DE SALUD SOBRE LOS DESAFÍOS PARA LA PREVENCIÓN Y CONTROL DE LA ANEMIA EN MENORES DE 3 AÑOS DURANTE LA PANDEMIA POR COVID-19, LIMA

Doris Hilda Delgado Pérez[1], *Juan Pablo Aparco*[2], *Sissy Liliana Espinoza-Bernardo*[3], *Margot Quintana-Salinas*[1].
[1]*Centro de Investigación de Bioquímica y Nutrición, Facultad de Medicina, UNMSM, Lima, Perú,* [2]*Departamento de Nutrición, Facultad de Medicina, UNMSM. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud, Lima, Perú,* [3]*Departamento de Nutrición, Facultad de Medicina, UNMSM, Lima, Perú*

Antecedentes y objetivo. La anemia infantil persiste como problema severo de salud pública. El contexto de la pandemia por COVID-19 ha obligado a modificar las normas peruanas del manejo de la anemia; sin embargo, no se ha explorado la percepción de los trabajadores de salud. El objetivo fue explorar los desafíos que perciben los trabajadores de salud sobre el manejo de la anemia durante la pandemia por COVID-19 en Lima, Perú.

Métodos. Enfoque cualitativo, diseño fenomenológico. Participaron 33 trabajadores de salud (nutricionistas, enfermeras y médicos) por muestreo intencional. Se aplicaron entrevistas a profundidad. Se hizo un análisis temático de datos mediante el método inductivo. códigos y categorías con el software cualitativo NVivo Release 1.4.1.

Resultados. Del análisis emergieron tres temas principales. (1) Dificultades y decepción en manejo de la anemia. dificultades para comunicarse con la madre, baja asistencia madre-niño por temor al contagio, insuficiente personal de salud, disconformidad de la consulta nutricional; (2) Ausencia e insuficientes recursos tecnológicos y de apoyo para tele consultas, registro de atenciones, e insuficiente equipo de protección personal (EPPs); y (3) Aspiraciones para el éxito de la prevención y control de la anemia. sistema de seguimiento y recursos tecnológicos para tal fin y compra de EPPs, trabajo remoto para organización de citas por horarios y seguimiento.

Conclusiones. Los trabajadores de salud enfrentaron las adversidades con solidaridad para lograr continuar con el manejo de la anemia en menores de tres años; sin embargo, las dificultades en la administración del programa, recursos limitados para operar y el no disponer instalaciones adaptadas para evitar el contagio fueron los principales desafíos percibidos que limitaron la efectividad de sus acciones.

Palabras clave: investigación cualitativa, anemia, COVID-19, niños.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 067. PRESENCIA DE LECHE/YOGUR Y FRUTAS EN EL DESAYUNO/MERIENDA ESCOLAR. DIFERENCIAS SEGÚN INTERVENCIONES REALIZADAS EN LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES ENTRE 2016 Y 2019

Maria Elisa Zapata[1], *Alicia Rovirosa*[1], *Romina Buffarini*[2], *Esteban Carmuega*[1].
[1]*Centro de Estudios Sobre Nutrición Infantil Dr. Alejandro O´Donnell, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina,*
[2]*Universidad Federal de Pelotas, Pelotas, Brasil.*

Antecedentes y objetivo. El Servicio Alimentario Escolar (SAE) de la Provincia de Buenos Aires, aplicó desde 2017 un marco normativo (administrativo y nutricional) y cambió el tipo de gestión en una serie de municipios. El objetivo es evaluar la presencia de leche/yogur y de frutas del Desayuno y Merienda Completo (DMC) según dos intervenciones; marco normativo y modalidad de gestión (convenio).

Métodos. Se utilizaron datos recolectados en el monitoreo realizado entre 2016 y 2019. Las variables dependientes fueron presencia de leche/yogur y de frutas en DMC, y la independiente fue la situación de la escuela. a) basal, b) marco normativo y c) marco normativo con convenio. Para evaluar la asociación se empleó regresión logística cruda y ajustada según año de evaluación, características propias de las escuelas (ubicación, tamaño y recursos humanos) y proporción de hogares con necesidades básicas insatisfechas.

Resultados. De las 4060 escuelas evaluadas, 24% correspondían al basal, 39% a marco normativo y 37% a marco normativo con convenio. La presencia de leche/yogur fue de 48%, 56% y 82%, en basal, marco normativo y marco normativo con convenio, y la de frutas 4%, 6% y 16%, respectivamente. El análisis crudo mostró una mayor chance (odds) de presencia de leche/yogur y de frutas tras comparar las intervenciones con el basal (RO (IC95%). 1,4 (1,2-1,6) y 4,9 (4,1-5,9), para leche/yogur; y 1,6 (1,1-2,4) y 4,6 (3,2-6,6) para frutas, para marco normativo y marco normativo con convenio, respectivamente). Sin embargo, los análisis ajustados mostraron una mayor chance solo en las escuelas con marco normativo con convenio (RO (IC95%). 2,3 (1,7-3,1) y 3,1 (1,9-5,2), para presencia de leche/yogur y frutas, respectivamente).

Conclusiones. En las escuelas de la provincia de Buenos Aires, el aumento en la presencia de leche/yogur y de frutas se asoció con el cambio en la modalidad de gestión (implementación de convenio), en tanto que sólo la aplicación del marco normativo no mostró aumento en la chance de los indicadores evaluados.

Palabras clave: alimentación escolar, frutas, leche, yogur, intervenciones.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 068. RELACIÓN ENTRE LA CANTIDAD DE CONTROLES Y LA GANANCIA PESO EN EMBARAZADAS CON BAJA PESO USUARIAS DEL PROGRAMA ALIMENTARIO

*Omar Gonzalo Rolón Villalba[2], **Macarena Morínigo Martínez**[1], Laura Elizabeth González Céspedes[2], Erik Marcelo Ledesma Solis[2], Fernando Daniel Romero Santacruz[2], José Acosta Escobar[2], Geraldina Morínigo Isla[2], Elsi Ovelar[2].*

[1]Departamento de Nutrición. Dirección de Investigación. Facultad de Ciencias Químicas. Universidad Nacional de Asunción, Asunción, Paraguay, [2]Departamento de Nutrición y Programas Alimentarios. Dirección de Nutrición. Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos. Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, Asunción, Paraguay.

Antecedentes y objetivo. En Paraguay desde el 2005 existen programas de asistencia nutricional que está orientado a proteger a niños menores de 5 años y embarazadas de la desnutrición. Los controles tienen como objetivo no solo entregar el complemento nutricional sino evaluar el crecimiento y desarrollo de la gestante teniendo en cuenta la importancia de la ganancia de peso sobre el feto. Comparar la ganancia de peso según el número de controles asistidos en las embarazadas ingresadas al Programa Alimentario Nutricional Integral en el año 2019

Métodos. Diseño analítico prospectivo, cuyos datos fueron obtenidos del registro de las 18 regiones sanitarias del Paraguay. Se evalúo la ganancia de peso (GP) (kg/total) y se clasificó como adecuada según los puntos de corte del Institute of Medicine (IOM) de embarazadas de bajo peso, mayores de 18 años y no indígenas.

Resultados. Se analizaron los datos de 2640 embarazadas. El promedio de edad fue 24,3±5,1años, las semanas gestacionales de ingreso al programa fue 19,4±7 y asistieron 3,2±1,3 controles. La GP fue 88,3% insuficiente en el 88,3%, adecuada en el 10,9% y en exceso en el 0,8%. Se observó que la frecuencia de GP adecuada fue en aumento en función a la cantidad de controles. 2,2% a los 2 controles, 16,9% a los 4 controles; 45% a los 6 controles y 60% a los 8 controles (Chi cuadrado $p<0,05$). El promedio de cantidad controles entre las embarazadas con GP adecuada fue de 4,71±0,08 y GP inadecuada fue 3,03±0,02 (Prueba T $p<0,05$). La cantidad de controles fue directamente proporcional a la ganancia de peso ($r=0,572$; $p<0,05$)

Conclusiones. Se observó un ingreso tardío al programa. La ganancia de peso aumentó conforme al número de controles asistidos, de ahí la importancia de captar a las embarazadas de bajo peso de forma temprana y contribuir al cumplimiento de los Programas Materno-Infantiles estimulando la asistencia a controles de Salud.

Palabras clave: asistencia, controles, ganancia de peso, embarazadas.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 069. COLLECTION OF FOOD PROCESSING INFORMATION IN DIETARY SURVEYS AND ITS APPLICABILITY TO THE NOVA CLASSIFICATION

Vanessa Cardozo Mendes Elias[1], *Mônica de Caldas Rosa dos Anjos*[1], ***Sandra Patricia Crispim***[1].
[1]*Universidade Federal Do Paraná, Curitiba, Brazil.*

Background and objective. To assess the consumption of ultra-processed foods, the NOVA classification was created. The aim of the present study was to verify the presence of information on food processing in food surveys and their contribution to the NOVA classification.

Methods. For this purpose, data were collected from dietary surveys previously collected in four Brazilian studies that contemplate different methods of data collection. The foods were grouped according to a NOVA classification, and also in a group called 'uncertainty'. The daily energy intake of each group was estimated, as well as the energy contribution. Three different scenarios were created according to the degree of uncertainty. preliminary, most probable, and counter-hypothesis, which assumes the lowest possible degree of processing for foods that were described in a generic way and remained uncertain in the classification.

Results. The descriptors that indicate some kind of food processing were present in 29.2; 3.3; 4.2 and 24.4% of the foods mentioned in VALIDA, POF, QFA-SUL, and EMDI respectively. The average contribution from the uncertainty group in VALIDA, POF, QFA-SUL, and EMDI was 38.6; 35.9; 34.1, and 26.7% of the total consumed, respectively. Considering the three scenarios, it appears that the evolution of the uncertainties from the QFA-SUL study was not as expressive as in the other studies. In the EMDI study, even in cases of uncertainty, more elements were provided to assume what was most likely for each case, which led to a large reduction in uncertainty in the most probable scenario. When descriptors were combined, the food processing information became more precise.

Conclusions. It is important that foods with an ultra-processed industrial equivalent are carefully collected, as it is the group with larger doubts. Different scenarios in the evaluation of food consumption can influence the results, under or overestimating the participation of specific groups of NOVA in the total energy intake.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 070. CAMBIOS EN EL CONSUMO DE EDULCORANTES NO NUTRITIVOS EN ADOLESCENTES CHILENOS, DESPUÉS DE LA LEY DE ETIQUETADO FRONTAL DE ALIMENTOS Y/O BEBIDAS.

Angela Martinez Arroyo[1], *Natalia Rebolledo Fuentealba*[3], *Camila Corvalán Aguilar*[2], *Marcela Reyes Jedlicki*[2].
[1]*Centro de Investigación del Comportamiento Alimentario, Escuela de Nutrición y Dietética, Universidad De Valparaíso, Valparaíso, Chile,* [2]*Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos, Universidad de Chile, Santiago, Chile,* [3]*Department of Epidemiology, Gillings School of Global Public Health, University of North Carolina at Chapel Hill, Chapel Hill, NC, USA*

Antecedentes y objetivo. Chile ha experimentado un alza en el uso de edulcorantes no nutritivos (ENN). Nuestro objetivo fue identificar los cambios en frecuencia de consumidores de ENN, así como sus principales fuentes alimentarias, en una muestra de adolescentes; después de la implementación inicial de la Ley de etiquetados.

Métodos. Recordatorios de 24 horas recopilados en 2016 (pre-implementación) y 2017 (post-implementación) en una cohorte de 686 adolescentes (media de edad=14) de Santiago/Chile. El contenido de ENN (ciclamato, acesulfame k, aspartame, sacarina, sucralosa y stevia) informado en las etiquetas de alimentos (recolección datos 2015 a 2017) fue vinculado a la información dietaria. Usamos modelos de regresión logística para estimar el cambio en la frecuencia consumidores de ENN. Fuentes alimentarias se calcularon sumando la cantidad de cada ENN en cada grupo de alimento y/o bebida dividido por el total de consumo de cada ENN.

Resultados. Entre los años 2016-2017, hubo un aumento de un 7,3% de los consumidores de algún tipo de ENN, pasando de 67,2% a 74,5% (p=0,046) y la frecuencia de consumidores de alimentos y/o bebidas con sucralosa aumentó 20,5%, pasando de 43% a 63% (p<0,001); otros ENN no tuvieron cambios significativos. El año 2016 los 3 principales grupos contribuyentes de sucralosa fueron productos lácteos (25,3%), edulcorantes de mesa (20,4%), jugos industrializados (15,1%). El año 2017 los 3 principales grupos contribuyentes de sucralosa fueron jugos industrializados (40,6%), productos lácteos (20,1%), aguas saborizadas (14,3%).

Conclusiones. Se observó un aumento del consumo de ENN, principalmente sucralosa. Jugos industrializados, productos lácteos y aguas saborizadas fueron las mayores fuentes de sucralosa. Estos resultados son relevantes en el diseño e implementación de políticas, con objetivo de disminuir en consumo de azúcares.

Palabras clave: consumo, edulcorantes no nutritivos.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 071. EFFICACY OF AN ONLINE INTENSIVE LIFESTYLE INTERVENTION FOR WEIGHT LOSS IN MEXICAN ADULTS. RANDOMISED CONTROLLED TRIAL

Alma Lorena Ruelas Yanes[1], *Michelle M Haby*[2], *Teresita de Jesús Martínez-Contreras*[3], *María del Cármen Candia-Plata*[4], *Ana Lourdes Mata-Pineda*[4], *Julián Esparza-Romero*[5], *Rolando Giovanni Díaz-Zavala*[3].

[1]*Programa de Doctorado en Ciencias de la Salud, Departamento de Ciencias Químico-Biológicas, Universidad de Sonora, Hermosillo, México,* [2]*Departamento de Ciencias Químico-Biológicas, Universidad de Sonora, Hermosillo, México,* [3]*Centro de Promoción de Salud Nutricional, Departamento de Ciencias Químico-Biológicas, Universidad de Sonora, Hermosillo, México,* [4]*Departamento de Medicina, Universidad de Sonora, Hermosillo, México,* [5]*Unidad de Investigación en Diabetes, Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C., Hermosillo, México.*

Background and objective. The best method for weight loss are intensive lifestyle interventions (ILIs); however, they are not readily accessible to most Mexicans in a country where obesity is a public health problem. The use of new technologies could increase the accessibility of ILIs in Mexico. We evaluated an Online ILI (OILI) efficacy for weight loss in Mexican adults with overweight or obesity at 3 and 6 months compared to a wait-list control group.

Methods. Randomised controlled trial with 2 groups (n=62). The primary outcome was the change in body weight at 3 months. Secondary outcomes were changes in other anthropometrical parameters, quality of life (SF-36) and depression (BDI) at 3 and 6 months, and change in biochemical parameters at 3 months. Statistical analyses were by intention to treat.

Results. Participants were mostly female (81%), with an average age of 31.5 ± 8.6 years and a BMI of 33.4 ± 4.85 kg/m^2. Retention rates were 77% and 60% at 3 and 6 months, respectively. Differences between groups in weight were -3.75 kg (95%CI -5.34 to -2.15) at 3 months and -4.50 kg (95%CI -6.66 to -2.33) at 6 months), favoring the OILI group.

Conclusions. The evaluated OILI was efficacious for weight loss in the studied population at 3 and 6 months, which indicates OILIs can help the accessibility of efficacious obesity treatments in Mexico.

Keywords: obesity, weight loss, intensive lifestyle interventions.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 072. ASSOCIATION BETWEEN FOOD INSECURITY AND DIETARY PATTERNS IN MEXICAN HOUSEHOLDS WITH COLLEGE STUDENTS

Pablo Alejandro Nava Amante[1], *Alejandra Betancourt-Núñez*[1], *María Fernanda Bernal-Orozco*[1], *Miguel Amaury Salas-García*[1], *Barbara Vizmanos*[1], *Andrés Díaz-López*[2].
[1]*Centro Universitario De Ciencias De La Salud, Universidad De Guadalajara, Guadalajara, México,*
[2]*NUTRISAM, Rovira i Virgili University (URV), Reus, Spain.*

Background and objective. Food insecurity (FI) is irregular access to sufficient, safe, and nutritious food. There is limited evidence on the association between FI and dietary patterns (DPs), even less in college students. The objective was to estimate the prevalence of FI in Mexican households in which college students live, and to associate it with DPs.

Methods. Retrospective cross-sectional study, data from 7667 households, in which at least one college student lived, from the National Household Income and Expenditure Survey 2018 were analyzed. The level of FI was determined by the Mexican Food Security Scale (validated); and the DPs by Principal Component Analysis from the weekly consumption of 12 food groups. Multiple logistic regression was applied to determine the association between FI levels (mild-FI, moderate-FI, severe-FI) and DPs.

Results. FI was observed in 30.8% of the households. 16.3% were classified as mild-FI, 8.9% as moderate-FI, and 5.7% as severe-FI. The 59.8% had a medium-low socioeconomic level, and 79% were located in urban areas. Two DPs were identified that explained 33.45% of the total variance. DP1) fruits, vegetables, meat, fish, dairy products and tubers; and DP2) legumes, oils, sugars, cereals, eggs and others (condiments, coffee and tea). Compared to Food Security (FS) households, those with mild-FI (OR.0.33; 95%CI. 0.29, 0.38), moderate-FI (OR.0.19; 95%CI. 0.15, 0.23) and severe-FI (OR.0.13; 95%CI. 0.10, 0.18) were less likely to adhere to the DP1. Likewise, an inverse relationship was observed between moderate-FI (OR.0.64; 95%CI. 0.45, 0.93) and severe-FI (OR.0.43; 95%CI. 0.30, 0.64) and DP2.

Conclusions. Mexican households with FI did not adhere to a DP consisting of healthy foods (fruits and vegetables) and animal-protein-rich foods, nor did they adhere to a DP composed of Mexico's basic food basket items.

Keywords: food insecurity, college students, dietary patterns.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 073. COMPARACIÓN DE LAS PREVALENCIAS DE ANEMIA EN MUJERES ADOLESCENTES MEXICANAS. ENSANUT 2012 Y ENSANUT 2018-19

Edith Kim Herrera[1], ***Mónica Venosa López***[1], *Selene Pacheco Miranda*[1], *Fabiola Mejía Rodríguez*[1], *Anabelle Bonvecchio Arenas*[1], *Teresa Shamah Levi*[2], *Vanessa De la Cruz Góngora*[2].

[1]*Centro de Investigación en Nutrición y Salud. Instituto Nacional de Salud Pública, Cuernavaca, México,* [2]*Centro de Investigación en Evaluación y Encuestas. Instituto Nacional de Salud Pública, Cuernavaca, México.*

Antecedentes y objetivo. La anemia es un problema de salud pública que mundialmente afecta a población de diversas edades. En mujeres en edad reproductiva, incluyendo adolescentes, la anemia se ha asociado a determinantes sociales como las condiciones de vida, nivel socioeconómico, educación y acceso a servicios de salud. Particularmente en adolescentes tiene efectos negativos en el crecimiento y rendimiento cognitivo. El objetivo de este estudio es describir y comparar las prevalencias de anemia en adolescentes mexicanas con datos de la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición (ENSANUT) 2012 y 2018-19.

Métodos. Se analizó la información de hemoglobina capilar usando el Hemocué 201+ en mujeres adolescentes (12 a 19 años) no embarazadas de la ENSANUT 2012 y 2018-19, con representatividad nacional, regional y por estrato urbano y rural. La anemia se clasificó de acuerdo a la Organización Mundial de la Salud si la hemoglobina ajustada por altitud fue <12g/L. Se estimaron las prevalencias de anemia por características sociodemográficas y se emplearon modelos de regresión logística para identificar las asociaciones de interés.

Resultados. Entre 2012 y 2018 la anemia en mujeres adolescentes incrementó (7.7% vs 13.0%, p<0.001). Este incremento fue significativo (p<0.05) en mujeres del índice de condiciones de bienestar medio (7.1% vs 12.8%) y alto (6.6% vs 10.2%), en hogares con inseguridad alimentaria leve (5.7% vs 17.0%) y pertenecientes a la región norte (7.0% vs 23.96%) y sur (9.0% vs 17.19%) del país.

Conclusiones. La anemia aumentó 5.34 puntos porcentuales entre 2012 y 2018, clasificándose como un problema de salud pública moderado en adolescentes, especialmente en grupos de menor nivel socioeconómico y con inseguridad alimentaria leve. Resulta esencial identificar sus causas para el diseño e implementación de políticas y programas de nutrición dirigidos a adolescentes para evitar las consecuencias tempranas de la anemia y mejorar su salud.

Palabras clave: anemia, adolescentes, encuestas nutricionales, México.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 074. INGESTA CALÓRICA ATRIBUIBLE AL CONSUMO DE BEBIDAS AZUCARADAS Y SU ASOCIACIÓN CON VARIABLES METABÓLICAS Y ANTROPOMÉTRICAS EN POBLACIÓN JOVEN MEXICANA

Cesar Campos[1], *Liliana Olalde-Mendoza*[1], *Jorge Palacios-Delgado*[2], *Victor Ramírez-Amaya*[3], *Miriam Aracely Anaya-Loyola*[1].
[1]*Universidad Autónoma de Querétaro, Querétaro, México,* [2]*Universidad del Valle de México, Querétaro, México,* [3]*Universidad Autónoma de México, Querétaro, México*

Antecedentes y objetivo. El principal factor que afecta el desarrollo de la obesidad es la alimentación, particularmente el consumo de alimentos con alto contenido de azúcar. El consumo de bebidas azucaradas representa hasta el 70% del total de azúcares añadidos consumidos en México. El objetivo de este estudio fue examinar la relación entre en consumo de bebidas azucaradas y su aporte energético con marcadores metabólicos y antropométricos en jóvenes mexicanos.

Métodos. En este estudio trasversal participaron 208 hombres (41,3%) y 296 mujeres (58,3%), con un promedio de edad de 19,0 ± 1,5 años Se recabó información de consumo de bebidas azucaradas a través de un cuestionario. Se llevaron a cabo mediciones antropométricas y se tomó una muestra se sangre para la evaluación de marcadores metabólicos.

Resultados. El 35,4% de los hombres y el 32,6% de las mujeres presentaron sobrepeso y/o obesidad. El consumo promedio de bebidas azucaradas fue de 20,3 ± 14,0 porciones/semana y una ingesta calórica de las bebidas azucaradas consumidas de 1794,3 ± 1248,0 kcal / semana. Los hombres consumen en promedio 2174,9 ± 1380,0 kcal / semana) mientras que las mujeres consumen 1526,9 ± 1070,3 kcal / semana. El consumo de bebidas azucaradas se encontró directamente asociado con las concentraciones de triglicéridos, lipoproteínas de baja densidad (LDL) y colesterol total en hombres. Mientras que en mujeres se asoció con grasa visceral y LDL.

Conclusiones. La muestra analizada consume una gran cantidad de calorías provenientes de bebidas azucaradas, lo que se asocia ampliamente a alteraciones metabólicas y riesgo de desarrollo de enfermedades.

Palabras clave: bebidas azucaradas, calorías, marcadores metabólicos y antropométricos.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 075. SITUACIÓN NUTRICIONAL DE LOS NIÑOS MENORES DE 5 AÑOS INGRESADOS AL PROGRAMA ALIMENTARIO NUTRICIONAL INTEGRAL (PANI) EN PARAGUAY EN EL AÑO 2019

Laura González Céspedes[1], *Marcelo Ledesma Solís*[1], *Fernando Romero*[1], *José Acosta Escobar*[1], *Geraldine Morínigo Isla*[1], *Elsi Ovelar Fernández*[1].
[1]*Departamento de Nutrición y Programas Alimentarios. Dirección de Nutrición. Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN). Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSPBS), Asunción, Paraguay.*

Antecedentes y objetivo. La entrega de leche como complemento nutricional durante los primeros años de vida, ha sido uno de los pilares en las políticas alimentarias, en un intento por hacer frente a las situaciones carenciales. Desde el año 2010, el Gobierno paraguayo ha implementado el Programa Alimentario Nutricional Integral, enfocado a asistir a niños menores de 5 años y mujeres embarazadas en situación de pobreza, riesgo nutricional o vulnerabilidad. Describir la situación nutricional de los niños menores de 5 años ingresados al Programa Alimentario Nutricional Integral (PANI) en Paraguay en el año 2019.

Métodos. Se realizó un estudio transversal descriptivo con datos secundarios de los niños <5 años ingresados al PANI desde enero hasta diciembre del 2019, en todos los servicios de salud de las 18 Regiones Sanitarias del país. Se excluyó a los que no contaban con fecha de nacimiento registrada en la tarjeta índice o digitalizada y aquellos con patología de base que utilizan una curva de crecimiento diferenciada para la evaluación nutricional. Se recolectaron datos demográficos y antropométricos. Se utilizó el programa WHO ANTHRO (OMS 2007) para el cálculo del puntaje Z de Peso/Edad (P/E), Peso/Talla (P/T), Talla/Edad (T/E). Los datos se resumieron en frecuencias y porcentaje.

Resultados. Se analizaron los datos de 38.896 niños, 50,3% de sexo femenino, 54,3% <2 años y 84,3% no indígenas. En los <2 años según el indicador P/E la desnutrición y el riesgo de desnutrición fue de 12,1% y 46,9% y el 41% ingresó sin desnutrición y la talla baja fue del 23,1%. En los niños ≥2 años según el indicador P/T, la malnutrición por déficit fue 42,5%, sin malnutrición 44,9% y la malnutrición por exceso fue 12,6%. Según el indicador T/E, la talla baja y el riesgo de talla baja fue de 11,2% y 21,6% respectivamente.

Conclusiones. Al momento de ingreso al PANI los niños menores de 5 años en mayor porcentaje se encontraban en situación de desnutrición o riesgo, sin embargo, también se observó la coexistencia de doble carga de malnutrición.

Palabras clave: desnutrición, infantil, preescolares, vulnerabilidad social.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 076. PROTEIN INTAKE AND FOOD SOURCES OF PROTEIN DURING EARLY LIFE FEEDING OF BRAZILIAN INFANTS BELOW 1 YEAR OF AGE

Vanessa Caroline Campos[1], *Daniela Prozorovscaia*[1], *Elaine Mosquera*[2], *Andrea S Anater*[3], *Joel Hampton*[3], *Eliana Bistriche Giuntini*[4], *Eduardo Purgatto4, Tassia Lopes*[4], *Alison L Eldridge*[1].
[1]*Nestlé Research, Lausanne, , Switzerland,* [2]*Nestlé Brazil, Sao Paulo, Brazil,* [3]*RTI International, Research Triangle Park,, United States of America ,* [4]*Food Research Center - FoRC , Sao Paulo, Brazil.*

Background and aims. Infants may be exposed to various food protein sources during the first 1000 days. This study describes protein and protein-food source consumption of Brazilian infants.

Methods. The Feeding Infants and Toddlers Study (FITS) 2019 is a cross-sectional dietary survey of caregivers of Brazilian infants aged <1 year (n=218) using 24-hour recalls. A random subsample (25%) completed a second recall to estimate usual protein intakes which was compared to reference values. Food sources of protein and their percent contribution to total protein intakes (TPI) were calculated.

Results. Infants aged 0-5.9 months consumed 11.7 g/d of protein (mean intake) and increased to 29.1 g/day among 6-11.9 months infants. According to the European Society for Pediatric Gastroenterology, Hepatology, and Nutrition (ESPGHAN), protein consumption should be limited to 15% of total energy at 12 months. Around 12% of the total energy came from proteins among 6-11.9 months infants. At 90th percentile infants were on this upper limited proposed by ESPGHAN, suggesting that the number of children exceeding the protein intake is less than 10% of infants (6-11.9 months). Human milk is the main food source of protein among 0-5.9 months infants (76.2% of TPI) and around 19.3% of daily protein is coming from infant formula and whole cow's milk. Food intake diversifies with age and whole cow's milk becomes the primary source of protein of older infants, followed by human milk, meats, infant formula and other grains.

Conclusions. Infants consumed other types of milk than breast milk or infant formula before 6 months, which raises the importance of evidence-based complementary feeding guidance for this population. Diverse protein foods should be encouraged in diets of older children to ensure adequate protein quality in early childhood.

Keywords: protein, early life feeding and Brazilian infants' .

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 077. NUTRIENT INTAKES AND FOOD SOURCES OF NUTRIENTS OF BRAZILIAN INFANTS UNDER ONE YEAR OF AGE

Daniela Prozorovscaia[1], *Alison L. Eldridge*[1], *Andrea S. Anater*[2], *Joel Hampton*[2], *Liberatore Jr*[3], *Tássia VC. Lopes*[4], *Kristy S. Coelho*[4], *Elaine Mosquera*[5], *Vanessa Campos*[1].
[1]*Nestle Research, Lausanne, Switzerland,* [2]*RTI International, Research Triangle Park, NC, United States of America,* [3]*Universidade de Sao Paulo, Ribeirao Preto, Brazil,* [4]*Food Research Center, FoRC/Universidade de São Paulo, São Paulo, Brazil,* [5]*Nestlé Brazil, São Paulo, Brazil*

Background and aims. Adequate nutrient intake is critical for healthy infant development. Our objective was to assess nutrient intakes and the top food sources of key nutrients among Brazilian infants.

Methods. The Feeding Infants and Toddlers Study (FITS) 2019 assessed adequacy of dietary intake of Brazilian infants aged <1 year (n=218). Infants' caregivers completed one 24-h dietary recall and a random subsample (25%) completed a second recall to estimate usual intakes. Nutrient intakes were compared with Estimated Average Requirements (EAR) and Adequate Intakes (AI), and top food sources of key nutrients were identified.

Results. Only 5% of infants 0-5.9 mo and 21% of 6-11.9 mo olds were above the AI for vitamin D. For vitamin E, 13% of 0-5,9 mo and 48% of 6-11,9 mo olds were above the AI. Intakes of folate, thiamin, zinc and niacin were generally adequate for 6-11,9 mo olds, but only about half of younger infants exceeded the AI for these nutrients (48-57% infants above the AI). Iron intakes were below the EAR for 44% infants 6-11,9 mo. With high breast-feeding rates among 0-5.9 mo olds, human milk provided 70-76% of nutrients, followed by infant formula (13-15%). As the diet diversified among 6-11.9 mo olds, other food sources became important. In addition to breastmilk and infant formula, fortified infant cereal was among top food sources for B-vitamins, vitamins D and E, and iron. Other grain foods were also important contributors to vitamin E, folate and iron.

Conclusions. Brazilian infants' diets are inadequate in many micronutrients of nutritional importance for optimal development especially iron for 6-11.9 mo olds and vitamins D and E for all ages. Promotion of feeding infants' nutrient dense foods should be emphasized.

Keywords: infant's diet, nutrients, Brazil.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 078. NOVA SCORE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESADOS Y SU ASOCIACIÓN CON LA INGESTA DE ESTOS ALIMENTOS OBTENIDA POR RECORDATORIO 24 HORAS

Ximena Díaz-Torrente[1], *Marcela Reyes Jedlicki*[2], *Camila Corvalán Aguilar*[2].
[1]*Programa de Doctorado en Nutrición y Alimentos. Universidad de Chile, Santiago, Chile,* [2]*Centro de Investigación en Ambientes Alimentarios y Prevención de Enfermedades Crónicas Asociadas a la Nutrición (CIAPEC) del Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA), Universidad de Chile, Santiago, Chile.*

Antecedentes y objetivo. El consumo de alimentos ultraprocesados (AUP) es considerado un indicador de mala calidad de dieta. Sin embargo, Su cuantificación resulta un desafío debido a la complejidad de recolectar datos dietarios que permitan clasificar los alimentos según nivel de procesamiento (sistema Nova). Recientemente, se ha desarrollado un cuestionario abreviado (*Nova Score*) que permitiría determinar el consumo de AUP de una manera rápida y práctica.
Asociar puntaje de *Nova Score* y el consumo de AUP (porcentaje de calorías), estimados desde Recordatorio de 24 horas (R24h) obtenidos en escolares de 7-8 años de la zona Sur-Oriente de Santiago, Chile

Métodos. La dieta de los participantes de la cohorte FECHIC (*Food Environment Chilean Cohort*) fue evaluada por R24h (contestada por la madre), el año 2019. Los alimentos consumidos fueron clasificados según sistema Nova. Se calculó consumo de AUP como proporción de la energía total ingerida. A partir del R24h, se calculó el *Nova Score* asignando puntaje de 1 a cada uno de los alimentos consumidos presentes en el cuestionario. Se evaluó asociación entre puntaje Nova Score y consumo de AUP utilizando regresión lineal simple.

Resultados. Los participantes (n=762, 50% de sexo masculino) tuvieron en promedio 7,8±0,6 años. El 54% presentó malnutrición por exceso. La ingesta de energía fue de 1443 Kcal (p25-75. 1186–1775), y 52% (i.e. 724 Kcal; p25-75. 459–1070) provenían de AUP. Los puntajes del *Nova Score* estuvieron entre 0 (n=4, 0.5%) y 16 (n=1, 0.1%), con una mediana de 6 (p25-75. 4–8). El 32% de la variabilidad del consumo de AUP fue explicado por el puntaje de *Nova Score* (β 4,1 (IC95%=3,7–4,6), p <0,01).

Conclusiones. *Nova score* mostró ser un buen modelo predictor de consumo de AUP en una muestra de preescolares chilenos. Futuros estudios deberían evaluar la asociación de *Nova Score*, respondido directamente desde el cuestionario abreviado, y consumo de AUP en diferentes edades.

Palabras clave: alimentos ultraprocesados. consumo de alimentos. métodos.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 079. PARENTS' MISPERCEPTIONS OF CHILD WEIGHT STATUS AND FACTORS ASSOCIATED WITH PARENT UNDERESTIMATION OF WEIGHT STATUS OF YOUNG CHILDREN IN CHILE

Marcela Vizcarra Catalan[1], *Patricia Galvez*[2], *Andiara Schwingel*[3], ***María José Stecher***[4].
[1]*Universidad De Valparaíso, Escuela de Nutrición y Dietética, Centro de Investigación del Comportamiento Alimentario, Valparaíso, Chile,* [2]*University of Illinois at Urbana-Champaign, Champaign-Urbana, United States,* [3]*Universidad de Chile, Santiago, Chile,* [4]*Junta Nacional de Jardines Infantiles, Santiago, Chile.*

Background and objective. Misperceptions of child weight status influence the prevention or treatment of childhood obesity, especially parents who tend to underestimate more the weight status in under-six-year-old children compared to older children. Little is known about misperceptions and the factors associated with underestimation of child weight status in Latin American countries, particularly those widely affected by obesity such as Chile. Thus, the objectives of this study are to (1) assess parent misperceptions of weight status in young children and 2) examine socio-demographic, anthropometric, and behavioral factors associated with parent underestimation of child weight status in Chile.

Methods. The participants were 174 parents and their children between three and five years old recruited in childcare centers from neighborhoods classified as low- and middle-level of vulnerability in Santiago, Chile. During face-to-face interviews, questionnaires and anthropometric measures were conducted in participants. Parents were verbally asked about their perceptions of child weight status and socio-demographic and child behavioral factors. Weight and height were measured in parents and their children. Frequencies of misperceptions were obtained by comparing the perceived versus the objective child weight status. Multiple logistic regressions were conducted to examine the factors associated with underestimation of child weight status.

Results. Underestimation of child weight status was 47% in the total sample, and 78% among parents of overweight or obese children. Child BMI z-scores OR = 2.8 (95% CI. 1.91, 4.36), less screen hours exposure in the child OR = .52 (95% CI. .29, .93) were associated with parent underestimation of child weight status.

Conclusions. The results of this study can help inform childhood obesity programs aimed at improving parent estimates of their child weight status in preschool years and increase healthcare professionals' attention to parents of heavier children and child sedentary behaviors to effectively address misperceptions of child weight status.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 080. RELACIÓN ENTRE ESTADO NUTRICIONAL, ESTILOS DE VIDA, ACTIVIDAD FÍSICA, HÁBITOS DE SUEÑO, HÁBITOS ALIMENTARIOS Y NIVEL SOCIOECONÓMICO DE FUNCIONARIOS ADMINISTRATIVOS DE LA UNIVERSIDAD DEL BÍO-BÍO, CAMPUS CONCEPCIÓN

Orietta Segura Badilla[1], *Addi Rhode Navarro Cruz*[2], *Magister Gladys Quezada-Figueroa*[1], *Ashuin Kammar-García*[3], *Marcela Paula Aparicio Riveros*[1], *Camila Contreras Campos*[1], *Camila Andrea Muñoz Saldías*[1], *Obdulia Vera-López*[2], *Martin Lazcano-Hernández*[2].

[1]*Facultad de Ciencias de la Salud y de los Alimentos, Departamento de Nutrición y Salud Pública, Programa Ubb Saludable, Chillán, Chile,* [2]*Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, Puebla, México,* [3]*Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán, México, México.*

Antecedentes y objetivo. El entorno laboral puede desempeñar un papel importante en los estilos de vida de las personas, implicando mayor poder de influencia social en las decisiones y otros múltiples aspectos, así mismo, la salud y los estilos de vida están influenciados por estos factores por lo que el objetivo de este trabajo fue relacionar el estado nutricional, estilos de vida, actividad física, hábitos de sueño, hábitos alimentarios y el nivel socioeconómico de funcionarios administrativos de la Universidad del Bío-Bío, Campus Concepción.

Métodos. Se realizó un diseño analítico de corte transversal, en el cual se evaluaron 185 funcionarios administrativos, para determinar estado nutricional (IMC, obesidad abdominal), estilos de vida (Estilo de Vida Fantástico), actividad física (IPAQ), hábitos de sueño (PSQI), calidad de la dieta (IAS) y el nivel socioeconómico (ESOMAR).

Resultados. El 55,14% de los individuos correspondió a mujeres y 44,86% son hombres, predominando el grupo de edad de 45 a 54 años. Se evidenció mal nutrición por exceso (72,4%), obesidad abdominal (74%) y alimentación poco saludable (69,1%), también se observó baja actividad física (42,7%) y una calidad de sueño normal (40%), en los estilos de vida el 63,2% se encontraba en el camino correcto y respecto al nivel socioeconómico prevaleció el nivel medio-alto (41,62%).

Conclusiones. Según la investigación se puede destacar que los funcionarios administrativos poseen en su mayoría malnutrición por exceso, encontrándose un valor similar en la cantidad de personas con obesidad abdominal, por otra parte, ninguno de los participantes presentó una alimentación saludable, por lo tanto, es de vital importancia realizar una intervención oportuna a esta población, para la contribución de un bienestar físico y mental de los funcionarios administrativos.

Palabras clave: funcionarios administrativos, estado nutricional, estilos de vida, actividad física, hábitos del sueño, hábitos alimentarios y nivel socioeconómico.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 081. ENCUESTA DE SATISFACCIÓN ALIMENTARIA EN UN HOSPITAL PÚBLICO NACIONAL. DATOS PRELIMINARES

Marisa Canicoba[1], Lucía De Nobili[1].
[1]Hospital Nacional Alejandro Posadas, Ramos Mejía, Argentina.

Antecedentes y objetivo. Las encuestas de satisfacción se consideran una herramienta importante para medir la mejora en la calidad del servicio de gastronomía hospitalaria. Objetivos. a) Elaborar un cuestionario válido y fiable sobre el servicio de gastronomía hospitalaria. b) Evaluar la satisfacción alimentaria de los pacientes adultos y pediátricos (mayores de 10 años) internados en el Hospital Nacional Alejandro Posadas

Métodos. Estudio observacional, analítico, corte transversal. Realizado desde octubre 2020 a enero 2021. El estudio se llevó a cabo en dos etapas. 1) Prueba piloto para validación de la encuesta adaptada del cuestionario "*Acute Care Hospital Food service Patient Satisfaction Questionnaire*", autoadministrado, a través de 5 preguntas estructuradas con espacio para marcar una respuesta única según escala visual de Likert de 5 puntos (excelente, muy bueno, bueno, malo, muy malo) sobre temperatura de la comida, porción servida, variedad del menú, atención brindada por los auxiliares en alimentación, horarios de las comidas. 2) Análisis de los resultados de la encuesta aplicada en la prueba piloto y finalizada su validación se aplicó la encuesta a mayor número de pacientes. Para validar la confiabilidad de la escala se verificó su consistencia interna mediante el alfa de Cronbach para todos los ítems.

Resultados. Se evaluaron 110 pacientes, edad promedio de 33 años, 51% sexo femenino, con un promedio de 7 días de internación. El 63% recibió algún tipo de régimen dietoterápico adaptado a su patología. La alimentación respecto a la temperatura. el 49% consideró que fue "excelente", 45% "buena". En cuánto al tamaño de la porción 52% consideró la misma "excelente", 43% "buena". Respecto a la variedad de la comida el 31% consideró que fue "excelente", 44% "buena" y 20% "regular". La evaluación de la satisfacción global, el 62% consideró que la calidad de atención como "muy buena", 37% "buena" y 1% "regular".

Conclusiones. Este estudio permitió conocer la satisfacción de los pacientes internados sobre el servicio de gastronomía brindado por nuestra Institución. Es necesario que las encuestas sean realizadas en forma periódica y programada para mejorar la calidad del servicio y brindar una adecuada atención.

Palabras clave: satisfacción alimentaria, calidad de servicio.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 082. DISTORÇÃO DA AUTOPERCEPÇÃO CORPORAL EM MENINAS ADOLESCENTES DE UMA CAPITAL BRASILEIRA

*Maria José Laurentina do Nascimento Carvalho[1], **Nathalia Barbosa De Aquino[1],***
Thalita Milena Araújo Xavier de Amorim[1], Poliana Coelho Cabral[1], Juliana Souza Oliveira[2],
Vanessa Sá Leal[2], Fernanda Cristina de Lima Pinto Tavares[1],
Leopoldina Augusta Souza Sequeira-de-Andrade[1], Pedro Israel Cabral de Lira[1].
[1]Universidade Federal de Pernambuco, Recife, Brasil, [2]Universidade Federal de Pernambuco, Vitória de Santo Antão, Brasil.

Introdução e objetivo. A busca por um perfil corporal ideal, muitas vezes difícil de ser atingido, entre meninas adolescentes, é algo recorrente e consolidado na literatura. Conjectura-se que numa cultura onde a atratividade corporal está ligada à magreza, a procura pelo corpo valorizado socialmente torna-se atitude Sine qua non, a ponto de acarretar distorção da percepção corporal, onde as garotas se sentem acima do peso quando na realidade encontram-se muitas vezes na faixa de normalidade. Preocupações com questões estéticas, nesse público, têm propiciado alterações no comportamento alimentar, estado nutricional, permeando os âmbitos social e psicológico, interferindo na qualidade de vida das jovens. Sendo assim, o objetivo deste trabalho foi investigar a distorção da autopercepção corporal e seus fatores associados em adolescentes do sexo feminino de uma capital brasileira.

Métodos. Trata-se de um estudo transversal com uma amostra de 1.331 escolares do "Estudo de Riscos Cardiovasculares em adolescentes" (Erica). Foram consideradas variáveis antropométricas, demográficas e socioeconômicas.

Resultados. A mediana da idade foi de 15 anos, 34,5% das adolescentes eram pós-púberes e 24,9% apresentavam excesso de peso. Quanto à autopercepção corporal, 54,8% das adolescentes respondeu a esse questionamento e nenhuma relatou autopercepção adequada. Destas, 32% e 68% se percebiam com baixo peso e com peso acima do ideal, respectivamente, apesar de 72% ser eutrófica de acordo com o índice de massa corporal/idade (IMC/I). Após os ajustes pela Regressão de Poisson, as variáveis associadas a distorção da autopercepção corporal foram. idade entre 12 e 14 anos, escolaridade materna > 8 anos, IMC/I de eutrofia e de excesso de peso e estágio pós-púbere de maturação sexual.

Conclusões. Em síntese, houve discordância entre o estado nutricional e a autopercepção corporal na maioria das adolescentes. Uma proporção expressiva se percebia com peso inadequado quando o diagnóstico era de eutrofia. Maior chance de se perceber acima do peso ideal ocorreu em variáveis demográficas e antropométricas. Por outro lado, a taxa de excesso de peso foi significativa entre as adolescentes, sugerindo a necessidade de intervenção na população estudada a fim de reduzir os riscos de agravos à saúde.

Palavras-chave: adolescente, percepção de peso, índice de massa corporal.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 083. ESTADO NUTRICIONAL, ESTILOS DE VIDA, Y CALIDAD DE LA DIETA EN ACADÉMICOS UNIVERSITARIOS DE LA REGIÓN DEL BÍO- BÍO, CHILE.

***Orietta Segura Badilla*[1]**, *Addí Navarro Cruz*[2], *Magíster Ashuin Kammar García*[3], *Magíster Gladys Quezada Figueroa*[1], *Catalina Escárate*[1], *Barbara Orellana*[1], *Camila Vera*[1], *Martín Lazcano Hernández*[2], *Magíster Obdulia López Vera*[2].

[1]*Facultad de Ciencias de La Salud y de Los Alimentos, Departamento de Nutrición y Salud Pública, Programa Ubb Saludable, Chillán, Chile,* [2] *Facultad de Ciencias Químicas. Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, México, Puebla, México,* [3] *Sección de Estudios de Posgrado e Investigación, Escuela Superior de Medicina, Instituto Politécnico Nacional, México, México, México.*

Antecedentes y objetivo. En Chile existen altas prevalencias de malnutrición por exceso en población adulta con alto riesgo cardiovascular, donde el entorno laboral afecte aún más a esta condición permitiendo estilos de vida poco saludables. Determinar estado nutricional, estilos de vida, nivel de actividad física y calidad de la dieta en académicos de la Universidad del Bío- Bío.

Métodos. Se realizó un diseño analítico de corte transversal, en el cual se evaluaron 110 profesores universitarios, para determinar estado nutricional (IMC, obesidad abdominal), estilos de vida (Estilo de Vida Fantástico), actividad física (IPAQ) y calidad de la dieta (IAS).

Resultados. El 71,8 % de los individuos correspondió a varones y 28,2% son mujeres, predominando el grupo de edad de 25 a 64 años. Se evidenció mal nutrición por exceso según promedios de IMC en mujeres (27.3 kg/m^2) y hombres (28,2 kg/m^2), además de obesidad abdominal (97 cm mujeres y 88,1 cm hombres). El 74,5% de los académicos tiene una alimentación poco saludable, 31% baja actividad física y un 46,4% de inadecuados estilos de vida, siendo en todos los aspectos mayoritariamente en los varones. El 85,6% de los varones que tienen un estilo de vida inadecuado, presentan malnutrición por exceso y el 45,4% con estilos de vida saludable, son normopesos (p=0.027).

Conclusiones. Se observa que los académicos estudiados, presentan mayoritariamente malnutrición por exceso, obesidad abdominal y un índice alimentario “poco saludable” , además existe un gran porcentaje de ellos que son sedentarios y con estilos de vida inadecuados. Cabe destacar que ninguno de los académicos calificó con una alimentación saludable. Es una población con alto riesgo cardiovascular, especialmente en los varones y requiere de intervenciones oportunas que les permita mejorar su calidad de vida.

Palabras clave: estado nutricional, estilos de vida, nivel de actividad física, calidad de la dieta, académicos.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 084. THE IMPACT OF THE COVID-19 PANDEMIC ON FOOD INSECURITY AND THE ROLE OF GOVERNMENT SUPPORT ON THE YOUNG PERUVIAN POPULATION

Katherine Curi Quinto[1], *Alan Sanchez*[2], *Ba Nataly Lagos*[2], *Marta Favara*[3], *Claudia Murray*[4], *Richard Nunes*[4], *Vimal Karani*[5], *Anisha Wijeyesekera*[5], *Julie Lovegrove*[5], *Lisa Methven*[5], *Mary Penny*[1].
[1]*Nutrition Research Institute, Lima, Peru,* [2]*Group for the Analysis of Development, Lima, Peru,* [3]*Oxford Department of International Development, University of Oxford, United Kingdom,* [4]*Department of Real Estate and Planning, Henley Business School, University of Reading, England,* [5]*Department of Food and Nutritional Sciences, University of Reading, United Kingdom, England.*

Background and objective. Peruvian households have experienced one of the largest economic disruptions in Latin America due to COVID-19 and the related restrictive measures put in place. Little is known about the effect of the pandemic of the food insecurity of young people and the effectiveness of the government's response (through emergency cash transfer) in alleviating food insecurity (FI). Objective. Identify the characteristics of young people who are more likely to be affected by FI during the COVID-19, and evaluate the role of government support in reducing FI.

Methods. We analyzed longitudinal data from 1,975 Young Lives study's (YLS) participants aged 18 to 27 years. FI was assessed using FIES (Food Insecurity Experience Scale) and validated using the Rasch model. Selected household characteristics observed before and during COVID-19 were used to characterize participants' vulnerability to FI. The role of government cash transfers on FI was assessed using multivariate logistic regressions.

Results. During the period March to December 2020 of the COVID-19 pandemic, 24% (95% CI 22.1- 25.9%) of the study population experienced FI. Wealthier families were 49% less likely to experience FI. Larger families (>6 members) and families that reported an increase in household expenses and a decrease of income due to COVID-19 were 35%, 39%, and 42% more likely to experience FI, respectively. No association was found between economic government support and food insecurity (p=0.768).

Conclusion. Pre-pandemic socioeconomic status and family size together with the economic disruption due to COVID-19 are risk factors predicting food insecurity. Government support might have arrived too late and/or might have been insufficient to protect vulnerable households.

Keywords: food insecurity and vulnerability. malnutrition, COVID-19, governmental social programs.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 085. CALIDAD DEL SUEÑO, ESTRÉS Y ALIMENTACIÓN EMOCIONAL EN ADULTOS ECUATORIANOS EN TIEMPOS DE COVID -19. LAS DIFERENCIAS SEGÚN SEXO.

Sandra Victoria Abril Ulloa[1], *Yadira Morejon*[2], *María Fernanda Vinueza-Veloz*[2], *Valeria Carpio*[2].
[1]*Universidad De Cuenca, Cuenca, Ecuador,* [2]*Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Riobamba, Ecuador.*

Antecedentes y objetivo. La calidad del sueño, el estrés y los hábitos de alimentación están condicionados por las situaciones que experimentan las personas. De este modo, las situaciones adversas pueden tener impacto negativo sobre la salud como la aparición de la obesidad, algunos tipos de cáncer y otras enfermedades crónicas no transmisibles. El objetivo de este estudio fue evaluar la ocurrencia de calidad del sueño, estrés percibido y alimentación emocional en adultos ecuatorianos durante la pandemia por COVID-19.

Métodos. Estudio transversal que se realizó a través de una encuesta en línea. La muestra incluyó 2590 adultos ecuatorianos que voluntariamente aceptaron participar después de recibir invitaciones a través de redes sociales y correos electrónicos. Se evaluó alimentación emocional, calidad del sueño y estrés percibido con cuestionarios validados. Se analizaron los datos usando R.

Resultados. De los participantes el 68.5% fueron mujeres y el 65% tuvieron título universitario. La media de edad fue 24 y 30 años para hombres y mujeres respectivamente. El 65.1% de mujeres y 58.1% de hombres reportaron tener algún grado de alimentación emocional. El 55,5% de mujeres y 44.4% de hombres reportaron mala calidad de sueño. El 16.2% de mujeres y 13.2% de hombres presentaron estrés. El porcentaje de mujeres que reportaron alimentación emocional, mala calidad de sueño y estrés fue mayor que el de los hombres y la diferencia fue estadísticamente significativa (todas $p<0.01$).

Conclusiones. Durante los primeros meses de la pandemia por COVID-19 los adultos ecuatorianos, especialmente las mujeres presentaron alta ocurrencia de alimentación emocional, mala calidad de sueño y estrés. El confinamiento y las medidas de bioseguridad contribuyen a evitar el contagio de COVID-19, pero pueden generar alteraciones psicofisiológicas que afectan la calidad de vida. Es necesario que se generen estrategias de salud pública que permitan aliviar los efectos negativos de la pandemia en la población.

Palabras clave: alimentación emocional, calidad de sueño, estrés, COVID-19, adultos, Ecuador.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 086. PATRONES DE CONSUMO DE SNACKS Y SU ASOCIACIÓN CON CARACTERÍSTICAS SOCIODEMOGRÁFICAS Y DE ESTILO DE VIDA EN ADOLESCENTES MEXICANOS. ESTUDIO HELENA-MEX

Alejandra Betancourt Núñez[1], *María Rivera-Ochoa*[2], *Barbara Vizmanos*[1], *Marcela González-Gross*[2], *Amelia Guadalupe-Grau*[2].
[1]*Universidad De Guadalajara, CUCS-INNUGET, Guadalajara, Mexico,*
[2]*ImFINE Research Group, Universidad Politécnica de Madrid, España*

Antecedentes y objetivo. Existe limitada evidencia sobre consumo de snacks (alimentos consumidos entre comidas principales) y factores que determinan su consumo en adolescentes mexicanos. El objetivo fue analizar patrones de consumo de snacks (PS) y su asociación con características sociodemográficas y de estilo de vida en adolescentes de Jalisco.

Métodos. Se evaluaron 342 adolescentes (57,3% mujeres, 15,3±1,17 años). Se midió ingestión de snacks (*Food choices and preferences questionnaire*), nivel socioeconómico (*European Socio-economic status questionnaire*), actividad física (AF) (IPAQ), horas de sueño (*Sendentary questionnaire*) e ingestión de energía y macronutrimentos (dos recordatorios 24 hrs) mediante Métodos validada del proyecto HELENA. Los PS se identificaron mediante Análisis de Componentes Principales (estratificados en tertiles, T1-3). La asociación entre PS y características de participantes se analizó con regresión logística, ajustada por edad y sexo.

Resultados. Se identificaron tres PS (39,2% varianza total). PS1. pizza, hamburguesa, hot-dog, papas fritas, pasta instantánea. PS2. frutas, verduras, pasta, barras de cereal, queso, cereal, sándwich, frutos deshidratados, yogurt, pan/tostada, nueces, avena. PS3. chocolate, galletas, pasteles, dulces, frituras, palomitas, galletas saladas. Quienes tuvieron mayor adherencia (T3) al PS1 y PS2 tuvieron mayor ingestión de energía y macronutrimentos, comparado con los de menor adherencia (T1-2) ($p<0.05$). Aquellos con mayor adherencia al PS2 solo mostraron mayor ingestión de fibra comparado con menor adherencia ($p<0.05$). PS1 se asoció positivamente con ser hombre (OR.1.77; IC95.1.12-2.78) y dormir ≥8hrs/día (OR.1.60; IC95.1.002-2.56). PS2 se asoció positivamente con ser mujer (OR.1.64; IC95.1.03-2.61) y realizar ≥60min/día de AF (OR.2.08; IC95.1.19-3.64). PS3 se asoció negativamente con realizar ≥60min/día de AF (OR.0.52; IC95.0.30-0.88). Ningún PS se asoció significativamente con nivel socioeconómico ni edad.

Conclusiones. En adolescentes mexicanos se identifican tres PS caracterizados por incluir comida rápida (PS1), alimentos saludables (PS2) y alimentos ultraprocesados (PS3). Sexo, AF y horas de sueño se asociaron significativamente con estos patrones.

Palabras clave: adolescentes, snacks, México.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 087. EVALUACIÓN DE LA CALIDAD MICROBIOLÓGICA EN COMIDAS PREPARADAS, ANALIZADAS POR EL INSTITUTO NACIONAL DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN EN EL AÑO 2018 PARA SU PROGRAMA DE VIGILANCIA DE ALIMENTOS

Montserrat Céspedes Escobar[1], *Elsi Ovelar Fernández*[1], *Claudia Bordón Riveros*[1].
[1]*Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción., San Lorenzo, Paraguay.*

Antecedentes y objetivo. Las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) o por comidas preparadas, ocurren por la ingestión de alimentos contaminados con microorganismos patógenos. En Paraguay, el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) a través de un Programa de Vigilancia de Alimentos (PVA), realiza controles anuales para asegurar la seguridad alimentaria de la población. Evaluar la presencia de microorganismos patógenos en comidas preparadas en el marco del PVA del INAN del año 2018.

Métodos. Estudio transversal descriptivo, a través de evaluación de la presencia de *Salmonella* spp (Ausencia/25g), *Escherichia coli* (100 NMP/g), coliformes totales (1*102NMP/g) y fecales (2*10NMP/g) y *Staphylococcus aureus* (1*103UFC/g) analizados en comidas elaboradas (crudas y listas para su consumo). Se consideraron los puntos de cortes y las clasificaciones como aceptables y no aceptables según el PVA del INAN.

Resultados. La determinación de Salmonella se realizó en todas las muestras de alimentos, en el 87,7% se determinaron Coliformes fecales y *Estafilococos coagulasa*; y en 12,3% *Escherichia coli.* En cuanto a la calidad microbiológica, el 40% de las comidas presentaron coliformes no aceptables. El *Staphyloccocus aureus* se encontró presente en una comida de las 122 muestras analizadas. No se ha encontrado Escherichia coli y Salmonella spp en cantidades fuera del rango aceptable en la totalidad de las comidas analizadas.

Conclusiones. Existen comidas que no cumplen con los criterios microbiológicos para las determinaciones de Coliformes totales y Coliformes fecales en mayor frecuencia que otras bacterias.

Palabras clave: enfermedades transmitidas por alimentos, comidas, vigilancia de alimentos.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 088. FOOD-GROUP CONSUMPTION AND SOURCES OF ENERGY OF BRAZILIAN INFANTS. THE FEEDING INFANTS AND TODDLERS STUDY (FITS) 2019

Vanessa Caroline Campos[1], *Daniela Prozorovscaia*[1], *Andrea Anater*[2], *Joel Hampton*[2], *Eduardo De Carli*[3], *Janaina L.S. Donadio*[3], *Samira B.R. Prado*[3], *Raissa V.C. Lopes*[3], *Elaine Mosquera*[4], *Alison E. Eldridge*[1]
[1]*Nestlé Research, Lausanne, Switzerland,* [2]*RTI International, Research Triangle Park, United States,*
[3]*Food Research Center, Sao Paulo, Brazil,* [4]*Nestlé Brazil, Sao Paulo, Brazil*

Background and aims. Early childhood is the period when food preferences and dietary habits are established. This study assessed Brazilian infants' consumption by food group and top sources of total energy intake (TEI).

Methods. The FITS is a cross-sectional survey of caregivers of Brazilian infants aged <1 year (n=218). 24-h dietary recalls were collected to investigate dietary patterns including. percentage of children consuming foods and food groups on a given day (%), amount consumed (g) and percent contribution to TEI.

Results. The most highly consumed food group in the infant diet was milk/milk products, consumed by 100% and 95% of infants (0-5.9 months and 6-11.9 months, respectively), followed by grain/grain products. While around 40% of the infants (6-11.9 months) did not consume fruits and vegetable on the day of the survey, almost half consumed sweets. Milk/milk products contributed 94.7% TEI at 0-5.9 months, and 58.9% TEI at 6-11.9 months. Breast milk and infant formula together contributed 89.0% TEI for young infants (0-5.9 months). Other foods (cow's milk, infant cereals/other grains and toddler milks) consumed by 0-5.9 months infants contributed 10.4% TEI. Among infants aged 6-11.9 months, the top food source of energy was human milk (27.3%), followed by cow's milk and infant formula (15.7% and 12.6%, respectively). At this transitional age, infant cereal/other grains contributed a sizable proportion of daily energy (14.2%).

Conclusions. Introduction of foods are occurring before 6 months of age impacting the consumption of adequate calories from breast milk or formula alone. These findings indicate an opportunity to guide caregivers on food choices to improve infants' diet quality for a healthy development of food habits.

Keywords: infants' diet, food-groups, food sources of energy, Brazil.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 089. CONSUMO DE EDULCORANTES NO NUTRITIVOS E INGESTA CALÓRICA TOTAL EN NIÑOS DE 3 AÑOS

Paola Arévalo Rodríguez[1], *Marcela Reyes Jedlicki*[1], *Camila Corvalán Aguilar*[1].
[1]*INTA/Universidad de Chile, Santiago, Chile.*

Antecedentes y objetivo. Los edulcorantes no nutritivos (ENN) se utilizan como alternativas de azúcares en alimentos y bebidas. Su consumo en niños pequeños ha sido poco estudiado, así como su asociación con ingesta calórica. Caracterizar el consumo de ENN (sucralosa, acesulfamo-K, aspartamo, estevia, sacarina/ciclamato) y su asociación con la ingesta calórica total en una muestra de niños chilenos de 3 años.

Métodos. Participantes del estudio Chileno de Nutrición Infantil (N=450, 50% niñas) fueron evaluados a los 3 años con información sociodemográfica de sus familias, antropometría del participante y madres, y caracterización de dieta (recordatorio 24 horas) con un software especialmente diseñado. La información de energía, nutrientes y ENN de los alimentos envasados fue obtenida desde la declaración en el envase. Se estimó la ingesta de cada ENN (mg/kg/día) y sus fuentes alimentarias.; así como la ingesta calórica total, de macronutrientes y de azúcares totales. Se analizó la asociación entre la ingesta de cada ENN e ingesta calórica total, o ingesta de azúcares totales (regresión lineal, covariables. edad y estado nutricional de participantes y madres).

Resultados. La ingesta calórica de los participantes fue de 1006±351kcal, mientras que la de azúcares alcanzó el 27% de las calorías. El 76% de la muestra consumió al menos un ENN. 63% sucralosa, 35% acesulfamo-K, 32% aspartamo, 27% estevia, 1% sacarina y 1% ciclamato. Los bebestibles fueron la mayor fuente de consumo de ENN. La ingesta de sucralosa se asoció positivamente con la ingesta calórica total (beta=22,1 IC95%=3,4-40,7) y se mantuvo significativa al considerar covariables. No se observó ninguna asociación entre ingesta de otros ENN y energía total; tampoco entre ingesta de ENN e ingesta de azúcares totales.

Conclusiones. Sucralosa fue el ENN más consumido y su ingesta se asoció positivamente con la ingesta calórica total. Nuestros resultados sugieren que la ingesta de ENN en este grupo etáreo es alta y no contribuye a una menor ingesta de energía o azúcares.

Palabras clave: edulcorantes no nutritivos, reformulación, ingesta, niños.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 090. PROMOCIÓN Y MOTIVOS PARA USO DE SUCEDÁNEOS DE LECHE MATERNA EN MUJERES MEXICANAS. RESULTADOS DE ENSANUT 2018-19.

Luz Dinorah González Castell[1], *PMishel Unar-Munguía*[1], *Ana Lozada-Tequeanes*[1], *Sonia Rodríguez-Ramírez*[1], *Anabelle Bonvecchio*[1].
[1]*Centro de Investigación en Nutrición y Salud. Instituto Nacional de Salud Pública, Cuernavaca, México.*

Antecedentes y objetivo. El uso y consumo de sucedáneos de leche materna (SLM) puede aumentar el riesgo de morbilidad y mortalidad en infantes, y enfermedades crónicas a lo largo de la vida. Afecta el medio ambiente contaminando agua potable y se generan residuos metálicos y plásticos. Este estudio documenta la promoción hospitalaria de SLM y motivos para usar fórmula infantil de mujeres mexicanas participantes en la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición (Ensanut 2018-19).

Métodos. Análisis de población de mujeres 12-59 años y sus hijos <36 meses de edad participantes en la Ensanut 2018-19 (probabilística, multietápica y representatividad nacional). Se estimaron prevalencias e intervalos de confianza de obsequios de SLM durante estancia hospitalaria al nacimiento y; del uso de fórmula infantil en mujeres que amamantaron o amamantan a sus hijos.

Resultados. Se estudiaron a 2,373 mujeres que amamantaron alguna vez a su hijo/a <36 meses y el 10. 6% (n=214) reportó haber recibido los siguientes obsequios de SLM en hospital. Fórmula 16.1% (IC 10.4 -24.1), biberón 82.3% (IC 75.9-87.2); chupones 94.8% (IC 88.3- 97.8); y 94.8% (IC 89.4-97.6) pezoneras. Por otro lado, a las mujeres que amamantaron y además usaron fórmula infantil (n=1,649) reportaron principalmente los siguientes motivos para hacerlo. Decidió amamantarlo y también darle fórmula 21.9% (IC 18.8-25.4); Se quedó sin leche 19.5% (IC 17.3-22.0); No se llenaba 13.2% (IC 11.1-15.7); Madre enferma o tomaba medicamentos 8.9% (IC 7.0-11.3); Por trabajar 6.1% (IC 4.6-8.1).

Conclusiones. Existe incumplimiento del Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de Leche Materna a nivel hospitalario. Las prácticas de promoción de SLM desde los servicios de salud interfieren con la toma de decisiones informadas de la población a favor de la lactancia materna para alimentar a su bebé, en pro de la salud materna y del infante.

Palabras clave: alimentación infantil, sucedáneos de leche materna, mujeres, México.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 091. VARIATION IN THE DECLARED SERVING SIZE IN MEXICAN NUTRITION LABELLING. A NEED FOR STANDARDIZATION

Ana Cecilia Munguía Serrano[1], *Carlos Cruz Casarrubias*[1], *Lizbeth Tolentino Mayo*[1], *Simón Barquera*[1].
[1]*Centro de Investigación en Nutrición y Salud, Cuernavaca, México.*

Background and objective. According with the World Health Organization (WHO), Governments need to consider actions that will result in provision of balanced information for consumers to enable them to make healthy choices easily, therefore, labelling information for consumers should be accurate, standardized, and comprehensible. In 2019, the modification of the Mexican labelling regulation (NOM-051) began. One of the main topics of discussion was the best option to declare the nutritional information in the nutrition facts table. To assess the variation in the declared serving size on packaged food and beverages in Mexico.

Methods. In 2017, information was collected from 18,558 packaged food and beverage labels through photographs available at 117 supermarkets in Mexico City. We included the not recommended categories of foods and beverages most frequently consumed by the Mexican population according to the 2018 National Health and Nutrition Survey. In each food category, we calculated the mean and median serving size declared on nutrition facts table, as well as the variance statistics such as standard deviation, interquartile range, and minimum and maximum values. Variation in each food category was determined using the coefficient of variation expressed as a percentage.

Results. A total of 4,137 products were found. The overall coefficient of variation was 34.4% and ranged from 11.1% to 80.1%. The food categories with the most variation were sugar-based confectionery (80.1%), followed by ice cream and edible ice (50%), cakes and muffins (48.5%), and salty snacks (47.1%). On the other hand, food categories with the least variation were nectars and fruit beverages (18.9%), breakfast cereals (19.5%), and sweet biscuits (22.2%).

Conclusions. The study demonstrates the need to standardize portions in Mexico. The standardization will allow consumers to compare between products of the same food category. Following the WHO recommendations, the nutritional information should be declared per 100 g or ml along with the portion size in accordance with the habitual consumption that must be established by groups of Nutrition and Public Health Experts, free of conflict of interest.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 092. MENSAJES EMOCIONALES DE MARCAS, ALIMENTOS Y BEBIDAS NO SALUDABLES DIRIGIDOS A NIÑAS, NIÑOS Y ADOLESCENTES MEXICANOS EN FACEBOOK

Abad García Morales[1], *Claudia Leticia Nieto Orozco*[1], *María Isabel Valero Morales*[1], *Simón Barquera Cervera*[1].
[1]*Centro de Investigación en Nutrición y Salud, Instituto Nacional de Salud Pública, Cuernavaca, México.*

Antecedentes y objetivo. La industria de alimentos y bebidas no saludables utiliza diferentes técnicas de mercadeo dirigidas a niñas, niños y adolescentes enfocadas en modificar sus preferencias de consumo. Una de estas técnicas son los mensajes persuasivos emocionales, es decir, mensajes que resaltan sentimientos asociados al producto. El objetivo del estudio fue identificar los mensajes emocionales dirigidos a niñas, niños y adolescentes mexicanos en la publicidad de marcas, alimentos y bebidas no saludables de Facebook.

Métodos. Se llevó a cabo un estudio transversal para analizar el contenido de 399 anuncios publicados por 20 marcas y productos no saludables en sus páginas oficiales de Facebook. Se clasificaron los mensajes emocionales y a quien se encontraban dirigidos de acuerdo con la Métodos propuesta por la Organización Mundial de la Salud para monitoreo de publicidad dirigida a público infantil. Se excluyeron del análisis los mensajes que no resaltaban sentimientos asociados al producto.

Resultados. Del total de anuncios analizados, 211 (53%) contenían mensajes emocionales. Los más frecuentes fueron disfrute (n=30), cool (n=29), patriotismo (n=27), los menos frecuentes fueron sobresalir (n=1) y característica novedosa (n=3). Magia o fantasía (53%) fue el mensaje emocional dirigido en mayor proporción a niños, mientras que para adolescentes fue sobresalir (100%) y romance (82%).
Empresas como Ricolino (75%), Jugos Natura (53%), Bimbo (50%) y Kellogg's (50%) dirigen una mayor proporción de su publicidad en Facebook a niños, mientras que Frutzzo (100%), Lulú (80%) y Bubulubu (60%) se dirigen principalmente a adolescentes.

Conclusiones. Existe una alta prevalencia de mensajes emocionales en la publicidad de alimentos y bebidas no saludables dirigidos a niñas, niños y adolescentes. Es importante regular la publicidad en redes sociales que busca influir en las decisiones de compra de grupos vulnerables y garantizar la protección de sus derechos.

Palabras clave: mensajes persuasivos, mensajes emocionales, industria de alimentos y bebidas, alimentos no saludables.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 093. IMPACTO DEL CONSUMO DE BEBIDAS AZUCARADAS (BAZ) EN LA INGESTA ENERGÉTICA DE ESCOLARES DEL ALTIPLANO OCCIDENTAL DE GUATEMALA

Marta Lucía Escobar Sánchez[1], *José Alfonso Castillo Miranda*[1], *Noel Solomons*[1].
[1]*Centro de Estudios en Sensoriopatías, Senectud e Impedimentos y Alteraciones Metabólicas (CESSIAM), Guatemala, Guatemala.*

Antecedentes y objetivo. El consumo de bebidas azucaradas (BAZ) se ha considerado como un factor que contribuye al aumento de sobrepeso y obesidad en la niñez. Se identificó el impacto del consumo de bebidas azucaradas en la ingesta energética de escolares rurales del Altiplano occidental de Guatemala.

Métodos. Se recolectó un único registro pictórico de ingesta de dieta de 24 horas en 58 niñas y 57 niños (n=115) de 8 a 11 años de edad en una escuela rural del Altiplano de Guatemala. Se analizó el consumo energético de la dieta de los escolares, volumen y aporte energético de las BAZ.

Resultados. La ingesta energética total promedio fue de 2025±541 Kcal/día. El consumo de energía en niños (2033±551 Kcal/día) y niñas (2018±535 Kcal/día) no presentó diferencia significativa (p=0.998). Los escolares reportaron 26 bebidas diferentes, clasificando 21 como BAZ. La ingesta media de las bebidas totales fue 1448±496 ml/día, y de las BAZ 1256±492 ml/día sin diferencia significativa según sexo (p=0.5642). El aporte energético promedio de las bebidas fue 555 Kcal/día, y de las BAZ 479 Kcal/día, el aporte en niños (538±254 Kcal/día) y niñas (457±183 Kcal/día) no presentó diferencia significativa (p=0.10). Las BAZ representaron el 24% de energía consumida, 26% en niños y 23% en niñas. Las BAZ más consumidas fueron café instantáneo e Incaparina®(atol de harina de maíz y soya) con y sin leche, representando el 49% de la energía proveniente de las BAZ.

Conclusiones. El consumo de BAZ en la población estudiada es elevado, sin embargo, esto presenta un dilema en cuanto a políticas públicas ya que a diferencia de otras regiones donde las bebidas carbonatadas y lácteas azucaradas hacen una contribución importante de energía, las principales BAZ para esta población, como el café y atoles, están profundamente arraigadas en la cultura alimentaria tradicional guatemalteca. Dado que la ingesta energética total actual es apropiada para los escolares, cualquier reducción energética de BAZ tendría que ser compensada con otros alimentos sólidos.

Palabras clave: consumo energético, bebidas azucaradas, escolares, Guatemala.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 094. EFECTO DE LAS VARIACIONES ESTACIONALES EN LA COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DEL LACTOSUERO DULCE, EL PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS Y EL CONTENIDO EN AMINOÁCIDOS

Victoria García Casas[2], Raquel Olías[1], Ana Haro[1], Zaira Pardo[1], ***Isabel Seiquer***[1].
[1]*Consejo Superior De Investigaciones Científicas (CSIC, EEZ), Granada, Spain,*
[2] *Universidad de Guayaquil, Facultad de Ingeniería Química, Guayaquil, Ecuador.*

Antecedentes y objetivo. La industria quesera en Ecuador genera como subproducto 1.71 millones de lactosuero al día. El lactosuero representa una buena fuente de nutrientes que merece ser aprovechada, especialmente en países en desarrollo con altos índices de desnutrición. Este trabajo se centra en analizar el efecto de las variaciones estacionales sobre la composición nutricional del lactosuero dulce, estudiando especialmente el perfil de ácidos grasos (AG) y el contenido en aminoácidos.

Métodos. Se analizaron muestras de lactosuero dulce procedentes de la provincia de Guayas (Ecuador), obtenidas durante dos épocas del año, invierno y verano.
En las muestras liofilizadas se determinaron materia seca y contenido en cenizas (AOAC), grasa por Soxhlet y proteína total por el método DUMAS. Los AG fueron analizados por cromatografía de gases tras la obtención de los ésteres metílicos y los aminoácidos totales se analizaron por cromatografía líquida de alta resolución (HPLC).

Resultados. El contenido en grasa y proteína del lactosuero procedente de la leche obtenida en la estación de verano (1.08 y 1.05 %, respectivamente) fue significativamente superior al obtenido durante la temporada de invierno (0.39 y 0.81 %, respectivamente). Sin embargo, el perfil de la grasa y la composición de aminoácidos totales fueron similares. El AG mayoritario fue el palmítico (C16.0, 33-38 %) seguido del oleico (C 18.1, 26-23 %). Respecto a los aminoácidos, se observaron altos contenidos de glutámico, leucina y aspártico (17-10 %), y muy bajos de aminoácidos azufrados (1-2 %).

Conclusiones. Estos resultados evidencian la influencia de las diferencias estacionales sobre la composición nutricional del lactosuero resultante de la fabricación del queso, especialmente en lo referente a la concentración de grasa y proteína. Estas diferencias habrán de ser tenidas en cuenta en la valoración del lactosuero como alimento y en su utilización en la formulación de preparados alimenticios.

Palabras clave: lactosuero dulce, grasa, proteína, Ecuador.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 095. BRECHAS DE CALIDAD DE DIETA EN LA POBLACIÓN ARGENTINA (2018)

Sergio Britos[1], ***Mariana Albornoz***[1].
[1]*Cepea, Buenos Aires, Argentina.*

Antecedentes y objetivo. La conformación de patrones alimentarios y sus cambios son factores determinantes de las múltiples formas de malnutrición presentes en más de la mitad de la población argentina. En ese contexto, este trabajo tiene el propósito de evaluar la calidad de dieta en la población argentina, su distribución y la conformación de calidad su patrón alimentario.

Métodos. El análisis se realizó a partir de los consumos implícitos de alimentos y bebidas extraídos de la Encuesta Nacional de Gastos de los Hogares realizada entre 2017-2018. Para definir el indicador de calidad de la dieta -Índice de Densidad de Nutrientes (IDN)- se consideró la sumatoria de densidad de nueve nutrientes esenciales (proteínas, fibra, calcio, hierro, zinc, potasio, vitaminas A, C y B9) y se le restó la de cuatro componentes o nutrientes críticos (almidón, azúcar total, sodio y ácidos grasos saturados) en 100 kcal de alimento, homogeneizados como porcentaje de la recomendación de ingesta diaria de cada uno. Según el puntaje global de densidad la dieta se clasificó en calidad nutricional baja (IDN<=10), media (IDN>10 y <20) o alta (IDN>=20).

Resultados. El IDN de la dieta promedio en la población argentina es 12 (±6,9DE), con una leve variación entre niveles de ingreso. El 40% de la incidencia positiva de calidad proviene de harinas, panes, pastas y papa, seguidos por carnes y huevos, y en menor proporción. hortalizas, frutas y lácteos. Mientras que el principal aporte negativo en la dieta proviene del consumo de alimentos ocasionales, especialmente azúcar y bebidas azucaradas.

Conclusiones. La calidad de la dieta promedio es intermedia y su distribución difiere de un modelo dietario saludable.

Palabras clave: patrones alimentarios, encuesta nacional de gasto de hogares, recomendaciones nutricionales, brechas alimentarias, índice de calidad de dieta.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 096. IMPACTO DEL CONFINAMIENTO EN EL CONSUMO DE VERDURAS Y FRUTAS DURANTE LA PRIMERA OLA DE COVID-19 EN ARGENTINA Y PARAGUAY, 2020

Celia Masi[1], *Maria Marta Andreatta*[2], *Natalia Elizabeth González Cañete*[1], *Maria Emilce Sudriá*[3], *Maria Daniela Defagó*[4].

[1]*Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición, Asunción, Paraguay,* [2]*Centro de Investigaciones y Estudios sobre Cultura y Sociedad-CIECS (CONICET-UNC), Córdoba Capital, Argentina,* [3]*Servicio de Alimentación Hospitalaria, Hospital 4 de Junio Dr. Ramón Carrillo. Roque Saenz Peña, Argentina,* [4]*Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, Universidad Nacional de Córdoba. Instituto de Investigaciones en Ciencias de la Salud (INICSA-CONICET), Córdoba Capital, Argentina*

Antecedentes y objetivo. El aislamiento social para reducir la tasa de contagios, implementado desde el inicio de la pandemia por COVID-19, impactó en los hábitos alimentarios. Se determinó el consumo de frutas y verduras, alimentos con potencial inmunomodulador, durante el primer período de confinamiento en Argentina (AR) y Paraguay (PY) y su asociación con características sociodemográficas.

Métodos. Se diseñó una encuesta online sobre características sociodemográficas, estado nutricional, ingesta habitual de frutas y verduras, autopercepción de modificación de consumo y de ansiedad durante el aislamiento por la pandemia. Se desarrolló un modelo de regresión logística para analizar la asociación entre las variables.

Resultados. Participaron 2621 personas de AR y 2164 de PY, principalmente mujeres (80%). El 30% presentó sobrepeso. El 46% de AR y el 36% de PY cubrieron la recomendación verduras/día, mientras que el consumo recomendado de frutas fue sólo del 11% de AR y en 7% de PY. El 18% y 25% de AR, y 11% y 18% de PY manifestaron haber disminuido el consumo de verduras y frutas, respectivamente. En AR, la percepción de ansiedad aumentó el OR de disminución del consumo de verduras y frutas ($p>0.0001$) mientras que el nivel de estudios y la edad se asociaron inversamente ($p=0,02$; $p=0,03$). En PY, sólo la ansiedad se vinculó significativamente a la disminución en la ingesta ($p<0.0001$).

Conclusiones. El bajo consumo de frutas y verduras y su disminución durante el confinamiento por COVID-19 puede comprometer el estado nutricional y la inmunocompetencia de la población, siendo la ansiedad un posible factor de riesgo para comportamientos alimentarios no saludables.

Palabras clave: COVID-19, pandemia, confinamiento, hábitos alimentarios.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 097. LIFESTYLE AND METABOLIC SYNDROME IN A LONGITUDINAL STUDY OF UNIVERSITY STUDENTS. RELIABILITY OF A PHYSICAL ACTIVITY QUESTIONNAIRE

Paula Sousa[1], Josilene Sousa[1], Ana Clara Arrais[1], Millena Carvalho[1], Ithamara Pereira[1], Evanilson dos Santos[1], Jacyara Azevedo[1], Kelber Abrão[1], ***Marcus Nascimento-Ferreira***[1].
[1]*Universidade Federal Do Tocantins, Miracema, Brazil.*

Background and objective. Physical activity plays a fundamental role in preventing and treating cardiovascular diseases, such as metabolic syndrome. During the pandemic caused by corona virus disease 2019 (COVID-19) and the lockdown established, people have reduced considerably their mobility and physical activity, which has led to an increase in unhealthy lifestyle habits. Thus, we designed a cohort study aiming to investigate physical activity and screen time in young adults during the COVID-19 pandemic and to test psychometric properties of the tools for assessing these behaviours during pandemic periods. In the present study, we aimed to test the reliability of an online physical activity questionnaire.

Methods. We applied the International Physical Activity Questionnaire (IPAQ, short version) in the online format in117 university students from a South American city. This is a self-administered questionnaire that assesses physical activity by questions about frequency, duration (in minutes/day) and intensity of activities (walking, moderate and vigorous). We applied the questionnaires two times with14 days of interval.

Results. Our sample was composed, mainly, by female participants (68.7%), aged between 21 and 25 years (44.6%) and from the Physical Education course (22.29%). The participants reported median of 20.0 (Interquartile range, IQR. 0.0-60.0) and 0.0 (IQR. 0.0-30.0) minutes/day for walking, 30.0 (IQR. 0.0-60.0) and 10.0 (IQR. 0.0-60.0) minutes/day for moderate activities; and 20.0 (IQR. 0.0-60.0) and 0.0 (IQR. 0.0-6.0) minutes/day for vigorous activities (IQR 1.0-5.0), for questionnaire first and second application, respectively. All variables showed acceptable reliability (Spearman's correlation coefficient ≥ 0.30 and $p < 0.05$).

Conclusions. The IPAQ short version, in the online format, presents acceptable reliability. The questionnaire is an alternative to measure physical activity in a pandemic period.

Keywords: reliability, physical activity, questionnaire.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 098. SHIFTS IN THE USUAL INTAKE OF NONNUTRITIVE SWEEETENER AMONG PRESCHOOLERS AFTER THE IMPLEMENTATION OF THE FIRST STAGE OF CHILE'S LAW ON FOOD LABELING AND ADVERTISING

Natalia Rebolledo[1], *Marcela Reyes*[2], *Barry Popkin*[1], *Linda Adair*[1], *Camila Corvalán*[2], *Christy Avery*[3], *Shu Wen Ng*[1], *Lindsey Smith Taillie*[1].

[1]*Department of Nutrition, Gillings School of Global Public Health, University of North Carolina at Chapel Hill, Chapel Hill, United States,* [2]*Institute of Nutrition and Food Technology (INTA), University of Chile, Santiago, Chile,* [3]*Department of Epidemiology, Gillings School of Global Public Health, University of North Carolina at Chapel Hill, Chapel Hill, United States.*

Background and objective. The first phase of Chile's Law of Food Labeling and Advertising has shown declines in the sugar content of foods. It is unknown if the law led to increases in nonnutritive sweetener (NNS) intake, especially among preschoolers. NNS intake is discouraged in children because they can surpass the acceptable daily intake (ADI). Our objective was to estimate the usual intake of NNS and the percentage of children who surpass the ADI in pre-and post-law periods.

Methods. We used 24-hour dietary recalls collected in 2016 (pre-law) and 2017 (post-law) from a preschooler's cohort from Santiago, Chile (n=875). We obtained NNS content declared in packaged foods from nutrition facts panels (NFP) collected in 2016 and 2017 and used the NFP data to develop yearly updated food composition tables that were linked to dietary data. We used the National Cancer Institute Method to estimate the mean usual intake and its distribution. We determined if children surpassed the ADI using as cut-points >15 mg/kg/day for acesulfame K and sucralose, >40 mg/kg/day for aspartame, and >4 mg/kg/day for stevia.

Results. The mean intake of aspartame, acesulfame K, and sucralose increased, while stevia's decreased in 2017. We observed a right shift in the distribution of the dietary intake of aspartame, acesulfame K, and sucralose in 2017. None of the children who consumed NNS surpassed the ADI cut points in 2016 or 2017.

Conclusion. Chilean preschoolers were not surpassing the ADI of any NNS in 2016 or 2017, but there was an increase in the mean intake and right-shift in the distribution of the intake three NNS. Future research should evaluate what happened after the implementation of the following stages of the law.

Keywords: preschoolers, nonnutritive sweeteners.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 099. ESTADO NUTRICIONAL, CONSUMO DE COMIDA CHATARRA Y TIEMPO DIARIO SENTADO EN ADULTOS CHILENOS

Ximena Rodríguez Palleres[1], *Mariana Flores Cabrera*[1], *Camila Jara Arias*[1].
[1]*Escuela de Nutrición y Dietética, Universidad Bernardo O'higgins, Santiago, Chile.*

Antecedentes y objetivo. El consumo de alimentos altos en sodio, grasas y azúcar sumado al sedentarismo impactan negativamente en el estado nutricional de la población. Objetivo. Analizar el estado nutricional con el tiempo que permanece sentada una persona y el consumo de comida chatarra en la población chilena.

Métodos. Estudio transversal donde participaron 261 personas entre 18 a 60 años durante octubre y noviembre del año 2020. Se aplicó una encuesta diseñada y validada para este estudio a través de la plataforma Google Form. El cuestionario fue autoreportado el cual consistía de 3 ítem; el primero eran preguntas de edad, sexo, peso y estatura obteniendo el índice de masa corporal para caracterizar el estado nutricional, el cual se clasificó como normal y malnutrición por exceso (sobrepeso y obesidad). El segundo ítem era referente a las horas de permanecer sentado en el día. El último ítem correspondía al consumo de comida chatarra. Los participantes firmaron un consentimiento informado. El análisis estadístico fue con el programa SPSS.

Resultados. Características de la población. Edad (años) 32,8 ± 10,6; Peso (kg). 70,2 ± 16,9; Talla (m) 1,61 ± 0,07; IMC (kg/m^2). 26,9 ± 6,2. El 42,5% de los sujetos tiene un estado nutricional normal y el 57,5% presenta sobrepeso y obesidad. Respecto a las horas en promedio que permanece sentada una persona al día, el 15,7% está menos de una hora sentada; un 37,5% está sentada entre 2 a 3 horas al día; el 26,8% permanece entre 4 a 6 horas sentada y el 20% está más de 7 horas sentadas. El 27,9% señala que no consume comida chatarra; el 69,3% consume diariamente una porción de este tipo de comida y el 2,8% consume 2 o más porciones.

Conclusiones. Existen elevadas prevalencias de malnutrición por exceso, acompañadas de hábitos sedentarios y una ingesta diaria de comida chatarra. Se sugieren políticas públicas para abordar estas problemáticas.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 100. DIAGNÓSTICO DE SOBREPESO Y OBESIDAD EN ADOLESCENTES MAYAS DE ESTATURA BAJA, A TRAVÉS DE LOS INDICADORES ÍNDICE DE MASA CORPORAL, ÍNDICE CINTURA/TALLA Y EL PORCENTAJE DE GRASA CORPORAL

Odette Pérez Izquierdo[1], *Keily Noriyouky Ix Ruiz*[1], *Felipe Antonio Matu Góngora*[1], *Reyna María Cruz Bojórquez*[1], *Irma Isela Aranda González*[1], *María Luisa Ávila Escalante*[1].
[1]*Universidad Autónoma de Yucatán, Mérida, Mexico.*

Antecedentes y objetivo. En la actualidad México atraviesa por un grave problema de salud pública llamado sobrepeso y obesidad, donde el 75% de la población adulta sufre esta condición, lo que ocasiona en el temprano y largo plazo el desarrollo de enfermedades crónico degenerativas. Desafortunadamente, dentro de este panorama está el grupo de los adolescentes tanto de comunidades urbanas como rurales e indígenas del país, quienes también presentan altas tasas de sobrepeso y obesidad. En particular, los adolescentes de las comunidades indígenas presentan una característica muy particular la baja estatura, lo que refleja la desnutrición crónica en la que han vivido, haciéndolos más susceptibles para el desarrollo del sobrepeso y obesidad.
Diagnosticar el sobrepeso y la obesidad en adolescentes mayas de estatura baja por medio de los indicadores índice de masa corporal, índice cintura/talla y el porcentaje de grasa.

Métodos. Estudio cuantitativo, transversal con una población de 144 adolescentes entre 11 a 16 años, de la escuela secundaria del municipio de Chacsinkin, Yucatán. Las variables antropométricas estudiadas fueron IMC, ICT y %GC.

Resultados. El 30.8% presentó sobrepeso, 3.3% obesidad de acuerdo al IMC. En cuanto, a obesidad abdominal 56.5% con el ICT; 35.2% con alto %GC. La correlación entre la talla y el IMC fue significativo para para peso normal ($rs = 0.489$; $p < 0.000$), sobrepeso ($rs = 0.669$; $p < 0.000$) y obesidad ($rs = 1.000$; $p < 0.0$), de igual modo con el ICT con normalidad ($rs = -0.346$; $p < 0.020$). En el caso del %GC no hubo significancia.

Conclusiones. La adiposidad medida a través del IMC, ICT, y %GC no tuvo una relación biológica y estadísticamente significativa con la estatura, posiblemente por la desnutrición crónica y los altos niveles de adiposidad de la población.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 101. DESIGUALDAD Y CRECIMIENTO. UN BREVE ACERCAMIENTO AL RETRASO EN TALLA Y LAS PROPORCIONES DEL CUERPO EN ADULTOS MAYORES URBANOS Y RURALES DEL ALTIPLANO OCCIDENTAL DE GUATEMALA

***Rosario García-Meza*[1]**, *Daniela Tánchez*[1], *Noel W. Solomons*[1].
[1]*Centro de Estudios en Sensoriopatías, Senectud e Impedimentos y Alteraciones Metabólicas -CESSIAM-, Guatemala, Guatemala.*

Antecedentes y objetivo. El crecimiento lineal y las proporciones del cuerpo de los seres humanos son indicadores de condiciones nutricionales, ambientales, genéticas, económicas y sociales en diversas poblaciones. Evaluar las proporciones del cuerpo en población adulta brinda reflexiones sobre los antecedentes medio ambientales adversos y desigualdad. El objetivo del estudio fue comparar las proporciones del cuerpo y el crecimiento alcanzado de adultos mayores urbanos y rurales del Altiplano Occidental de Guatemala.

Métodos. Se analizaron los datos de 196 adultos mayores, siendo 103 mujeres (53U y 50R) y 93 hombres (43U y 50R) respectivamente. Con antropometría se evaluó estado nutricional, incluyendo retardo en crecimiento (RC), usando puntos de corte para adultos de <150cms para hombres y <145cms para mujeres. Utilizando fotografías sagitales impresas se determinó la proporción del cuerpo, incluyendo la razón torso-pierna (RTP) de cada participante.

Resultados. Los resultados mostraron RC promedio en el 54% de la población evaluada, siendo las mujeres rurales las más afectadas (92%) en comparación a las urbanas (53%). Los hombres rurales presentaron prevalencias de RC de 52%, mientras los urbanos en solo un 14%. La mediana de talla para las mujeres rurales fue de 139.2 cm. En relación con la mediana de RTP esta fue casi igual para mujeres urbanas 0.61 y hombres de ambas áreas 0.60. Para el caso de las mujeres rurales la RTP fue de 0.68. Es decir que las mujeres presentan proporciones en donde las piernas son 12.4 cm (15%) mas cortas, comparadas con sus pares geográficos hombres. Para el caso de las mujeres urbanas y rurales, estas últimas presentan piernas 9.2 cm (10%) más cortas que sus paresurbanas.

Conclusiones. Existe relación entre el retraso del crecimiento en adultos mayores y las variables sexo y ubicación geográfica, encontrando mayor RC en mujeres del área rural.
Las mujeres rurales muestran mayores diferencias entre las proporciones del cuerpo, presentando piernas más cortas, que pueden indicar mayor desigualdad de condiciones.
Durante la vida temprana de este grupo (período de elongación de huesos largos) especulamos que, al menos por tres generaciones, adversidades podrían haber afectado más profundamente a mujeres de áreas rurales.

Palabras clave: desigualdad, crecimiento, adulto-mayor, Guatemala.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 102. CONCORDANCIA ENTRE LA VISIÓN DE ESCOLARES Y SUS FAMILIARES EN UNA ENCUESTA NUTRICIONAL (PREVIENE-CÁDIZ)

Maria Del Mar Gómez Sánchez*[1,4,6]**, *Rubén Aragón-Martín[1,2], Carmen Lineros Gonzalez[7], Mariano Hernán-García[7], Carmen Segundo Iglesias[4,6], Jose Pedro Novalbos Ruiz[1], David Jiménez-Pavón[2], Mónica Schwarz-Rodríguez[3,4,6], Jose Manuel Martínez-Nieto[1,3], Amelia Rodríguez-Martín[1,4].

[1]Department of Biomedicine, Biotechnology and Public Health, Faculty of Nursing and Physiotherapy, University of Cádiz., CÁDIZ, Spain, [2]MOVE-IT Research Group, Department of Physical Education, Faculty of Education Sciences, University of Cádiz, CÁDIZ, SPAIN, [3]Department of Nursing and Physiotherapy, Faculty of Nursing and Physiotherapy, University of Cádiz., CÁDIZ, SPAIN, [4]Salus Infirmorum Nursing School, University of Cádiz, CÁDIZ, SPAIN, [5]GALENO research group, Department of Physical Education, Faculty of Education Sciences, University of Cadiz, PUERTO REAL, SPAIN, [6]Biomedical Research and Innovation Institute of Cadiz (INiBICA) Research Unit, CÁDIZ, SPAIN, [7]Andalusian School of Public Health, Granada, Spain.

Antecedentes y objetivo. En el contexto de un estudio cuasiexperiemental de la efectividad de una intervención multicomponente que relaciona el sobrepeso y la obesidad infantil en escolares de primaria de Cádiz, nuestro objetivo es evaluar la concordancia de padres e hijos en sus respuestas a los cuestionarios autoinformados.

Métodos. Se realizó un estudio en 766 escolares de 3º de primaria y sus padres. Se diseñó un cuestionario por los investigadores del estudio que tuvo en cuenta la opinión de un grupo de expertos, para medir hábitos, comportamientos y conocimientos, sobre alimentación y actividad física, entre los cuales se seleccionaron 14 Ítems para la comparación/concordancia de las visiones de familias e hijos/as. Para el análisis estadístico se tuvo en cuenta la concordancia general, además de los coeficientes de concordancia *Kappa* y tau de Kendall.

Resultados. Tras comparar muestras encontramos que los coeficientes de concordancia son mayoritariamente significativos ($p<0,05$), pero con valores bajos. La más alta concordancia se encontró en los ítems referentes a "cómo se va y se vuelve de la es escuela" (0,764 y 0,638 respectivamente), "realización de actividades extraescolares con monitor" (0,648) y número de sesiones/horas de actividades extraescolares con actividad deportiva (0,578 y 0,512 respectivamente). Los valores más bajos de la concordancia, alcanzándose valores incluso no significativos, se encontraron en el consumo de refrescos desayuno y en el recreo (0,007 y 0,005 respectivamente), ir a establecimientos de comida rápida (0,084), ir a restaurantes (0,091), alimentos que creen que deben consumir más cada día (0,030) y hacer actividades deportivas en familia (0,077). Se obtiene una concordancia general global (frecuencia relativa global [%] de respuestas coincidentes entre hijos/as y familiares) del 70,96%, oscilando desde valores superiores al 95%, hasta muy bajos como los encontrados en aspectos como si el chico/a ve la TV o pantalla mientras cena (34,25%), ir a establecimientos de comida rápida (37,66%), ir a restaurantes (46,49%), y alimentos que creen que deben consumir más cada día (27,74%).

Conclusiones. Existe importante variabilidad de la información que se obtiene tanto de padres como hijos. Se evidencia problemas de estimación de parámetros cuando estos son referidos por distintas fuentes.

Palabras clave: concordancia, autoinforme, encuesta alimentaria.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 103. PATRÓN ALIMENTARIO EN UN GRUPO DE MUJERES GESTANTES Y LACTANTES DEL DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA, COLOMBIA

Isabel Cristina Correa Mesa[1], Carolina Parada Martínez[1], Sandra Lucia Restrepo Mesa[1],
***Nathalia Correa Guzmán**[1], Víctor Daniel Calvo Betancur[1].*
[1]Grupo de Investigación Alimentación y Nutrición Humana-GIANH, Escuela de Nutrición y Dietética, Universidad de Antioquia, Medellín, Colombia.

Antecedentes y objetivo. Las mujeres gestantes y lactantes de Colombia según la Encuesta Nacional de la Situación Nutricional 2015 presentan un alto porcentaje de exceso de peso, anemia, ferropenia e inseguridad alimentaria. Además, según el Perfil Alimentario y Nutricional de Antioquia (PANA) 2019, tuvieron una alta prevalencia de riesgo de deficiencia en la ingesta usual de energía. La malnutrición durante estos estados fisiológicos tiene un impacto directo en la salud materna, en la programación fetal y disminuye los nutrientes de la leche materna. De acuerdo con lo anterior, el objetivo de este estudio es comparar el patrón alimentario de las mujeres gestantes y lactantes del PANA 2019, con las recomendaciones de las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos (GABAS) para mujeres gestantes y lactantes de Colombia.

Métodos. Estudio observacional y analítico con la base de datos del PANA 2019. Para el análisis descriptivo se utilizaron distribuciones absolutas y relativas, la mediana y la desviación absoluta de la mediana. Para la comparación de grupos dependientes de muestras no paramétricas se aplicó la prueba de rangos con signo de Wilcoxon.

Resultados. En casi todos los trimestres de gestación y semestres de lactancia hubo un consumo menor a lo recomendado y diferencias estadísticamente significativas ($p<0,05$) en los grupos de frutas y verduras, lácteos, carnes, huevos, leguminosas, frutos secos y semillas. En cuanto a los grupos de cereales, grasas y azúcares, el consumo fue menor en la mayoría de los estados fisiológicos, pero no hubo diferencias estadísticamente significativas entre el consumo y las GABAS. Las medianas de consumo de calorías, proteína, grasa total, carbohidratos, fibra, zinc, vitamina A y folatos, fueron inferiores a la recomendación de las GABAS en todos los estados fisiológicos.

Conclusiones. El patrón de consumo de las mujeres gestantes y lactantes es similar a las GABAS, en los grupos de cereales, azúcares y grasas. El consumo fue menor y significativamente diferente en los grupos de carnes, lácteos, frutas y verduras. Este patrón de consumo favorece la ingesta menor a las recomendaciones de energía, proteína, grasa total, carbohidratos, fibra, zinc, vitamina A y folatos.

Palabras clave: guías alimentarias, gestación, lactancia, patrón alimentario.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 104. NUTRIÇÃO ENTERAL DOMICILIAR EM PACIENTES IDOSOS COM DOENÇAS NEUROLÓGICAS E ONCOLÓGICAS. CARACTERÍSTICAS DOS PACIENTES E DA TERAPIA NUTRICIONAL

***Dayana Isabel Méndez Padilla*[1], *Selma Cunha*[2].**
[1]*Faculdade de Medicina de Ribeirao Preto-USP/FMRP-USP, Ribeirão Preto, Brasil,*
[2]*Faculdade de Medicina de Ribeirao Preto-USP/FMRP-USP, Ribeirão Preto, Brasil*

Antecedentes e objetivo. A população idosa aumenta a cada ano, o que implica em número crescente de idosos que requerem nutrição enteral domiciliar como forma exclusiva ou suplementar de aporte nutricional. Objetivo. Descrever e comparar o estado nutricional e as características da nutrição enteral domiciliar em pacientes idosos com doenças neurológicas e oncológicas.

Métodos. Em serviço especializado de hospital terciário, foram selecionados 30 indivíduos com idade acima de 60 anos que recebiam a nutrição enteral domiciliar por período superior a 6 meses. Os pacientes tinham 72±8 anos, 63,3% eram homens, 53,3% eram casados e 90% eram aposentados. De acordo com a doença de base, os pacientes foram classificados em Subgrupo Neurológico (n=18) e Subgrupo Oncológico (n=12). Foram documentados o IMC, os dados laboratoriais (hemoglobina, proteínas totais, albumina, transferrina, ferro sérico, ferritina, vitaminas A, E, B12 e ácido fólico), o tipo de dieta prescrita (industrializada ou semi-artesanal), a oferta energética e proteica, a via de acesso (sonda transnasal ou gastrostomia) e a duração da nutrição enteral domiciliar.

Resultados. Não houve diferença estatística no IMC (20,8±4,2 vs. 20,9±4,4 kg/m^2, p=0,983) entre o Subgrupo Neurológico e Oncológico, respectivamente. O Subgrupo Oncológico apresentou maior porcentagem de sujeitos com IMC menor que 20,5 kg/m^2 (22,2 vs. 41,7%, p=0,025). Os dados laboratoriais foram semelhantes entre os subgrupos. No Subgrupo Neurológico, os pacientes recebiam tanto a dieta enteral industrializada (44,4%) como a semi-artesanal (55,6%), enquanto que no Subgrupo Oncológico houve predomínio da dieta enteral industrializada (83,3%). Não houve diferença estatística na oferta energética (31,5±7,2 vs 32,3±7,9 kcal/kg/dia, p=0,788) e na proteica (1,28±0,29 vs 1,30±0,31 g/kg/dia, p=0,892) no Subgrupo Neurológico e Oncológico, respectivamente. Houve predomínio da sonda transnasal como via de infusão da dieta em ambos os subgrupos (61,1 vs 91,7%), sendo a grastrostomia mais comum nos pacientes neurológicos, assim como a duração da nutrição enteral domiciliar foi maior nestes pacientes (36,2±32,3 vs. 14,2±8,3 meses, p=0,029).

Conclusões. Pacientes idosos acompanhados em serviço especializado em nutrição enteral domiciliar recebem oferta nutricional adequada que resulta em parâmetros clínicos e nutricionais aceitáveis, exceto pelo baixo IMC, mais frequente nos pacientes oncológicos.

Palavras clave: idosos, nutrição enteral, doenças oncológicas, doenças neurológicas

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 105. OVERCONSUMED NUTRIENTS AND THEIR FOOD SOURCES AMONG CHILDREN WITH FEEDING DIFFICULTIES LIVING IN A BRAZILIAN URBAN AREA

Ana Carolina B. Leme, Priscila Maximino, Raquel Ricci, Nathália Gioia, Camila Fussi, ***Mauro Fisberg***[1].
[1]*Sabará Children's Hospital, Pensi Institute, São Paulo, Brazil.*

Background and objective. Children with feeding difficulties may be vulnerable to inadequate energy and nutrients intake, because of their avoidance/restriction for certain foods. This might impair the increased intake of energy and overconsumed nutrients of public health concern. Overconsumed nutrients are saturated fats (SFA), added sugars, and sodium. Quantitative data on energy and these nutrients from children with feeding difficulties is limited. The purpose of this study was to determine the prevalence of energy and overconsumed nutrients of public health concern and their food sources.

Methods. Cross-sectional data from 270 (M=3.97±0.19 years, 63.33% males) children with feeding difficulties living in an urban area from Brazil. Children with feeding difficulties were identified as picky eaters, with poor appetite, and fear of feeding. Twenty-four-hour dietary recall data were analyzed for energy and overconsumed nutrients. The prevalence of energy and nutrients were compared to the Dietary Reference Intake (DRI) from the Institute of Medicine. Energy and nutrients were ranked on percentage contribution to the diet using the "What We Eat in Latin-America" food classification system to identify the top food groups

Results. The children mean intake for energy, SFA, sodium, and added sugars were 1293.40±SE 40.82kcal/day, 16.06±0.94g/day, 1542.73±2.46mg/day, and 29.45±2.46g/day, respectively. The top three food sources of energy were formula, prepared from powder (21.32%), whole milk (16.05%), and yeast bread (4.22%). For SFA were whole milk (36.65%), formula prepared from powder (18.28%), and human milk (8.05%). Sodium food sources were whole milk (10.29%), yeast bread (9.54%), and formula prepared from powder (9.47%). Finally, added sugar top three sources were candy, not containing chocolate (27.26%), fruit drinks (20.44%), and flavored whole milk. (11.41%).

Conclusions. Milk food sources were top contributors to more than one dietary component examined, suggesting possible priorities for intervention and future analyses. The identification of top sources of energy and overconsumed nutrients can inform the population, to improve the health of children with feeding difficulties.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 106. CARACTERÍSTICAS DE LA ALIMENTACIÓN DE TRABAJADORES DE MEDIANAS EMPRESAS TEXTILES EN MEDELLÍN DURANTE SU JORNADA LABORAL, COLOMBIA

Diana María Orozco Soto[1], *Osvaldo Montoya-Castaño*[1], *Sergio Alzate-Mejía*[1], *Karolina Hernández-Caraballo*[1], *Juan Sebastián Montoya-Vega*[1].
[1]*Escuela de Nutrición y Dietética. Universidad de Antioquia, Medellín, Colombia.*

Antecedentes y objetivo. Las condiciones de la alimentación de la población en edad productiva están relacionadas de manera directa con la salud y bienestar del trabajador, así como con la situación nutricional de la población que allí se ubica. En Colombia las encuestas de la situación nutricional de la población evidencian un incremento del sobrepeso, la obesidad y las enfermedades crónicas no transmisibles en adultos. Aunque los sitios de trabajo como lugares idóneos para realizar intervenciones nutricionales efectivas, poco se ha documentado sobre las reales condiciones de la alimentación de los trabajadores colombianos.
Caracterizar la alimentación durante la jornada laboral, de los trabajadores de medianas empresas del sector textil de Medellín y el norte del valle de Aburrá, con relación a las condiciones en que se da, los alimentos que incluye, y su posible relación con seguridad y salud en el trabajo.

Métodos. Estudio exploratorio, descriptivo, transversal. Se establece una muestra a conveniencia de 10 empresas registradas para el año 2019 en el sector textil Medellín y el norte del Valle de Aburrá, que aceptaron participar en el estudio. Se aplicó un formulario Google a 157 trabajadores de estas empresas sobre el consumo de alimentos durante la jornada laboral.

Resultados. 59% de los empleados son mujeres, 69,4% con edades entre 25 y 45 años. El 68,7% tiene jornada laboral de 8 a 12 horas diarias y el 90% consumen el almuerzo en el trabajo, el cual proviene principalmente de casa (87,9%). El 71% reportan que desde la preparación hasta el consumo transcurren entre 5 a 7 horas o más, y de éstos, el 70% lo almacena en refrigeración. Los alimentos más consumidos son arroz, papa, plátano, huevo, carnes frías y bebidas azucaradas.

Conclusiones. La alimentación reportada por los trabajadores, el tiempo de dedicación para su consumo y las condiciones de empaque y almacenamiento, pueden favorecer el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos, alta carga calórica y bajo aporte de micronutrientes, afectando su situación de salud y nutricional. Es necesario generar lineamientos para mejorar la alimentación laboral.

Palabras clave: alimentación, trabajo, salud laboral, conductas alimentarias, bienestar de los trabajadores, calidad de vida.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 107. ESTADO NUTRICIONAL EN ADULTOS MAYORES Y SU RELACIÓN CON AUTOPERCEPCIÓN DE DISFAGIA Y SINTOMATOLOGÍA DEPRESIVA

***Jose Moya Osorio*[1]**, *Eduardo Fuentes López*[1], *Javiera Fernández Rosati*[1].
[1]*Pontificia Universidad Católica de Chile, Santiago, Chile.*

Antecedentes y objetivo. El envejecimiento poblacional en Chile supone un reto para el sistema de salud, dado el aumento en prevalencia de patologías crónicas y neuropsiquiátricas en este grupo etario, y la alta carga de enfermedad que representan. Tanto la depresión como la disfagia son problemas de salud que se presentan frecuentemente en adultos mayores. Si bien la etiología de estos problemas de salud es multifactorial, el punto común entre ambas es que los procesos neurobiológicos y fisiológicos del envejecimiento aumentan el riesgo de padecerlas. Dentro de las consecuencias, tanto de la depresión, como de la disfagia en adultos mayores, se encuentra el deterioro nutricional, lo que aumenta la morbimortalidad, estadía hospitalaria y uso de los servicios de salud.
Determinar la posible relación directa e indirecta entre la sintomatología depresiva, a través de la autopercepción de disfagia, sobre el estado nutricional en adultos mayores.

Métodos. Estudio transversal analítico, en el que se analiza una base de datos de adultos mayores controlados en la red de atención primaria de salud de la Ilustre Municipalidad de Santiago.
Se incluye a adultos mayores entre 65 y 85 años. Se excluye a todos quienes presenten una puntuación igual o menor a 13 puntos en el test MINIMENTAL STATE, es decir que presenten algún grado de deterioro cognitivo. También se excluye a aquellas personas que, clasificadas con un nivel de dependencia moderada o severa según el índice de Barthel, con diagnóstico de anorexia, cáncer o alcoholismo. Para el análisis estadístico se utilizan modelos univariados y multivaridos con e paquete STATA V14.

Resultados. Según los modelos multinomiales univariados que las variables género, edad, funcionalidad, presencia de polifarmacia, sintomatología depresiva, y la autopercepción de disfagia se asociaron al estado nutricional. Para el modelo multivariado destacó que tanto la sintomatología depresiva como la autopercepción de disfagia se asociaron significativamente al estado nutricional.

Conclusiones. La sintomatología depresiva se relaciona de forma directa con el estado nutricional.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 108. DESMEDRO Y PROPORCIONES DEL CUERPO EN PRE-ESCOLARES DE TRES DEPARTAMENTOS DEL ALTIPLANO OCCIDENTAL DE GUATEMALA

Daniela María Tánchez Sandoval*[1]*, *Rosario García-Meza*[1]*, Noel W. Solomons*[1]*.*
[1]*Centro de Estudios En Sensoriopatías, Senectud E Impedimentos y Alteraciones Metabólicas -Cessiam-, Guatemala, Guatemala.*

Antecedentes y objetivo. Guatemala es el cuarto país con mayor prevalencia de desmedro en niños menores de 5 años a nivel mundial y el más alto entre los países latinoamericanos con una prevalencia de casi el 50% y en comunidades indígenas hasta un 80%. En este contexto, dónde el crecimiento lineal se ve afectado, el objetivo del estudio fue comparar las proporciones del cuerpo de niños en edad preescolar de diferentes departamentos de Guatemala con y sin desmedro.

Métodos. Estudio cuantitativo, descriptivo y trasversal. El estudio se ubica en tres subregiones del Altiplano Occidental de Guatemala. Quetzaltenango (urbano) y Totonicapán y Sololá (rurales). Las proporciones del cuerpo se determinaron midiendo la talla y analizándola por componentes utilizando fotografías sagitales posteriormente se imprimieron las fotografías y las longitudes de interés en la imagen se midieron con una regla métrica de plástico en milímetros.

Resultados. Se encontró alta prevalencia de desmedro del 48% en los 320 niños de las tres subregiones, marcándose la diferencia entre área urbana (Quetzaltenango 6%) y el área rural (Totonicapán 80%, Sololá 48.8%), de igual forma, en las proporciones del cuerpo, mientras que los torsos de Quetzaltenango eran 2cm más largos que en Totonicapán, las piernas eran 8cm más largas. Las relaciones torso/piernas eran de 0,76 en el grupo de Quetzaltenango y >0,80 en los entornos más pobres (Sololá y Totonicapán). Las diferencias entre las proporciones de niños con y sin desmedro fueron significativas, con una mediana de la razón torso/pierna de 0,83 en aquellos con estatura deficiente frente al 0,77 de los que se encontraban en la franja de adecuación.

Conclusiones. Los hallazgos son totalmente coherentes con la tesis propuesta de que el retraso endémico del crecimiento se origina por la incapacidad de las extremidades inferiores para alargarse en los primeros años de vida ante el estrés dietético y ambiental. Las fotografías sagitales es una sencilla técnica que merece ser aplicada por lo que puede revelar sobre el crecimiento y la estatura en el contexto de los orígenes y consecuencias de la baja estatura.

Palabras clave: proporciones del cuerpo, desmedro, razón torso/pierna, altiplano occidental de Guatemala.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 109. ADECUACIÓN DE LA INGESTA DIETÉTICA DE MINERALES Y VITAMINAS ANTIOXIDANTES EN LA POBLACIÓN INFANTIL ESPAÑOLA DE 1 A <10 AÑOS. ESTUDIO ESNUPI.

*Casandra Madrigal Arellano[1,2], Ángela Hernández-Ruiz[2], María José Soto-Méndez[2], **Ángel Gil Hernández**[2,3,4,5].*
[1]Departamento de Nutrición y Ciencias de los Alimentos. Universidad De Granada, España. [2]Fundación Iberoamericana de Nutrición (FINUT), España, [3]Departamento de Bioquímica y Biología Molecular II. Universidad de Granada. España, [4]Instituto de Nutrición y Tecnología de los alimentos "José Mataix". Universidad de Granada, España, [5]CiberOBN (Fisiopatología de la Obesidad y la Nutrición CB12/03/30038), España. Este trabajo es realizado en representación de los autores y Comité Científico del Proyecto EsNuPI.

Antecedentes y objetivo. Analizar la ingesta y adecuación de los minerales y vitaminas antioxidantes (zinc, selenio, vitaminas A, E y C) en una cohorte representativa de la población española de 1 a <10 años.

Métodos. Las ingestas se estimaron a través de dos recuerdos de 24-h completados por 1448 niños de 1 a <10 años de edad, no-veganos, residentes en municipios de >50.000 habitantes; una cohorte representativa de consumidores de todo tipo de leches (SRS=707) y otra consumidora de leches adaptadas (AMS=741); éstas se analizaron utilizando las recomendaciones de la European Food Safety Authority (EFSA).

Resultados. El porcentaje de niños con ingestas por debajo de las recomendaciones (PRI o AI) en la SRS y en la AMS fueron. zinc 23 vs 5; selenio 1 vs 2; vitamina A 25 vs 7; vitamina E 92 vs 33; vitamina C 5 vs 0.3; vitamina A 15 vs 2. Al dividir SRS y AMS por grupos etarios de 1 a <3, 3 a <6, y 6 a <10 años, los porcentajes fueron. zinc (26 vs 4; 7 vs 2; 34 vs 12); selenio (1 a <3. 6 vs 3); Vitamina E (80 vs 9; 97 vs 54; 95 vs 43) vitamina C (1 a <3. 1 vs 0; y 6 a <10. 12.0 vs 1.1); y vitamina A (24.8 vs 6.6; 14.8 vs 2.0; 35.5 vs 16.2).

Conclusiones. Aunque los niños consumidores de leches adaptadas (AMS) se apegan mejor a las recomendaciones de la EFSA, es importante mejorar las ingestas de zinc, vitamina A, y muy especialmente de vitamina E en la población española.

Palabras clave: vitaminas, minerales, antioxidantes, infantil, estudio EsNuPI.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 110. HÁBITOS ALIMENTARIOS Y ESTADO NUTRICIO EN ESTUDIANTES DE PRIMER INGRESO DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN DE UNA UNIVERSIDAD PÚBLICA DEL NORESTE DE MÉXICO

Nohemí Liliana Negrete López[1], *Edna Judith Nava González*[1], *Magdalena Soledad Chavero Torres*[1], *Erika González Guevara*[1], *Myriam Gutiérrez López*[1], *Patricia Rodríguez Calderón*[1], *Sofía Cuéllar Robles*[1], *Natalia Elí González Quiroga*[1], *María Ángela González Campero*[1].
[1]*Universidad Autónoma de Nuevo León, Facultad de Salud Pública y Nutrición, Monterrey, México.*

Antecedentes y objetivo. Los hábitos de vida, saludables o no, se adquieren a edades tempranas; a partir de los 18 años se establecen los patrones que se mantienen de por vida; los estudiantes universitarios son una población vulnerable con respecto a su estado nutricional y alimentación. Objetivo. Evaluar hábitos alimentarios y estado nutricio en estudiantes de primer ingreso de la Licenciatura en Nutrición de una Universidad Pública del Noreste de México.

Métodos. Estudio descriptivo-transversal; 290 estudiantes, 81,4% mujeres y 18,6% hombres, edad promedio 18,81 (±1,29) años. Se aplicó instrumento de la Clínica de Nutrición FaSPyN-UANL para evaluación antropométrica y hábitos alimentarios. Análisis estadístico SPSS 19.0.

Resultados. En hábitos, 39,3% toma entre 4-8 vasos de agua al día. Consume una fruta al día 33,1% y 29,7% una verdura diariamente. Las leguminosas se consumen una vez al día en 35,5% de la población y los alimentos ricos en fibra los consumen cada tres días 27,9%. El 51,7% agregan sal a sus alimentos ocasionalmente. El 38,3% consume alimentos dulces una vez a la semana mientras que el consumo de alimentos altos en grasa fue 50%. El 50,3% consume alimentos enlatados una vez por semana; 28,2% reporta consumir alimentos cocidos a la parrilla, al vapor, al horno o asados una vez a la semana. En relación al consumo de alimentos fuera de casa el 55% lo hace una vez a la semana. El peso corporal fue 60,15 (±12,08) Kg, talla 1,60 (±0,07) m, IMC 23,75 (± 3,73) Kg/m^2 y circunferencia de cintura 72,43 (± 8,57) cm.

Conclusiones. Predominó estado nutricio normal, circunferencia de cintura, no hay riesgo de presentar enfermedades crónicas no transmisibles. En hábitos mostró una baja hidratación, un consumo inadecuado de frutas y verduras. La identificación de factores de riesgo permitirá diseñar estrategias de intervención.

Palabras clave: hábitos alimentarios. estado nutricio. estudiantes.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 111. SOMNOLENCIA DIURNA EN ADOLESCENTES. PREVALENCIA Y COMPORTAMIENTOS ASOCIADOS

Larissa Machado Lopes[2], Felipe Silva Neves[2], Vanessa Sequeira Fontes[2], Priscila Moreira de Lima Pereira[2], Eliane Rodrigues de Faria[1], Michele Pereira Netto[1,2], Renata Maria Souza Oliveira[1,2], ***Ana Paula Carlos Candido***[1,2].
[1]Departamento de Nutrição, Universidade Federal de Juiz De Fora, Juiz de Fora, Brazil,
[2]Programa de Pós graduação em Saúde Coletiva, Universidade Federal de Juiz De Fora, Juiz de Fora, Brazil*

Antecedentes y objetivo. El sueño es fundamental para el crecimiento y desarrollo saludable de los niños y jóvenes. La somnolencia diurna excesiva es una sensación de necesidad de dormir y una disminución del estado de alerta. Está asociado con las funciones cognitivas y psicológicas, con la salud metabólica y la obesidad. La Escala de Somnolencia Diurna Pediátrica (ESDP) es un instrumento importante para evaluar la somnolencia diurna excesiva (SDE). De esta manera, el objetivo de este estudio es evaluar la ESDP y su asociación con comportamientos de riesco en jóvenes

Métodos. Estudio transversal con jóvenes de ambos sexos, con edades entre los 14-19 años. La evaluación de la SDE fue por la versión traducida y validada en Brasil de la ESDP. En este cuestionario, cuanto mayor la puntuación, mayor la SDE, con mínimo de cero y máximo de 32 puntos. Se realizaron análisis descriptivos y se probó la asociación entre ESDP y comportamientos de riesco como tiempo de sueño por noche (TSN), inactividad física, tiempo de telas después de las 21h, y consumo de alimentos ultra procesados. Las análisis se realizaron mediante el *software Statistical Package for the Social Sciences*® (versión 17.0), con un nivel de significancia del 5%.

Resultados. La muestra fue 835 jóvenes, con media 16.1 ± 1.2 años, y 57.5% de niñas. El score medio del ESDP fue18.7 ± 4.9 puntos. El score máximo fue 32, con mediana de 19 puntos. El TSN total en días semanales fue inversamente asociado a la SDE (p=0,003) en niñas y niños (p=0,01); y en finales de semana fue directamente asociado en niños (p=0,01). Niños que practican actividad física tienen menor puntuaciones del ESDE (p=0,04). Para ambos los sexos, la puntuación del ESDP fue mayor en los que relatan utilizar telas después de 21h (p<0,001). Para los alimentos ultra procesados, cuanto mayor la puntuación, mayor la energía consumida de estos productos en niñas (p=0,006).

Conclusiones. La SDE está asociada en jóvenes con bajo tiempo de sueño, inactividad física, y alimentos ultra procesados.

Palabras clave: somnolencia diurna excesiva, comportamiento de riesco, jóvenes.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 112. ESTADO NUTRICIO, ESTILO DE VIDA Y FUERZA PRENSIL DE ESTUDIANTES DE LICENCIATURA EN NUTRICIÓN, DE UNA UNIVERSIDAD PÚBLICA DEL NORESTE DE MÉXICO.

Magdalena Soledad Chavero Torres[1], *Myriam Gutiérrez López*[1], *Edna Judith Nava González*[1], *Nohemí Liliana Negrete López*[1], *Erika González Guevara*[1], *Patricia Rodríguez Calderón*[1], *Natali Elí González Quiroga*[1], *María Angela González Campero*[1], *Esther Alejandra Rodríguez Rojas*[1], *José Luis Jasso Medrano*[1].
[1]*Universidad Autónoma de Nuevo León, Facultad de Salud Pública y Nutrición, Monterrey, México.*

Antecedentes y objetivo. La vida universitaria condiciona al estudiante a practicar estilos de vida considerados como factores de riesgo para enfermedades crónicas no transmisibles.
Por otra parte, existe evidencia que, a mayor fuerza de agarre, menor será el riesgo de mortalidad debido a enfermedades cardio-metabólicas y cáncer. Se ha observado relación entre estado nutricio, estilos de vida y aptitud física.
Identificar estilos de vida y la relación entre estado nutricio, composición corporal y fuerza prensil.

Métodos. Estudio transversal con 279 estudiantes de primer ingreso de Licenciatura en Nutrición, semestre enero-junio 2020, 81.7% mujeres y 18.3% hombres, edad promedio 18.61 ± 2.09 años. Se determinó consumo de bebidas alcohólicas, tabaco, peso, talla, Índice de Masa Corporal (IMC), presión arterial, pulso y fuerza prensil. Se realizó análisis estadístico descriptivo, pruebas de normalidad de Kolmogorov-Smirnov y se utilizó correlación por rangos de Rho de Spearman para analizar relación entre variables.

Resultados. El peso corporal fue 60.18 ± 12.25 Kg, talla 1.60 ± 0.07 m, IMC 23.29 ± 3.76, porcentaje de masa grasa 29.81 ± 8.36, presión arterial sistólica media 112.67 ± 15.71 y 69.57 ± 10.94 de presión diastólica, pulso 75.05 ± 13.62 latidos/minuto. Se identificó que 49.1% consumía bebidas alcohólicas y 11.8% fumaba, la fuerza prensil derecha de 26.93 ±8.67 y la izquierda 25.63 ± 8.74. La fuerza prensil tuvo una asociación positiva estadísticamente significativa con peso, talla, IMC y masa magra.

Conclusiones. Se identificó estado nutricio por IMC normal, pero por arriba de lo normal de acuerdo al porcentaje de grasa corporal. La prevalencia del consumo de alcohol es importante. La relación positiva entre fuerza prensil con masa magra sugiere intervenciones que contribuyan a disminuir grasa corporal y mantener o mejorar masa magra en los estudiantes durante su formación universitaria.

Palabras clave: dinamometría, composición corporal, estilo de vida.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 113. FUNCIONALIDAD FÍSICA E INDICADORES ANTROPOMÉTRICOS EN ADULTOS MAYORES DE COLOMBIA

Nubia Amparo Giraldo Giraldo[1], Alejandro Estrada-Restrepo[1],
Gloria Cecilia Deossa Restrepo[1]*, María Victoria Benjumea-Rincón[1].*
[1]*Universidad de Antioquia, Medellín, Colombia.*

Antecedentes y objetivo. El estado nutricional es importante en el desempeño físico, particularmente en los adultos mayores, la malnutrición afecta la fuerza y la movilidad y por consiguiente la dependencia.
Explorar la asociación entre estado nutricional por indicadores antropométricos y la funcionalidad física en adultos mayores.

Métodos. Estudio transversal derivado de la encuesta Salud, Bienestar y Envejecimiento –SABE-, Colombia 2015. Incluyó 23.694 adultos ≥60 años para actividad física y velocidad de la marcha y 5.284 para la submuestra de fuerza prensil. Como variables independientes se consideraron las antropométricas. índice de masa corporal (IMC), circunferencias de cintura (CC), brazo (CB) y pantorrilla (CP) y como dependientes las de funcionalidad. velocidad de la marcha (VM), Fuerza Prensil (FP) y Actividad Física (AF). La VM se calculó midiendo el tiempo en segundos en recorrer tres metros; la FP se determinó con un dinamómetro y la AF según la escala de actividades avanzadas de la vida diaria. Se hizo análisis de regresión logística binaria para cada variable de funcionalidad en hombres y mujeres, ajustado por edad y talla.

Resultados. En las mujeres, un IMC en déficit se asoció con baja VM (OR=1,60) y la obesidad con inactividad física (OR=1,73). La obesidad abdominal se asoció con baja VM (OR=1,73) y con inactividad física (OR=1,33), igual asociación se observó entre la CP<31 cm con baja VM (OR=1,77) y con inactividad física (OR=1,57). Además, la CB alta se asoció con baja VM (OR=1,76). En los hombres, se encontró asociación entre obesidad abdominal con baja VM (OR=1,55); entre la CP<31 cm con baja FP (OR=2,06) y entre el déficit en CB y baja FP (OR=1,50).

Conclusiones. Alteraciones en indicadores antropométricos influyen de forma diferente en la funcionalidad. La malnutrición en mujeres compromete más la velocidad de la marcha y la actividad física mientras que en los hombres afecta más la fuerza prensil.

Palabras clave: adulto mayor, funcionalidad física, antropometría, estado nutricional

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 114. FUERZA RELATIVA AL PESO CORPORAL EN PREESCOLARES SU IMPLICANCIA EN EL ESTADO NUTRICIONAL

***Johana Soto-Sánchez*[1]**, *Renata Barchiesi*[2], *Bárbara Leyton Dinamarca*[3].
[1]*Departamento de Ciencias de la Actividad Física, Facultad de Ciencias de la Actividad Física y del Deporte, Universidad de Playa Ancha, Valparaíso, Chile,* [2]*Magíster de Medicina y Ciencias del Deporte, Universidad Mayor, Santiago, Chile,* [3]*Instituto de Nutrición y Tecnología de los alimentos (INTA) Chile, Macul, Chile*

Antecedentes y objetivo. La dinamometría (DM) de prensión manual es un parámetro que sirve como estimador de la condición física y el estado nutricional de un individuo. El objetivo de este estudio es analizar el comportamiento de variables antropométricas y cardiovasculares en función a los cuartiles de la fuerza de la extremidad superior relativa al peso corporal (DM/peso) en niños y niñas preescolares.

Métodos. Fueron estudiados 696 preescolares de Chile, con edades 4, 5 y 6 años. 386 niños y 310 niñas. Se determinó el estado nutricional, la presión arterial (PA), perímetro de cintura (PC) y cuello (PCU), la fuerza muscular de extremidad superior (FMES), DM, la fuerza muscular de extremidad inferior (FMEI) y la fuerza extremidad superior relativa al peso corporal (FESRP) de acuerdo a lo propuesto en batería PREFIT. Se realizó la prueba de t de student para la comparación de las mediciones de entre niños y niñas. ANOVA con la comparación múltiple análisis post hoc de Bonferroni para las variables según edad y cuartiles de fuerza.

Resultados. La prevalencia combinada de sobrepeso y obesidad fue de un 51.15%. Hay diferencias significativas entre sexos en cuanto a talla, Z-IMC, PCU y relación cintura estatura. Niños presentan mayor presión arterial sistólica. Respecto a la condición física al comparar por sexo y edad son observadas diferencias tanto en salto máximo, FMES Y FESRP siendo los niños quienes expresan mayores resultados. Aquellas variables que presentan valores elevados en el percentil 25 son, Z-IMC, PCI, PCU, índice cintura estatura, y FC. En el percentil ≥75 se encuentra elevado el valor de salto máximo

Conclusiones. Los preescolares con menor FESRP son aquellos que presentan parámetros antropométricos alterados. La fuerza parece ser un predictor de salud no sólo en la adultez, o adolescencia, también al parecer puede aportar información en la etapa preescolar y la disminución de esta se relaciona a riesgo cardiovascular.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 115. INGESTA DIETÉTICA Y FUENTES ALIMENTARIAS MINERALES Y VITAMINAS ANTIOXIDANTES EN LA POBLACIÓN INFANTIL ESPAÑOLA DE 1 A <10 AÑOS. ESTUDIO ESNUPI.

*Casandra Madrigal Arellano[1,2], Ángela Hernández-Ruiz[2], María José Soto-Méndez[2], **Ángel Gil Hernández**[2,3,4,5]*
[1]Departamento de Nutrición y Ciencias de los Alimentos. Universidad de Granada, España, [2]Fundación Iberoamericana de Nutrición (FINUT), , España, [3]Departamento de Bioquímica y Biología Molecular II. Universidad de Granada, España, [4]Instituto de Nutrición y Tecnología de los alimentos "José Mataix". Universidad de Granada, España, [5]CiberOBN (Fisiopatología de la Obesidad y la Nutrición CB12/03/30038). España. Este trabajo es realizado en representación de los autores y Comité Científico del Proyecto EsNuPI.

Antecedentes y objetivo. Los minerales y las vitaminas antioxidantes (zinc, selenio, vitaminas A, E y C) son esenciales para un crecimiento sano y un desarrollo adecuado durante la infancia.
Evaluar la ingesta de vitaminas y minerales antioxidantes y sus fuentes alimentarias en una cohorte de referencia de la población española de 1 a <10 años.

Métodos. Participaron 1448 niños, no-veganos, residentes en municipios de >50.000 habitantes. Una cohorte representativa de consumidores de todo tipo de leches (SRS=707) y otra consumidora de leches adaptadas (AMS=741), cumplimentaron dos recuerdos de 24-h.

Resultados. La AMS tuvo una ingesta significativamente mayor de zinc (7.9 vs 6.9 mg/d), selenio (51.1 vs 61,3 µg/kg), vitamina E (8.9 vs 4.5 mg/d), vitamina C (113.5 vs 71.6 mg/d), vitamina A (635.7 vs 480.7 µg/d) y retinol (376.0 vs 232.5 µg/d) que la SRS ($p<0.005$). La ingesta de carotenos no presentó diferencia significativa entre las cohortes (998.1 vs 1078.5 µg/d). Para todos los nutrientes, la leche y los productos lácteos figuran entre las 3 fuentes principales; en el caso del zinc junto con carnes y productos cárnicos y cereales; para vitamina E, con grasas y aceites, y verduras; para vitamina C, acompañados de frutas y verduras; para vitamina A, con verduras y huevos; para retinol, con huevos y otros lácteos; y para carotenos junto con verduras y frutas.

Conclusiones. Los niños de la AMS presentaron una ingesta más alta de la mayoría de los minerales y vitaminas antioxidantes. Se debe continuar la investigación para encontrar los factores, adicionales al consumo de leches adaptadas, que ocasionan estas diferencias entre cohortes.

Palabras clave: minerales, vitaminas, antioxidantes, infantil, EsNuPI.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 116. FATORES RELACIONADOS AO ESTADO NUTRICIONAL DE LACTANTES ATENDIDAS EM AMBULATÓRIO DE ALEITAMENTO MATERNO EM SÃO PAULO/BRASIL

Lucíola Sant'Anna de Castro[1], *Ana Carolina Lavio Rocha*[1], *Barbara Tindeman Sartorio Camargo*[1], *Michel Ross*[2], *Mina Desai*[2], *Kelly Pereira Coca*[1].
[1]*Universidade Federal De São Paulo, São Paulo, Brazil,* [2]*University of California Los Angeles, Los Angeles, United States of America.*

Antecedentes e objetivo. Durante a lactação há um aumento significativo das necessidades nutricionais para garantir a adequada produção de leite materno e manutenção do estado nutricional da lactante. No entanto, há escassez de estudos que visem esta relação. Avaliar os fatores relacionados ao estado nutricional de lactantes.

Métodos. Estudo transversal realizado de fevereiro de 2020 a março de 2021, com lactantes atendidas no Ambulatório de Aleitamento Materno do Centro Ana Abrão na cidade de São Paulo/Brasil. Foram incluídas mulheres adultas com até 30 dias pós-parto, gestação única e de termo. Foram coletados dados sociodemográficos, antropométricos e de composição corporal por bioimpedância. Para a avaliação do estado nutricional calculou-se o Índice de Massa Corporal (IMC) e a classificação determinada pelo Ministério da Saúde (MS) do Brasil. O consumo alimentar foi investigado através do Formulário de Marcadores de Consumo Alimentar do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional proposto pelo MS. Na análise dos dados utilizou-se frequências relativas, e teste exato de Fisher. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UNIFESP sob nº 4.067.920

Resultados. Foram avaliadas 29 mulheres lactantes com média de idade 32 anos (DP= 5,1), a maioria tinha ensino superior (72,4%) e todas viviam com companheiro. Quanto ao estado nutricional, 41,4% estavam eutrófica e 58,6% com excesso de peso. A média de gordura corporal foi de 33,2% (DP= 4,1) sendo que mulheres com maior escolaridade apresentaram maior média (p= 0,032). Em relação ao consumo alimentar, 93,1% das mulheres consumiram alimentos in natura/minimamente processados e 89,7% alimentos ultraprocessados. As mulheres que não consumiram feijão e fruta, e consumiram embutidos apresentaram média de gordura corporal maior (p= 0,051, p=0,048 e p= 0,029, respectivamente).

Conclusão. A escolaridade e o nível de processamento dos alimentos consumidos estão diretamente associados ao estado nutricional de lactantes. A identificação precoce e acompanhamento oportuno nesta fase visam favorecer melhores práticas alimentares e evitar o desenvolvimento de doenças crônicas.

Palavras-chave: nutrição materna, estado nutricional, lactação, promoção a saúde.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 117. DIFFERENCES IN SYMPTOMS OF MUSCULARITY-ORIENTED EATING BEHAVIORS BETWEEN ACTIVE AND SEDENTARY MEN AND WOMEN

Vitória Bagolin[1], *Alessandra Junqueira*[1], *Isabella Maria Brisotti*[1], *Sebastião Almeida*[2], *Telma Maria Braga Costa*[1,2], *Maria Fernanda Laus*[1,2].
[1]*Universidade de Ribeirão Preto - UNAERP, Ribeirão Preto, Brazil,*
[2]*Departamento de Psicologia - Universidade de São Paulo, Ribeirão Preto, Brazil.*

Background and objective. Muscularity-oriented disordered eating is a recently described form of pathological eating behavior, which include rigid adherence to dietary rules, the regulation of protein consumption and eating less/more to influence muscularity. Little is known about its prevalence and associated factors; therefore, this study evaluated possible differences in symptoms of muscularity-oriented eating behaviors between and active and sedentary men and women.

Methods. A sample of 1246 participants (634 men and 612 women) with a mean age of 24.02 years old (SD = 5.19) completed the Muscularity-Oriented Eating Test (MOET) and a sociodemographic questionnaire online.

Results. Sixty-five percent of participants were classified as active (n = 809) and 35% were sedentary (n = 437). A two-way ANOVA with gender (women vs. men) and physical activity (active vs. sedentary) as independent variables and the MOET scores as the dependent variable was conducted. Results demonstrated no significant effect of gender on muscularity-oriented disordered eating, $F(1,1242) = 0.001$, $p = .973$, $\eta p2 < .001$, but a significant main effect of physical activity, $F(1,1242) = 86.65$, $p < .001$, $\eta p2 < .07$, was found. The interaction between factors was also significant, $F(1, 1242) = 9.09$, $p < .01$, $\eta p2 < .01$. Active participants had significantly higher symptoms of muscularity-oriented disordered eating than sedentary ones. Active men ($M = 14.80$, $SD = 9.24$) had significant higher scores than sedentary men ($M = 8.52$, $SD = 6.84$) and sedentary women ($M = 10.04$, $SD = 7.27$) ($p < .001$). Active women ($M = 13.25$, $SD = 7.85$) also had higher scores than sedentary men and women ($p < .001$). There was no difference between men and women within groups.

Conclusions. Active men and women are at great risk of developing symptoms of muscularity-oriented eating behaviors compared with sedentary adults. Funding. FAPESP (2020/11291-0).

Keywords: eating disorder, muscularity, adults.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 118. ESTADO NUTRICIONAL Y SU RELACIÓN CON ENFERMEDADES Y CONSUMO DE MEDICAMENTOS EN ADULTOS MAYORES DE ANTIOQUIA. COLOMBIA

Laura Andrea Carvajal Botero[1], *Nubia Amparo Giraldo Giraldo*[1], *Alejandro Estrada Restrepo*[1].
[1]*Universidad de Antioquia, Medellín, Colombia.*

Antecedentes y objetivo. El proceso de envejecimiento, así como la presencia de múltiples enfermedades puede repercutir en el estado nutricional de los adultos mayores.
Determinar la relación entre el estado nutricional y la multimorbilidad en los adultos mayores de los Hogares de Antioquia, Colombia.

Métodos. Estudio transversal, derivado del Perfil Alimentario y Nutricional de Antioquia (2018-2019). Se recopiló información sobre aspectos sociodemográficos, estado nutricional y enfermedades diagnosticadas. Se aplicó regresión logística binaria para determinar la asociación del estado nutricional con la multimorbilidad.

Resultados. Predominaron los adultos mayores de sexo femenino, de 60 a 69 años, de bajo nivel educativo y socioeconómico. El 38,5% de los adultos mayores tenían exceso de peso y el 20,3% estaban en delgadez; por el Mini Nutritional Assessment, 33,7% tenían riesgo de desnutrición y el 3,5% desnutrición; según la circunferencia de pantorrilla el 13,5% tenían posible riesgo de desnutrición y según circunferencia de cintura 51,8% tenían obesidad abdominal. Respecto a las enfermedades, las más frecuentes fueron hipertensión arterial, dislipidemia y diabetes mellitus tipo 2; predominaron los adultos mayores con 2 a 4 enfermedades y el 49,8% presentaron multimorbilidad. Al correr el modelo de regresión logística, ajustado por las variables socioeconómicas, se encontró asociación estadísticamente significativa entre la multimorbilidad y riesgo de desnutrición (OR 1,76; IC 1,24-2,48), desnutrición por Mini Nutritional Assessment (OR 5,25; IC 2,18-12,67), y obesidad abdominal por circunferencia de cintura (OR 1,57; IC 1,03-2,39).

Conclusiones. La malnutrición es un problema considerable en los adultos mayores de los hogares de Antioquia, Colombia; evidenciando que tanto el riesgo de desnutrición y desnutrición, como la obesidad abdominal incrementan la multimorbilidad.

Palabras clave: adulto mayor, estado nutricional, Mini Nutritional Assessment, multimorbilidad.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 119. RELAÇÃO ENTRE COMPORTAMENTO ALIMENTAR E CONSUMO ALIMENTAR ENTRE PRATICANTES DE EXERCÍCIO FÍSICO DURANTE A PANDEMIA DE COVID-19

Marcela Larissa Costa[1], *Matheus Bezerra Santos*[1], *Maycon George Oliveira Costa*[2], *Márcia Cândido Ferreira de Souza*[1], *Raquel Simões Mendes-Netto*[1].
[1]*Universidade Federal De Sergipe, São Cristóvão, Brazil,* [2]*Universidade Tiradentes, Aracaju, Brazil.*

Antecedentes e objetivo. Durante a pandemia, evidências sugerem um aumento na incidência de comportamentos alimentares de risco. Esses comportamentos podem provocar um aumento no consumo de ultraprocessados e diminuição do consumo de frutas e vegetais, o que pode acarretar em riscos à saúde. Com isso, o objetivo é evidenciar se há diferença nos comportamentos alimentares segundo o consumo alimentar de ultraprocessados e alimentos protetores.

Métodos. A pesquisa foi realizada via questionário eletrônico. O comportamento alimentar foi avaliado por meio do Three Factor Eating Questionnaire (TFEQ-R21). O consumo alimentar foi avaliado via questionário de frequência alimentar adaptado, foi observado o consumo de frutas, vegetais e ultraprocessados durante o período de isolamento social. Classificou-se como consumo alimentar de risco aqueles com ingestão <5 dias/semana de vegetais ou frutas, assim como quem ingeriu ao menos um alimento ultraprocessado ≥ 5 dias/semana. As comparações foram executadas pelo teste de Mann-Whitney e o nível de significância adotado foi $p<0,05$. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Sergipe sob o parecer nº 4.380.553.

Resultados. Foram avaliados 272 indivíduos, sendo 64,5% do sexo feminino com mediana de idade de 30 anos e 54,9% da amostra classificada como consumo alimentar de risco. Houve diferença significativa entre as pontuações da restrição cognitiva e descontrole alimentar, quando comparados entre os grupos de consumo alimentar. Na restrição cognitiva, o grupo de risco obteve mediana de 44,44 pontos e o grupo sem risco mediana de 52,78 pontos, $U=7655,5$; $p<0,05$. O descontrole alimentar obteve mediana de 31,48 pontos no grupo de risco e mediana de 25,93 pontos no grupo sem risco, $U=7592,5$; $p<0,05$. A dimensão de alimentação emocional não apresentou diferença significativa.

Conclusão. Indivíduos com consumo alimentar de risco obtiveram maiores escores de descontrole alimentar, já indivíduos com melhor consumo alimentar apresentaram maiores escores de restrição cognitiva.

Palavras chave: comportamento alimentar; consumo alimentar; pandemia.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 120. FOOD PORTION SIZES AND THEIR RELATIONSHIP WITH ENERGY, MACRONUTRIENT, AND MICRONUTRIENT INTAKE IN EUROPEAN ADOLESCENTS. THE HELENA STUDY

Sondos Mahmoud Flieh[1], *María Miguel-Berges*[1], *Dénes Molnár*[2], *Peter Stehle*[3], *Yannis Manios*[4], *Inge Huybrechts*[5], *Anthony Kafatos*[6], *Kurt Widhalm*[7], *Luis Moreno*[1], *Esther González-Gil*[1,8].

[1]*GENUD research Group/university Of Zaragoza, Zaragoza, Spain,* [2]*Department of Pediatrics, Medical School, University of Pécs, Pécs, Hungary ,* [3]*Department of Nutrition and Food Sciences, University of Bonn, Bonn, Germany ,* [4]*Department of Nutrition and Dietetics, School of Health Science and Education, Harokopio University, Athens, Greece ,* [5]*International Agency for Research on Cancer (IARC), Lyon, France,* [6]*Faculty of Medicine, University of Crete, Crete , Greece ,* [7]*Department of Gastroenterology and Hepatology, Medical University of Vienna, Vienna, Austria ,* [8]*Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos, Center of Biomedical Research (CIBM), Department of Biochemistry and Molecular Biology II, University of Granada, Granada, Spain.*

Background and objective. Dietary habits undergo many changes during lifespan regarding dietary diversity, nutrients intake, and portion size (PS). This study aims to investigate the associations between PS from different food groups and energy, macronutrients and micronutrients intakes in European adolescents.

Methods. A representative sample of 1631 adolescents (54.2 % girls) were included from the HELENA study. To determine the key items for analysis, foods were ranked by frequency of consumption. Multivariable linear regression and ANCOVA analysis was carried out, adjusting for age, gender, maternal education, BMI and using country, as a level.

Results. Energy intake increase with elevated consumption from dietary energy. carbohydrate, protein, and fat. Higher macronutrients and fiber intakes were associated with large portions from 'fruits', and 'vegetables', 'cheese', 'fish', and 'meat substitutes, nuts and pulses'. Low,er micronutrients inmicronutrienticed when larger portions of high energy dense foods such as desserts, pudding, margarines and butter were consumed ($p<0.005$).

Conclusions. Large food PS may be associated with positive energy, macronutrient and micronutrient intake. The finding from this study provides an evidence base on which more specific dietary guidance relating to PS may be developed and may be helpful where strategies are designed to target intakes of certain nutrients in European adolescents.

Keywords: food portion size, macronutrient, micronutrient, European, adolescent.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 121. ÍNDICE DE ADIPOSIDAD VISCERAL EN ADOLESCENTES

Ana Paula Carlos Candido[1,2], *Vanessa Sequeira Fontes*[2], *Felipe Silva Neves*[2], *Priscila Moreira de Lima Pereira*[2], *Eliane Rodrigues de Faria*[1], *Michele Pereira Netto*[1,2], *Renata Maria Souza Oliveira*[1,2], *George LL Machado-Coelho*[3].
[1]*Departamento de Nutrição, Universidade Federal De Juiz De Fora, Juiz de Fora, Brazil,* [2]*Programa de Pós graduação em Saúde Coletiva, Universidade Federal de Juiz De Fora, Juiz de Fora, Brazil,* [3]*Escola de Medicina, Universidade Federal de Ouro Preto, Ouro Preto, Brazil*

Antecedentes e objetivo. El Índice de Adiposidad Visceral (VAI) es un modelo matemático que estima la adiposidad visceral utilizando parámetros antropométricos y de laboratorio mediante el cálculo de la ecuación lineal de distribución de la grasa corporal (GC) y corregido por el nivel de HDL-C y de triglicéridos. Su utilidad para el diagnóstico de alteraciones metabólicas en adultos ya está bienconocido en la literatura, sin embargo, en adolescentes necesita más pesquisas que analicen su aplicabilidad. De esta manera, el objetivo de este estudio es correlacionar el VAI con variables bioquímicas, %GC y presión arterial en adolescentes brasileños.

Métodos. Estudio transversal, conducido los años de 2012 y 2019, con adolescentes de ambos sexos, con edades entre los 10-19 años, matriculados en escuelas públicas. Fueran evaluados índice de masa corporal (IMC), circunferencia de la cintura (CC), %GC, presión arterial sistólica (PAS) y diastólica (PAD), pruebas bioquímicas. colesterol total, HDL, triglicéridos, glucosa sérica. El Índice de adiposidad corporal (VAI) fue obtenido de acuerdo con Amato et al, 2010. Se realizaron análisis descriptivos y se probó la correlación entre VAI y GC, PA, colesterol, glucosa de acuerdo con sexo, mediante el *software Statistical Package for the Social Sciences*® (versión 17.0), con un nivel de significancia del 5%.

Resultados. La muestra fue 1334 jóvenes, con media 14.5 ± 2.4 años, y 56.1% de niñas. Los valores medios del VAI fue 0.87± 0.51 en niñas y 0.63 ± 0.40 en niños ($p<0.001$). VAI fue positivamente correlacionado con %GC, PAS y PAD en niñas ($p<0.001$); en niños con GC, colesterol ($p<0.001$), PAS ($p=0.03$) y PAD ($p=0.002$). Glucosa sérica no se correlacionó en ambos sexos con VAI.

Conclusiones. VAI esta correlacionado con parámetros de riesgo metabólico en adolescentes y puede ser una herramienta útil en la práctica clínica. Más estudios son necesarios para comprobar su aplicación.

Palabras clave: índice de adiposidad visceral, adolescentes, riesgo metabólico.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 122. CALIDAD DE VIDA, SUEÑO Y NIVEL DE ACTIVIDAD FÍSICA EN ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS DEL ÁREA DE LA SALUD ANTES Y DURANTE PANDEMIA POR COVID-19

Ximena Díaz-Torrente[1], *Ana Cristina Palacio Agüero*[1], *Daiana Quintiliano Scarpelli*[1].
[1]*Carrera de Nutrición y Dietética, Facultad de Medicina Clínica Alemana Santiago, Universidad del Desarrollo, Santiago, Chile.*

Antecedentes y objetivo. La pandemia por COVID-19 supone condiciones de confinamiento que pudiesen mejorar y/o empeorar los estilos de vida en universitarios.
Objetivo. Comparar la calidad de vida, de sueño y nivel de actividad física en universitarios de primer año del área de la salud de una universidad privada chilena, antes y durante la pandemia por COVID-19.

Métodos. Se realizó un estudio de evolución de grupo en universitarios, durante los años 2019 y 2020. Los datos fueron recolectados entre septiembre y octubre de ambos años. Se determinaron Calidad de Vida (CV) utilizando el cuestionario WHOQoL-Bref, Calidad de Sueño (CS) a través del Índice de calidad de sueño de Pittsburgh (PSQI), y Nivel de Actividad Física (NAF) a través del cuestionario internacional de actividad física (IPAQ), por auto-reporte. Los cuestionarios fueron enviados a los correos institucionales de los participantes y gestionados a través de la plataforma REDCap®. Utilizando el software Stata 15, se analizaron estadísticamente las diferencias entre los grupos (independientes) considerando significativo un valor $p<0,05$.

Resultados. Los participantes (n=149, 77% sexo femenino, año 2019; n=122 sujetos, 94% sexo femenino, año 2020), tuvieron una mediana de edad de 19 años (p25-p75. 19-20). Más de la mitad de la muestra (63% año 2019; 65% año 2020 (p=0,64)) percibió su CV como muy buena y se consideró bastante satisfecho con su salud (55% año 2019; 67% año 2020 (p=0,15)). El dominio psicológico de la CV no mostró diferencias entre años (p=0,40), pero sí el dominio ambiental, que tuvo mejor evaluación durante pandemia (p=0,01). Más del 90% de los sujetos, en ambos años, califican como malos dormidores. Hubo una mejoría en la duración del sueño de >7 horas (p =0,03), pero mayor uso de medicación hipnótica (p=0,02) durante confinamiento por pandemia. No hubo diferencia significativa entre los niveles de NAF entre los años (p=0,10), pero mayor proporción de sujetos presentaron NAF bajo durante pandemia (41,8%).

Conclusiones. En este grupo de universitarios, los estilos de vida analizados no se vieron significativamente afectados por la situación de confinamiento por pandemia COVID-19.

Palabras clave: universitarios, pandemia por COVID-19, estilos de vida.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 123. RELAÇÃO ENTRE NÚMERO DE CONSULTAS DE PRÉ-NATAL PARA GESTANTES COM DIABETES MELLITUS GESTACIONAL E CONDIÇÕES AO NASCER

*Letícia Silva[1], Manoela Silvestre[1], **Karina Santos**[1], Thaissa Lima[1], Mariana Moraes[1], Erlaine Gomes[1], Beatriz Santos[1], Talita Marine[1], Gabriella Costa[1], Cláudia Saunders[1].*
[1]Universidade Federal Do Rio De Janeiro, Brasil

Antecedentes e objetivo. A assistência pré-natal (APN) é reconhecida como fator essencial na proteção e prevenção de eventos adversos sobre o resultado perinatal de gestantes de alto risco, como é o caso de gestantes com Diabetes Mellitus Gestacional (DMG).
Objetivou-se identificar a relação entre o número de consultas com o nutricionista e da APN, e as condições ao nascer de filhos de gestantes com DMG.

Métodos. Estudo transversal envolvendo gestantes brasileiras adultas, diagnóstico de DMG, gestações de feto único e sem outras enfermidades crônicas. Os dados referentes às características das gestantes, dos recém-nascidos (RN) e da APN foram coletados por meio de entrevista e consulta aos prontuários. Na análise estatística empregou-se ANOVA e teste post hoc de Tukey, para comparação de médias com significância estatística de 5%.

Resultados. Foram analisadas 545 gestantes, com média de idade de 30,9 anos (desvio-padrão DP=5,9). Observou-se maior proporção de sobrepeso e obesidade pré-gestacional (65,9%). Verificou-se que 35,2% das gestantes apresentaram intercorrências, sendo as mais prevalentes. anemia (25,1%), hipertensão gestacional (11,9%) e pré-eclâmpsia (8,3%). Quanto às características da APN, constatou-se que a média de consultas foi de 10,9 (DP= 2,7) e de 4,4 (DP=2,1) consultas com o nutricionista. A média da idade gestacional (IG) na primeira consulta da APN foi de 12,33 semanas (DP=4,6). A média do peso ao nascer foi de 3259g, a média da IG ao nascer foi de 38,6 semanas. Observou-se maiores médias de consultas da APN dentre os RN com peso adequado (≥2,5kg e ≤3,9kg, p=0,003) e parto à termo (IG parto >37 semanas, p=0,003). Observou-se maior média de consultas com o nutricionista para os RN com peso adequado (p=0,012).

Conclusão. Os resultados, embora parciais, são promissores e sugerem a proteção da APN sobre as condições ao nascer de filhos de gestantes com DMG.

Palavras chave: assistência pré-natal; gestação; diabetes mellitus gestacional; peso ao nascer.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 124. SITUACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN EL ESTADO DE SALUD SUBJETIVO DE UNA POBLACIÓN ADULTA ESPAÑOLA

Ana María Lorenzo Mora[1], *María Dolores Salas-González*[1,2], *Inma Rodríguez-Rojo*[3], *Jaisalmer De Frutos*[4], *Rosa María Ortega*[1,2], *Liliana Guadalupe González-Rodríguez*[1,2], *María Laura Bermejo*[1,2], *Aránzazu Aparicio*[1,2].
[1]*Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos. UCM,* [2]*Grupo de investigación UCM-VALORNUT (920030),*
[3]*Facultad de Psicología-UV. Laboratorio de Neurociencia Cognitiva y Computacional. CTB,* [4]*Facultad de Psicología-UAM. Laboratorio de Ciencia Cognitiva y Computacional. CTB.*

Antecedentes y objetivo. El Estado de Salud Subjetivo (ESS) engloba la percepción de salud y emociones percibidas por las personas. El objetivo fue comparar el ESS con la situación nutricional medida de forma objetiva.

Métodos. Se estudió una muestra de 184 personas (117 mujeres) mayores de 60 años. Los participantes se clasificaron, a sí mismos, según el ESS del último año en muy bueno (ESSMB), bueno (ESSB), regular (ESSR) y malo (ESSM). Se compararon parámetros antropométricos como IMC, perímetro de cintura (PC), índice cintura–cadera (ICC) y cintura–talla (ICT) y dietéticos mediante el cuestionario de Adherencia a la Dieta Mediterránea (ADM).

Resultados. Los sujetos con ESSM tuvieron mayor IMC (32,7 ± 3,8 kg/m^2 vs. 24,5 ± 3,5 kg/m^2) y PC (104,3 ± 5 cm vs. 82,7 ± 12,1 cm) que ESSB e ICT mayor que ESSB y ESSR (0,68 ± 0,04 vs. 0,54 ± 0,71 y 0,68 ± 0,04 vs. 0,54 ± 0,08). Los sujetos con ESSB tuvieron mayor IMC (26,7 ± 4,2 kg/m^2 vs. 24,5 ± 3,5 kg/m^2), PC (88,9 ± 12,1 cm vs. 82,7 ± 12,1 cm) e ICT (0,50 ± 0,06 vs. 0,54 ± 0,07) que ESSMB. Las mujeres con ESSM tuvieron mayor IMC (32,3 ± 5,2 kg/m^2 vs. 23,5 ± 2,8 kg/m^2), PC (102 ± 4 cm vs. 77 ± 7 cm), ICC (0,95 ± 0,08 vs. 0,79 ± 0,06), ICT (0,70 ± 0,00 vs. 0,48 ± 0,06) y menor puntuación en la ADM que las de ESSMB, ESSB y ESSR (4 ± 1 vs. 8 ± 2, 7 ± 2 y 8 ± 2, respectivamente). ESSR tuvieron mayor PC (84±11 cm vs. 77±7cm) que ESSMB. ESSB tuvieron mayor IMC (26 ± 5 kg/m^2 vs. 23,5 ± 2,8 kg/m^2), PC (84 ± 11 cm vs. 77 ± 7 cm) e ICT (0,53 ± 0,08 vs. 0,48 ± 0,06) que ESSMB. No se encontraron diferencias en hombres.

Conclusiones. Los sujetos que consideraron tener un ESS más favorable tienen un mejor estado nutricional frente a los que consideran tener un ESSB, EESR y EESM.

Palabras clave: estado de salud subjetivo, situación nutricional, adultos.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 125. NUTRIMETRIA. DESARROLLO DEL CRECIMIENTO LINEAL EN LOS PRIMEROS 1000 DIAS, 36 Y 48 MESES DE VIDA

Jorge Enrique Selem Solis[1], *Monica Hattori Hara*[2], *Maria Carolina Selem Villanueva*[3], *Luis Lopez*[1].
[1]*Centro De Salud De Tenabo Campeche, Tenabo, México,* [2]*PEPSEY de la Secretaría de Educación del Gobierno del Estado de Yucatán, Mérida, México,* [3]*DIF Estatal Yucatán, Mérida, México.*

Antecedentes y objetivo. La Nutrimetría, Métodos que permite caracterizar a la población en grupos de riesgos nutriológicos. El objetivo fue evidenciar el desarrollo del crecimiento lineal a través de grupos de riesgo.

Métodos. Se analizaron con Nutrimetría datos de 1,618 niños incluidos en la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición (ENSANUT) 100K-2018 por grupos de edad de 24, 36 y 48 meses. Evidenciando la distribución por grupos de riesgo.

Resultados. En análisis usual por talla (t) las prevalencias ponderadas por grupo de edad (24, 36 y 48 meses) fueron. en t-alta 8.91%, 6.22% y 1.97%, en t-media 80.23%, 83.01% y 92.30%; y en t-baja 10.86%, 10.77% y 5.72%. Con Nutrimetría el análisis es por grupo de riesgo cruzado talla-IMC, esto es; la t se analiza por delgadez (D), normopeso (Np) y Sobrepeso-Obesidad (Sp-Ob) a los 24 meses (t-baja. D-3.4%, Np-2.2% y Sp-Ob-3.3%; t-media. D-1.9%, Np-56.3% y Sp-Ob-22%; y t-alta. D-1.9%, Np-3.1% y Sp-Ob-5.9%), 36 meses (t-baja. D-.9%, Np-4.1% y Sp-Ob-12 %; t-media. D-10.1%, Np-53.7% y Sp-Ob-19.2%; y t-alta. D-.1%, Np-7.9% y Sp-Ob-2.7%) y 48 meses (t-baja. D-.2%, Np-.6% y Sp-Ob-1.1%; t-media. D-6.7%, Np-67.4% y Sp-Ob-18.2%; y t-alta. D-.3%, Np-3.7% y Sp-Ob-1.7%).

Conclusiones. Con Nutrimetría se observa que los tres grupos de talla (baja, media y alta) cruzados con Sp-Ob manifiestan consistentemente menor prevalencia a mayor edad, así mismo t-alta/D, indicando posible caída en potencial de altura a través del tiempo. Las prevalencias de los grupos de talla baja se mantienen < 11%. En los grupos de Talla elevada analizados por grupo de edad, los que cuentan con la media Z-Talla más alta no son los del grupo de Sp-Ob sino el de normopeso a los 24 meses y los de delgadez a los 36 y 48 meses, lo que reafirma que no se requiere de un IMC elevado para una t-alta.

Palabras clave: nutrimetría, grupos de riesgo nutriologico, desarrollo del crecimiento lineal, 1000 dias.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 126. RELAÇÃO ENTRE COMPORTAMENTO ALIMENTAR E ESTRESSE PERCEBIDO EM PRATICANTES DE EXERCÍCIO FÍSICO DURANTE A PANDEMIA DE COVID-19

Marcela Larissa Costa[1], *Maycon George Oliveira Costa*[2], *Matheus Bezerra Santos*[1], *Márcia Ferreira Cândido de Souza*[1], *Raquel Simões Mendes-Netto*[1].
[1]*Universidade Federal De Sergipe, São Cristóvão, Brazil,* [2]*Universidade Tiradentes, Aracaju, Brazil.*

Antecedentes e objetivo. O exercício físico atua como protetor da saúde mental reduzindo os níveis de estresse e atenuando comportamentos de alimentação emocional. Durante a pandemia, a necessidade de distanciamento social ocasionou uma redução no nível de atividade física e aumento nos sintomas de estresse da população. O objetivo é comparar o comportamento alimentar e equivalente metabólico (MET) entre os níveis de estresse percebido durante a pandemia.

Métodos. O estresse percebido foi analisado com a pergunta. "Você notou diferença no seu nível de estresse durante o período de isolamento social?", com respostas em escala do tipo Likert. O Three Factor Eating Questionnaire (TFEQ-R21) foi utilizado para avaliar o comportamento alimentar. Para o cálculo do gasto calórico dos exercícios foi utilizada a fórmula. MET do exercício x peso (kg)/60 * tempo do exercício em minutos. As comparações foram executadas pelo teste de Mann-Whitney e o nível de significância adotado foi $p<0,05$. Trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Sergipe sob o parecer nº 4.380.553.

Resultados. Foram avaliados 272 indivíduos, sendo 64,5% do sexo feminino com mediana de idade de 30 anos e 68,1% da amostra classificada como menor estresse na pandemia. Houve diferença significativa entre as pontuações do descontrole alimentar, alimentação emocional e MET, quando comparados os níveis de estresse na pandemia. No descontrole alimentar os mais estressados obtiveram mediana de 37,02 e os menos estressados mediana de 25,93 pontos, $U=6213,50$; $p<0,05$. A alimentação emocional obteve mediana de 33,33 pontos nos mais estressados e mediana de 22,22 pontos nos menos estressados, $U=6298,00$; $p<0,05$. O MET apresentou diferença significativa entre os mais estressados (md= 340,35) e menos estressados (md=473,57), $U=6474,59$; $p<0,05$. A dimensão de restrição cognitiva não apresentou diferença entre os grupos.

Conclusão. Indivíduos menos estressados apresentam maiores valores de MET. Além disso, indivíduos mais estressados apresentam pontuações maiores para descontrole alimentar e alimentação emocional.

Palavras chave: COVID-19, estresse psicológico, comportamento alimentar, exercício físico

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 127. FACTORES ASOCIADOS CON LA LACTANCIA MATERNA EXCLUSIVA EN RECIÉN NACIDO "NEONATAL NEAR MISS" EN BRASIL

Theonas Gomes Pereira[1], *Daniele Marano*[2], *Vânia Fonseca*[2].
[1]*Uninovafapi, Teresina, Brazil, 2Instituto Fernandes Figueira- Fundação Osvaldo Cruz, Rio de Janeiro, Brasil.*

Antecedentes y objetivo. Los recién nascidos que tienen marcadores de gravedad al nacer pero sobreviven en el período neonatal se consideran casos de "*neonatal near miss*". Este estudio tiene como objetivo evaluar la asociación entre factores sociodemográficos, perinatales y prácticas hospitalarias para fomentar la lactancia materna y la lactancia materna exclusiva en "neonatal near miss" en maternidades públicas y privadas de Brasil.

Métodos. Se trata de una cohorte prospectiva de nacidos vivos de la encuesta Nascer no Brasil realizada entre 2011 y 2012. La lactancia materna exclusiva al alta hospitalaria y 45 a 90 días después del parto fueron variables dependientes de este estudio. Los factores sociodemográficos y perinatales de las madres y las prácticas hospitalarias para incentivar la lactancia materna fueron variables independientes. Los datos se analizaron mediante regresión de Poisson basada en un valor de p <0,05.

Resultados. El 70,5% de los recién nacidos fueron dados de alta con lactancia materna exclusiva y el 40% de ellos continuó siendo amamantado exclusivamente después de 45 a 90 días del parto. Las madres con educación primaria incompleta tenían una mayor probabilidad (36%) de lactancia materna exclusiva (RR. 1,36; IC 95%. 1,06-1,74) al alta. Las mujeres que no ofrecieron el pecho al recién nacido en la habitación compartieron una menor probabilidad (65%) de lactancia materna exclusiva (RR. 0,65; IC 95%. 0,56-0,75) al alta. Las variables que aumentaron la probabilidad de lactancia materna exclusiva después de los 45 a 90 días del parto fueron la primiparidad (RR. 1,36; IC 95%. 1,08-1,69) y tener al recién nacido en el regazo en la sala de partos (RR. 1, 90; 95% CI. 1,12 - 3,24).

Conclusiones. La lactancia materna exclusiva en el "neonatal near miss" se asoció con características maternas (baja escolaridad y primiparidad) y prácticas hospitalarias importantes como ser amamantado juntos en la habitación y el recién nacido en el regazo de la madre en la sala de partos.

Palabras clave: "*near miss*" amamantamiento. cuidado de la salud, recién nacido en riesgo, nutrición infantil.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 128. LA MALNUTRICIÓN POR DÉFICIT Y EL MENOR AUMENTO DE PESO EN EL PRIMER AÑO SE ASOCIAN A MAYOR GLICEMIA EN LA VIDA ADULTA

Isabel Pereyra González[1], *Sandra López-Arana, Bernardo Horta*
[1]*Universidad Católica del Uruguay, Montevideo, Uruguay*

Antecedentes y objetivo. La Diabetes Mellitus II ha alcanzado proporciones epidémicas a nivel mundial. Para entender su patogénesis con una perspectiva de ciclo vital, es necesario estudiar acontecimientos desde las primeras etapas de la vida.
Evaluar la asociación entre estado nutricional y crecimiento durante el primer año con glucemia y resistencia a la insulina en adultos jóvenes.

Métodos. Estudio de cohorte basado en una población de 1070 individuos de entre 22 y 28 años de edad pertenecientes a dos comunas en zonas semirurales de la Región de Valparaíso, Chile. Se obtuvieron datos de peso al nacer y peso y longitud durante el primer año de los participantes. Para evaluar el estado nutricional al primer año se estimaron las puntuaciones z de peso/edad, longitud/edad y peso/longitud, se utilizaron los puntos de corte de la OMS. Se estimaron variables condicionales de aumento de peso y longitud. En la edad adulta se evaluaron glucemia, insulina y resistencia a la insulina mediante dos Métodoss. el modelo homeostático (HOMA-IR) y el índice SPISE. Resistencia a la insulina fue definida por HOMA-IR mayor a 2,6 y por SPISE menor a 6,61.
Para el análisis estadístico se utilizaron múltiples regresiones lineales que incluyeron las variables significativamente asociadas con la glucemia y la resistencia a la insulina.

Resultados. La glucemia en la edad adulta fue mayor entre los participantes que a los 12 meses tenían emaciación o riesgo de emaciación (β. 2,77, IC 95%. 0,37 a 5,21). Aquellos participantes con sobrepeso a los 12 meses mostraron la glucemia más baja (β. -2,39, IC 95%. -4,32 a -0,36). El aumento de peso condicional en el primer año se asoció negativamente con la glucemia en la edad adulta (β. -0,65, IC 95%. -1,23 a -0,08). SPISE fue mayor entre los individuos con bajo peso, y se asoció negativamente con el aumento de peso relativo condicional y el crecimiento lineal condicional.

Conclusiones. La malnutrición por déficit y la menor ganancia de peso durante el primer año se asocian con mayor glucemia en los adultos jóvenes. La asociación de malnutrición por déficit y ganancia de peso y longitud con SPISE mostró resultados contradictorios.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 129. INFLUENCIA DEL ÍNDICE DE VULNERABILIDAD EN EL ESTADO NUTRICIONAL Y CAPACIDAD CARDIORRESPIRATORIA EN ADOLESCENTES

Johana Soto-Sánchez[1], *Silvia Castro Cisterna*[2], *Enzo Amoretti Arèvalo*[3], *Bárbara Leyton Dinamarca*[4].
[1]*Departamento de Ciencias de la Actividad Física, Facultad de Ciencias de la Actividad Física y del Deporte, Universidad De Playa Ancha, Valparaíso, Chile,* [2]*Departamento de Educación Física, Facultad de Educación, Universidad de la Américas., Santiago, Chile,* [3]*Escuela de Pedagogía en Educación Física, Facultad de Educación, Universidad Santo Tomás, Santiago, Chile,* [4]*Departamento de Nutrición Pública, Instituto de Nutrición y Alimentos (INTA), Universidad de Chile, Macúl , Chile*

Antecedentes y objetivo. A nivel internacional, previo a la década del 90 fue establecida una asociación entre el nivel socioeconómico (NSE) con un estado nutricional deficiente , así como, con una baja capacidad cardiorrespiratoria, Chile ha presentado los últimos 40 años cambios sociales, económicos y epidemiológico, los cuales influyen en el nivel de vulnerabilidad de niños, niñas y adolescentes, el que es determinado a través de un índice de vulnerabilidad (IVE), donde a mayor valor mayor vulnerabilidad. Analizar las diferencias de acuerdo al IVE para el estado nutricional y capacidad cardiorrespiratoria en estudiantes de 14 años de edad.

Métodos. 186 escolares de 14,08+/-0,7195 años de edad, de los cuales 88 son varones y 98 mujeres, pertenecientes a 8 establecimientos educacionales, caracterizados por el IVE (IVE-0 e IVE-89). Fue medido el peso y la talla para determinar Zscore-IMC, perímetro de cintura, relación cintura estatura y la capacidad cardiorrespitaroria fue estimado por el consumo máximo de oxígeno (VO2 (mlO2·kg-1·min-1) a través del test de 20 metros ida y vuelta (course naveta).

Resultados. Fueron observadas diferencias por IVE en Zscore-IMC [IVE-0. 0,76 (0,35-1,19) IVE-89. 1,29 (0,3-2,45)] (p<0,001) y capacidad cardiorrespiratoria de escolares de 14 años de edad [IVE-0. 46,0 (42,13-50,21) IVE-89. 43,76 (33,29-46,38)] (p<0,001).

Conclusiones. Adolescentes pertenecientes a establecimientos educacionales con menor vulnerabilidad por IVE presentan un adecuado estado nutricional y mayor capacidad cardiorrespiratoria en comparación con aquellos mas desfavorecidos y vulnerables, se necesita con urgencia atender a este grupo socioeconómico.

Palabras clave: nivel socioeconómico, índice de vulneravilidad, escolares, estado nutricional, capacidad cardiorrespiratoria.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 130. COMPLICACIONES MAS FRECUENTES DE LA NUTRICION ENTERAL EN PACIENTES ADULTOS DE 18 A 59 AÑOS DEL CENTRO NACIONAL DEL QUEMADO Y CIRUGIAS RECONSTRUCTIVAS

Carina Carolina Diaz Tortella[1], *Alicia Báez*[2], *Johana Meza Paredes*[3].
[1]*Programa "Especialización en Dietética Clínica y Soporte Nutricional, Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, San Lorenzo, Paraguay,* [2]*Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción., San Lorenzo, Paraguay,* [3]*Departamento de Nutrición, Dirección de Investigaciones, Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción., San Lorenzo, Paraguay*

Antecedentes y objetivo. Las personas quemadas presentan un elevado aumento de gasto energético y proteico. El individuo que sufre extensas o profundas quemaduras es un paciente crítico con un alto requerimiento calórico-proteico que en muchas ocasiones sólo se cumplen con la administración de fórmulas enterales por sonda que a su vez puede presentar complicaciones durante su uso. Describir las complicaciones más frecuentes de la nutrición enteral en pacientes adultos de 18 a 59 años del Centro Nacional del Quemado y Cirugías Reconstructivas del 2019.

Métodos. Estudio transversal descriptivo con muestreo por conveniencia. Los datos demográficos, clínicos y las complicaciones de la nutrición fueron recolectados mediante fichas clínicas. El protocolo de investigación fue aprobado por el Comité de Ética en Investigaciones de la FCQ-UNA (CEI 586/2020).

Resultados. Se utilizaron 80 fichas de pacientes, en su mayoría del sexo masculino (84%) en un rango de edad más frecuente de 18 a 29 años (39%) y el 80% provenía de la zona rural del país. La mayoría de las quemaduras tuvieron origen doméstico (59%) por fuego directo (65%), el 55% las quemaduras fueron graves. El 84% recibió alimentación por sonda nasogástrica. Las complicaciones más frecuentes de la alimentación enteral fueron 45% mecánicas y 29% gastrointestinales. El autoretiro de la sonda fue el principal motivo de complicación mecánica (33%) y 18% fueron los vómitos y la distensión abdominal, correspondiente a complicaciones gastrointestinales. Dos mujeres con quemaduras críticas tuvieron complicaciones metabólicas que ocasionaron el deceso de ambas.

Conclusiones. Las complicaciones de la nutrición enteral más frecuentes fueron las complicaciones mecánicas, principalmente por autoretiro de la sonda, y las complicaciones gastrointestinales por vómitos y distensión abdominal.

Palabras clave: nutrición enteral, complicaciones, quemaduras.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 131. CONSUMO DE ALIMENTOS PROCESADOS Y ULTRAPROCESADOS EN ADULTOS MAYORES DE UNA COMUNA DE LA ZONA CENTRO SUR DE CHILE

Gladys Quezada-Figueroa[1], *Jacqueline Araneda-Flores*[1], *Orietta Segura-Badilla*[1], *Addí Rhode Navarro-Cruz*[2], *Ashuin Kammar-García*[3].

[1]*Universidad Del Bío-Bío, Departamento de Nutrición y Salud Pública.Chile,* [2]*Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, Departamento Bioquímica-Alimentos, México,* [3]*Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán, Departamento de Atención Institucional Continua y Urgencias. México.*

Antecedentes y objetivo. El consumo de alimentos procesados y ultraprocesados (PUP) en Chile, supera en un 50% al resto de América Latina. Se estima que se destinan aproximadamente 749 dólares per cápita para adquirir estos productos anualmente, reemplazando el consumo de alimentos saludables como frutas y verduras.
Analizar el consumo de alimentos Procesados y Ultraprocesados en Adultos Mayores de una comuna de la zona centro sur de Chile.

Métodos. Estudio analítico de corte transversal. Se estudió a 376 AM de los dos sexos, pertenecientes a una comuna de la zona centro sur de Chile. Posterior a la aceptación de consentimiento informado, se aplicó encuesta en línea, validada previamente por expertos en nutrición y salud pública. Esta contó con un ítem para estimar la frecuencia e ingesta de PUP. embutidos y fiambres; productos de pastelería; bebidas azucaradas; comida rápida. Para el diagnóstico del estado nutricional se utilizó el IMC categorizado para AM. El análisis estadístico utilizó el software STATA versión 14.0. Se determinó frecuencias, porcentajes e Intervalos de Confianza (IC95%). La relación de variables se determinó mediante Chi-cuadrado ($p<0,05$). El desarrollo del estudio contó con la aprobación del Comité de Bioética y Bioseguridad de la Universidad del Bío-Bío.

Resultados. La media de edad fue de 73±3,5 años. Existen diferencias significativas en el consumo de embutidos y fiambres según sexo ($p=0,00$), donde 6 de cada 10 mujeres los consumen de manera diaria. En relación al consumo de productos de pastelería, destacan los hombres con un 62% (IC95% [50,3%-73,0%]). Respecto del consumo de bebidas azucaradas 2 de cada 10 AM, las consume a diario. El 70% de AM presentó malnutrición por exceso.

Conclusiones. Existe alta prevalencia de consumo de PUP entre los AM, existiendo importantes diferencias según sexo, repercutiendo fuertemente sobre el estado nutricional de los AM. Se hace necesario focalizar estrategias alimentario-nutricionales destinadas a subvencionar alimentos saludables para el grupo de los AM.

Palabras clave: alimentos procesados y ultraprocesados, adultos mayores, Chile.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 132. PERFIL DO ESTADO NUTRICIONAL DE LACTANTES ATENDIDAS EM UM CENTRO DE ALEITAMENTO MATERNO, BRASIL

Lucíola Sant'anna De Castro[1], *Ana Carolina Lavio Rocha*[1], *Barbara Tindeman Sartorio Camargo*[1], *Michel Ross*[2], *Mina Desai*[2], *Kelly Pereira Coca*[1].
[1]*Universidade Federal De São Paulo, São Paulo, Brazil,* [2]*University of California Los Angeles, Los Angeles, United States of America*

Antecedentes e objetivo. A adequada nutrição materna nos primeiros mil dias da criança é uma janela de oportunidades para diminuir a morbimortalidade infantil e melhorar o estado de saúde da mulher. Objetivo. Descrever o perfil do estado nutricional de mulheres lactantes.

Métodos. Estudo transversal realizado de fevereiro de 2020 a março de 2021, com lactantes atendidas no Ambulatório de Aleitamento Materno do Centro Ana Abrão, UNIFESP. Foram incluídas mulheres adultas com até 30 dias pós-parto, gestação única e de termo. Foram coletados dados socioeconômicos, demográficos e antropométricos (peso e altura). Para a avaliação do estado nutricional calculou-se o Índice de Massa Corporal (IMC) e a classificação determinada pelo Ministério da Saúde (MS) do Brasil. O consumo alimentar foi investigado através do Formulário de Marcadores de Consumo Alimentar do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional proposto pelo MS. Na análise dos dados utilizou-se frequências relativas e teste exato de Fisher. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UNIFESP sob nº 4.067.920

Resultados. Foram avaliadas 29 lactantes com média de idade de 32 anos (DP= 5,1), a maioria com ensino superior (72,4%), trabalhadora remunerada (82,8%) e todas com companheiro. Em relação à classificação econômica, 79,3% pertenciam à classe C e 20,7% à classe D/E. Quanto ao estado nutricional, 41,4% estava eutrófica, 41,4% com sobrepeso e 17,2% obesa. 94,1% das mulheres com excesso de peso tinham ensino superior (p= 0,003). Em relação ao tipo de aleitamento materno (AM) praticado, 72,4% estavam em AM exclusivo e 27,6% em AM misto. Em relação ao consumo alimentar, observou-se que 51,7% das mulheres consumiram feijão, 58,6% hortaliças e 72,4% frutas. Quanto ao consumo de alimentos ultraprocessados, 31% das mulheres consumiram embutidos, 51,7% bebida adoçada e 62,1% guloseima.

Conclusão. Identificou-se alta prevalência de excesso de peso e consumo insuficiente de alimentos in natura e minimamente processados, indicando a necessidade de orientação precoce e acompanhamento adequado para evitar danos futuros à saúde das mulheres lactantes.

Palavras chave: nutrição materna, estado nutricional, aleitamento materno, promoção da saúde.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 133. DESCRIBING INEQUALITIES IN PRELACTEAL FEEDING PRACTICES USING NATIONAL SURVEYS FROM 76 LOW- AND MIDDLE-INCOME COUNTRIES

Paulo AR Neves[1], *Juliana Vaz*[1], *Luiza Ricardo*[1], *Nancy Armenta-Paulino*[1], *Aluisio Barros*[1], *Cesar Victora*[1].
[1]*International Center For Equity In Health, Universidade Federal De Pelotas, Pelotas, Brasil.*

Background and objective. Prelacteal feeds (PLF) negatively affect the duration and exclusivity of breastfeeding, yet little is known about their inequalities in most countries. We investigated between- and within-country inequalities in PLF in 76 low- and middle-income countries (LMICs).

Methods. Using data from 76 nationally representative surveys in LMICs since 2010, we studied the prevalence of any milk-based (formula/animal milk), and water-based (water/honey/tea, etc.) PLF among ever breastfed children who were under two years of age at the time of the survey. Inequalities were examined according to wealth quintiles and institutional delivery (yes/no), and according to country income groups and UNICEF regions of the world. We also explored the relationship between PLF and national Gross Domestic Product per capita (GDP), as well as the country-level correlation between PLF with the prevalence of early breastfeeding initiation.

Results. Prevalence of any PLF ranged from 2.3% (Turkmenistan) to 86.7% (Chad), with a median of 26.9% (interquartile range 14.7-42.9%). Whereas frequency of milk-based PLF increased with GDP, prevalence of water-based PLF declined. Within-country analyses showed that milk-based PLF were positively associated with family wealth, particularly in Latin America & Caribbean; inequalities for water-based PLF were less marked, but most countries showed higher consumption in children from poor families. Milk-based PLF were more common among children born in institutions in upper-middle income countries, while water-based PLF were more common in non-institutional births. Between-country analysis showed that early breastfeeding was inversely correlated with any ($r= -0.59$, $P<0.0001$), milk-based ($r= -0.41$, $P=0.0002$), and water-based PLF ($r= -0.34$, $P=0.0022$).

Conclusion. All types of PLF were inversely correlated with early initiation of breastfeeding in LMICs. Any and milk-based PLF were associated with family wealth and institutional delivery, while water-based PLF was more frequent in births outside a health facility. Interventions aimed at promoting breastfeeding practices should consider the high prevalence of PLF in health facilities and wealthier families.

Keywords: prelacteal-feeding, breastfeeding, infant feeding, health equity.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 134. EL ESTADO DE SELENIO MATERNAL AFECTA A LA PROGRAMACIÓN HEMATOLÓGICA DE LAS CRÍAS

María del Carmen Gallego López[1], *Inmaculada Pino Pérez*[1], *María Luisa Ojeda Murillo*[1], *Inés Romero Herrera*[1], *Isabel Martínez López*[1], *Olimpia Carreras Sánchez*[1], *Fátima Nogales Bueno*[1].
[1]*Dpto Fisiología, Facultad de Farmacia, Universidad de Sevilla, Sevilla, España.*

Antecedentes y objetivo. El estado nutricional y la salud de las madres pueden alterar la programación fetal de su descendencia durante la gestación, la lactancia y/o la vida futura. El selenio (Se) es un nutriente esencial, con un estrecho margen de acción, que posee propiedades antioxidantes y antiinflamatorias, implicado en la regulación de los parámetros hematológicos.
Analizar si el estado maternal de Se puede afectar al desarrollo de los elementos formes y demás parámetros hematológicos en las madres y sus crías al final de la gestación.

Métodos. Se utilizaron tres grupos de ratas madres expuestas a una dieta base control (C. 0.1 ppm Se), una dieta deficiente (SD. 0.01 ppm Se) o dieta suplementada con Se (SS. 0.5 ppm Se). Tras el parto, en el día postnatal 0, se analizaron los parámetros hematológicos a partir de la sangre de las madres y sus crías utilizando un autoanalizador automático.

Resultados. Las madres de los grupos SD y SS tuvieron aumentados todos los parámetros hematológicos, presentando en ambos casos plaquetas microcíticas. Las plaquetas, además, estuvieron especialmente aumentadas en las madres SS. Las crías SD y SS recién nacidas presentaron leucocitosis. Solo las crías expuestas a SD tuvieron elevados niveles de eritrocitos microcíticos, altos niveles de hemoglobina y un aumento en el número de plaquetas, las cuales fueron de gran tamaño.

Conclusiones. La deficiencia o suplementación de Se en las madres afecta a los parámetros hematológicos tras la gestación. En las crías, el desbalance maternal de Se desencadenó una leucocitosis y fue decisivo en la programación hematológica de las crías SD, que tuvieron aumentados el resto de los elementos formes.

Palabras clave: selenio, parámetros hematológicos, gestación, programación fetal.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 135. CONTENIDOS Y EVOLUCIÓN DE POLIAMINAS EN LECHE MATERNA DURANTE EL PRIMER SEMESTRE DE LACTANCIA

Nelly Carolina Muñoz Esparza[1,2,3], *Oriol Comas-Basté*[1,2], *Elizabeth Guzmán-Mercado*[3], *Alfredo Larrosa-Haro*[3], *Edgar M. Vásquez-Garibay*[3], *M. Teresa Veciana-Nogués*[1,2], *M. Luz Latorre-Moratalla*[1,2], *M. Carmen Vidal-Carou*[1,2].

[1]*Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia, Universitat de Barcelona, Santa Coloma de Gramenet, España,*
[2]*Institut de Recerca en Nutrició i Seguretat Alimentària, Universitat de Barcelona, Santa Coloma de Gramenet, España,*
[3]*Instituto de Nutrición Humana, Universidad de Guadalajara, Guadalajara, México.*

Antecedentes y objetivo. Las poliaminas son compuestos nitrogenados de bajo peso molecular que participan en diversos procesos biológicos, principalmente en la proliferación y diferenciación celular y en la síntesis de proteínas. Además, en el recién nacido tienen un papel esencial en la maduración intestinal y desarrollo del sistema inmunológico. La leche materna es la primera fuente exógena de poliaminas y su contenido varía en función de factores como la fase de lactancia o la región geográfica, el estado nutricional y la alimentación de la madre. Evaluar el contenido y evolución de las poliaminas presentes en la leche de madres lactantes durante el primer semestre postparto.

Métodos. Estudio de cohorte observacional que incluyó 83 madres sanas que tuvieron un bebé a término en el Nuevo Hospital Civil de Guadalajara (México) y que cumplían los criterios de inclusión. Todas las participantes firmaron el consentimiento informado. Se recolectaron muestras de leche al inicio y final de la toma a los dos, cuatro y seis meses postparto. La determinación de putrescina, espermidina y espermina se realizó mediante UHPLC-FL.

Resultados. El contenido total de poliaminas encontrado en la leche materna fue muy variable. Además, los contenidos de poliaminas a los dos meses(507±366nmol/dL) fueron significativamente mayores en comparación con los cuatro(429±344nmol/dL) y seis meses(399±276nmol/dL). La proporción de espermidina y espermina fue muy similar (espermidina/espermina.1.2), mientras que putrescina fue la minoritaria. Por otro lado, la concentración de poliaminas fue superior en la leche obtenida al final de la toma con respecto a la del inicio($p<0.001$), con un aumento del 97%(espermina), 73%(espermidina) y 50%(putrescina).

Conclusiones. Los contenidos de poliaminas en leche materna disminuyeron conforme avanzó la lactancia. Esto podría explicarse por el mayor requerimiento de poliaminas del lactante durante los primeros meses a consecuencia de la elevada proliferación/diferenciación celular y síntesis de proteínas durante esta etapa. También se observó que los contenidos de poliaminas varían dentro de una misma toma.

Palabras clave: poliaminas, espermidina, espermina, putrescina, leche materna.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 136. HÁBITOS DE CONSUMO Y CALIDAD DEL DESAYUNO, EN JÓVENES ESTUDIANTES DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE UNA UNIVERSIDAD COLOMBIANA EN TIEMPOS COVID- 19, AÑO 2020.

Mylene Rodríguez Leyton[1], *Camila Benito Revollo Tovar*[1], *Luis Hernando Solis*[1], *María Paula Mendoza Banda*[1], *Nathaly Sofía Amaya Plata*[1], *Marían Ríos Mendoza*[1], *Gloría Roncallo Durán*[1], *Lucía Sánchez Majana*[1].
[1]*Universidad Metropolitana, Barranquilla, Colombia.*

Antecedentes y objetivo. El desayuno es una de las comidas más relevantes del día, con frecuencia se omite o no cumple la calidad nutricional; se relaciona con una óptima ingesta de nutrientes diaria, algunos autores lo han asociado a un mayor rendimiento físico e intelectual. En estudiantes de Buenos Aires, se encontró que el 95% desayunaban, sólo el 15% realizó un "desayuno de buena calidad", las causas para omitir el desayuno fueron la falta de tiempo y de hambre al levantarse; el 71% realizó una colación a media mañana (Karlem, 2011). En estudiantes de nutrición y dietética de Córdoba, Argentina (Herrera, 2017) el 60,2% de los estudiantes desayunan diariamente, solo el 10,5% consumía un desayuno considerado de calidad. El objetivo de esta investigación fue caracterizar los hábitos de consumo y calidad del desayuno en estudiantes de nutrición y dietética de una Universidad Colombiana en tiempos COVID-19.

Métodos. Estudio descriptivo, transversal. Muestreo probabilístico, aleatorio de los estudiantes matriculados, participaron 290 hombres y mujeres entre 17 y 25 años. Se identificó el IMC, se aplicó un cuestionario online que incluyó información sociodemográfica, consumo de alimentos por grupos, cambios del desayuno durante la pandemia, se identificó la calidad nutricional de esta comida.

Resultado. Con la pandemia por la COVID-19 el 42,7 % de jóvenes migrantes que vivían en pensiones regresaron a sus ciudades de origen, el 60 % consideró que su desayuno mejoró en calidad y cantidad. El 93% desayuna, el 70,8% lo hace diariamente, en un horario entre 8 y 11 a.m. La calidad del desayuno fue buena en el 53.1%, regular en el 36,5 % y excelente en el 9,7%; entre el 23 y el 24 % incluyen diariamente alimentos de todos los grupos. La prueba de X2 no mostró relación estadísticamente significativa entre la calidad del desayuno y la condición de migrante, la percepción de mejoría del desayuno, el sexo ni el estado nutricional por IMC, (P>0,05)

Conclusiones. La satisfacción de los estudiantes con los cambios en el consumo del desayuno en tiempos de pandemia no guarda relación con la calidad nutricional.

Palabras clave: desayuno, hábitos alimentarios, calidad, COVID-19, estudiantes.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 137. EXPERIENCIA DE MANEJO DE PERSONAS CON DIABETES Y ALTERACIÓN DE LA GLUCOSA EN UN AMBIENTE EXTRAHOSPITALARIO

Juan Toscano[1].
[1]*Capanutri, México.*

Antecedentes y objetivo. La diabetes es una condición de vida que, lejos de frenar su incidencia, ha ido aumentando en todo el mundo. Se debe manejar información clara, práctica y basada en evidencias para proporcionar una consejería útil.
Probar si la atención a pacientes con intolerancia a la glucosa, prediabetes y diabetes por profesionales de la salud (médicos Nutriólogos y enfermeras), en un medio extra hospitalario, puede favorecer el apego de éstos para modificar estilos de vida y alejarlos o bien modificar sus conductas hacia la adopción de nuevos hábitos.

Métodos. Este trabajo se realizó en un salón en un hotel en la Cd. de México en 2018 en el marco del Diplomado en Nutrición y Diabetes, Avalado por la FES-UNAM. Se trabajaron en la consulta los tres aspectos que son. Nutricion Contención Psicológica y Actividad Física. El estudio tuvo una duración de 4 meses y las visitas una periodicidad mensual. En total se atendieron 108 pacientes y participaron 16 profesionales 10 médicos y 6 nutriólogos

Resultados. Se encontró un 90% de efectividad para pérdida de peso y de 70-80% de efectividad para la reducción de los valores de glucosa, colesterol y triglicéridos. se logró pérdida de peso de 4-6 kilos en promedio y para glucosa, colesterol, triglicéridos en un 10% de reducción.

Conclusiones. Se obtuvo el porcentaje de efectividad y el valor de p si fue estadísticamente significativo para pérdida de peso.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 138. RELACIÓN ENTRE EL METABOLISMO BASAL, COMPOSICIÓN CORPORAL Y ACTIVIDAD FÍSICA CON LA OBESIDAD CENTRAL. REVISIÓN SISEMÁTICA Y META-ANÁLISIS

Claudia Lora Omar[1], Génesis Chen[1], Victoria Valdés[1], Fabiana Pirán[1], Diana Rodríguez[2], ***Israel Ríos***[3].
[1]Escuela de Nutrición y Dietética, Facultad de Medicina, Universidad De Panamá, Ciudad de Panamá, Panamá, [2]Escuela de Medicina, Departamento de Fisiología, Facultad de Medicina, Universidad de Panamá., Ciudad de Panamá, Panamá, [3]Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). Oficina Sub Regional de la FAO en Mesoamérica, Ciudad de Panamá, Panamá.

Antecedentes y objetivo. Se ha observado un aumento de la obesidad expresada en un incremento de la circunferencia de cintura (CC). Objetivo. Explorar la relación del metabolismo basal (MB), la composición corporal y la actividad física (AF) con la obesidad central.

Métodos. Búsqueda de estudios en Google Schoolar, PUBMED, Scielo. Para evaluar la calidad metodológica se utilizó la lista STROBE y escala de JADAD. Se empleó STATA 16.1. para el metaanálisis.

Resultados. En personas con CC mayor de 88 cm se reportó riesgo elevado de condiciones metabólicas relacionadas a un gasto energético absoluto aumentado y consumo máximo de oxígeno (VO_2 max) reducido. Sujetos con obesidad central presentaron un porcentaje de masa grasa (% MG) elevado entre 30.59% y 41.60%. La mayoría de los estudios de intervención de AF reportó reducción de CC entre -1.3 cm y -5.8 cm. El meta-análisis mostró un efecto protector de la AF para la obesidad central (OR 0.50; IC 95% 0.33-0.67).

Conclusiones. Existe una relación directa de los componentes del MB con la obesidad central. Hay asociación positiva entre la obesidad central y el %MG. La AF contribuye en la reducción de la CC y la prevalencia de obesidad central.

Palabras clave: obesidad central; circunferencia de cintura; actividad física; metabolismo basal; composición corporal.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 139. EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL EN ADULTOS CON COVID-19 QUE NO REQUIRIERON INTERNACIÓN EN EL DEPARTAMENTO CENTRAL DE LA REPÚBLICA DEL PARAGUAY

Celia Benitez Villalba[1], *Marta Nuñez*[1], *Virginia Prieto*[1], *Cynthia Romero*[1].
[1]*Universidad Tecnica de Comercializacion y Desarrollo, Asunción, Paraguay.*

Antecedentes y objetivo. La enfermedad COVID-19 se ha convertido en una pandemia que ha ocasionado la muerte de millones de personas a nivel mundial.
Evaluar la conducta nutricional de pacientes COVID-19 adultos que no requirieron internación en el departamento central en los meses de octubre 2020 a febrero 2021.

Métodos. Estudio observacional, descriptivo, de corte transversal, de datos de filiación, características clínicas y patológicas. Encuesta, Test Covid19 PCR. Población. Pacientes adultos curados de COVID-19, que no requirieron internación.

Resultados. Total de encuestados 39 pacientes, 14 de sexo masculino y 25 de sexo femenino. El 61,5% de los encuestados niega patología de base, la hipertensión arterial, enfermedades de la tiroides y la diabetes fueron prevalentes, seguida de cáncer y enfermedades reumatológicas. Dentro de los síntomas principales se encuentra la anosmia, la debilidad generalizada, la cefalea y los dolores musculares. El 51,3% refiere disminución del apetito. En un 15,4% persiste por más de 14 días. El 51,3% perdió peso, la pérdida de peso fue de 4 kg en promedio. En cuanto a la selección de alimentos, el 71,8% consumió 1-2 hortalizas/verduras por día, de 3 a 4 raciones un 7,7%, más de 4 un 5,1% y ninguna un 15,4%. El 66,7% consumió 1 a 2 frutas, un 15,4% de 3 a 4, un 7,7% más de 4 y un 10,3% ninguna. La infusión de remedios caseros el 56,4% refirió que, si consumió, entre los más utilizados están eucalipto, jengibre, manzanilla, limón y hoja de guayaba. Ningún paciente fue evaluado por Nutricionista.

Conclusiones. Se demostró una gran prevalencia de sobrepeso y obesidad en la población contagiada. La obesidad podría ser un factor de riesgo, no solo de muerte o complicaciones, sino también de contagio.

Palabras clave: COVID-19, obesidad, nutrición, desnutrición.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 140. CUMPLIMIENTO DE LA ACTIVIDAD FÍSICA RECOMENDADA EN NIÑOS MEXICANOS DE 10 A 14 AÑOS. ENCUESTA NACIONAL DE SALUD Y NUTRICIÓN 2018

Alberto Porras Trujillo[1], Eduardo Jair García Nájera[1], Olivia Vanessa Esquivel García[1], Raiza Lea Bahena Hernández[2], ***Eduardo Rangel Baltazar***[3].

[1]Facultad de Nutrición, Universidad del Valle de México (UVM), Cuernavaca, México, [2]Coordinación de Salud, Universidad del Valle de México (UVM), Cuernavaca, México, [3]Instituto Nacional de Salud Pública (INSP), Cuernavaca, México

Antecedentes y objetivo. La Organización Mundial de la Salud (OMS) recomienda que los niños y jóvenes de 5 a 17 años inviertan como mínimo 60 minutos diarios en actividades físicas de intensidad moderada a vigorosa predominantemente aeróbica y que el tiempo frente a pantalla sea menor a 2 horas. Factores como el tipo de localidad y el sexo pueden influir en que estas recomendaciones se cumplan, por lo tanto, el objetivo de este estudio fue evaluar el cumplimiento de la recomendación de actividad física en niños mexicanos de 10 a 14 años por localidad y sexo, según la ENSANUT 2018.

Métodos. Análisis secundario de la ENSANUT 2018, se identificó el sexo del niño y la localidad en donde habita de acuerdo al número de habitantes (rural <2500). La actividad física se midió mediante el cuestionario Health Behaviour in School-aged Children (HBSC), el cual contabiliza si realiza actividad física, el tipo de actividad que realiza y tiempo asignado a actividades sedentarias. Se clasificaron a los niños si cumplían o no con la recomendación de la OMS (>60 minutos de actividad física moderada y vigorosa y <2 hrs/día frente a pantalla. Para análisis estadístico se utilizo chi2 para estimar diferencias de proporciones. Todos los análisis se realizaron en el programa estadístico STATA 14.0.

Resultados. Dos de cada diez niños de 10-14 años en México cumplen la recomendación de actividad física de la OMS. Se encontró que cumplimiento de hacer >60 minutos de actividad física moderada y vigorosa fue marginalmente mayor en zonas rurales (17.8 vs 16.2%, p=0.059) y el tiempo frente a pantalla <2 hrs/día fue estadísticamente mayor (24.1 vs 11.8%, p=0.000). Respecto al sexo, se encontró que el cumplimiento de hacer >60 minutos de actividad física moderada y vigorosa fue mayor en niños (19.9 vs 13.5%, p=0.000).

Palabras clave: actividad física, población infantil, urbanidad, sexo.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 141. VALORACIÓN DE LA INGESTA DE SAL EN DOMINICANOS, CON Y SIN HIPERTENSIÓN ARTERIAL. ANÁLISIS DE SODIO Y POTASIO EN ORINA DE 24 H Y EN LA DIETA

Alexandra Winter Matos[1,2,3], *Nicole Martínez de la Cruz*[1], *Estefanía di Sanzio Candelario*[1], *Madeline Durán Cabral*[4], *Kirsalys García Estrella*[1], *Julen García Durán*[2], *Begoña Olmedilla-Alonso*[5], *Julia Rodríguez Abreu*[2], *Alexandra Winter Matos*[1].

[1]*CECANOT, Santo Domingo, Dominican Republic,* [2]*CEDIMAT, Santo Domingo, República Dominicana,* [3]*UNPHU, Santo Domingo, República Dominicana,* [4]*Consultorios Médicos Corazones Unidos, Santo Domingo, República Dominicana,* [5]*ICTAN-CSIC, Madrid, España*

Antecedentes y objetivo. La Organización Mundial de la Salud recomienda reducir la ingesta de sodio a < 2 g/día y aumentar la de potasio (3,5 g/d como mínimo) para reducir la presión sanguínea y el riesgo de enfermedad cardiovascular, coronaria e infarto en adultos [1,2]. En República Dominicana (RD) la prevalencia de hipertensión arterial es elevada [3] y se desconoce la ingesta de sodio y potasio, aunque es un factor de riesgo modificable. Evaluar en sujetos dominicanos, con y sin hipertensión arterial. 1) ingesta de sal mediante determinaciones bioquímica y dietética; 2) relación entre la ingesta de sal, sodio y potasio, con la presión arterial.

Métodos. Estudio observacional analítico. 154 pacientes (77 normotensos) atendidos en hospitales de Sto. Domingo (RD). Criterios. a) inclusión. 18-69 años, índice masa corporal <34,9 kg/m^2; b) exclusión. consumo dietas restrictivas, nefropatía, diabetes con complicaciones. Determinaciones. a) en orina. sodio y potasio en orina de 24, creatinina; b) en sangre. glucosa, colesterol, triglicéridos, microalbuminuria; c) presión arterial. Valoración de la ingesta de sal mediante 3 recordatorios de 24h.

Resultados. Estudio aprobado por el Consejo Nacional de Bioética (RD). Redactado el modelo de consentimiento informado para los pacientes. Preparado el material para la recogida de datos dietéticos, incluyendo preguntas sobre alimentos específicos en RD.

Conclusiones. Estudio pendiente del reclutamiento de pacientes, demorado hasta normalización de la actividad hospitalaria, todavía alterada por la COVID-19.

Palabras clave: sodio, potasio, orina 24h, dieta, presión arterial, sal.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 142. PERFIL LIPIDICO EN PACIENTE CRITICO POR NEUMONÍA COVID-19

Alberto Lafita López[1], *Néstor Bueno Vidales*[1], *Antonio Egea González*[1], *Paula Omedas Bonafonte*[1], *Enric Franquesa González*[1], *Paula Ocabo Buil*[1], *Tomás Mallor Bonet*[1], *Lorenzo Labarta Monzón*[1], *Carlos Serón Arbeloa*[1].
[1]*Hospital Universitario San Jorge, Huesca, Spain.*

Antecedentes y objetivo. La neumonía por coronavirus supone actualmente un reto a nivel científico y de sistema sanitario. Desde febrero de 2020, se han iniciado estudios para conocer con mayor profundidad la patología causante y diferentes líneas de tratamiento con resultados dispares. A nivel del paciente crítico, se planteó la hipótesis de alteraciones del perfil lipídico durante el ingreso a juzgar por los controles analíticos realizados, por lo que el objetivo de este estudio es observar el perfil lipídico de los pacientes críticos con neumonía por coronavirus.

Métodos. Se realiza un estudio observacional retrospectivo descriptivo de un total de 70 pacientes ingresados entre marzo y diciembre de 2020. Se analizan valores analíticos previos al ingreso hospitalario, ingreso en Unidad de Cuidados Intensivos, 7º día de estancia en UCI, alta de UCI y alta hospitalaria. Todos los datos recogidos adecuados a la Ley de Protección de Datos española y bajo la aceptación del Comité de Investigación del centro.

Resultados. Se observa una tendencia de disminución en el ingreso en comparación con los valores basales en el colesterol total, HDL, LDL. En el caso de los triglicéridos se observa cierta elevación. Tras este descenso, se observa una progresiva elevación de los niveles hasta recuperar valores basales. En el caso de los triglicéridos, se mantienen en los valores elevados durante la estancia en la UCI.

Conclusiones. El perfil lipídico de los pacientes críticos fluctúa durante su estancia. Se observa una disminución de los niveles del perfil lipídico al ingreso, que van recuperando a lo largo de la estancia. Son precisos más estudios para corroborar dichas observaciones y establecer nuevas hipótesis.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 143. USO DE PROBIÓTICOS EN EL TRATAMIENTO Y PREVENCIÓN DE FACTORES DE RIESGO ASOCIADOS A ENFERMEDADES CARDIOVASCULARES. REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA

Clarisse María Luz Balbuena Estigarribia[1], *Pamela Balmori*[2].
[1]*Programa de Postgrado- Especialización en Dietética Clínica y Soporte Nutricional-*
Facultad de Ciencias Químicas-Universidad Nacional de Asunción, San Lorenzo, Paraguay,

Antecedentes y objetivo. Las Enfermedades Cardiovasculares (ECV) constituyen la principal causa de muerte en todo el mundo. El estudio de la microbiota intestinal (MI) despertó gran interés en la última década a partir de estudios científicos que la vinculan con diversas patologías. La modulación de la microbiota disbiótica con la dieta o el empleo de probióticos y prebióticos podría ayudar a prevenir enfermedades como la obesidad, el síndrome metabólico, entre otras.
Compilar el estado del arte acerca de la relación de la MI, la modulación de la misma, y el uso de probióticos con los factores de riesgo (FR) asociados a ECV.

Métodos. Monografía de compilación, del tipo descriptiva, basada en una revisión bibliográfica. Estudio de tipo cualitativo, retrospectivo y de corte transversal. Se realizó una búsqueda bibliográfica en diferentes bases de datos electrónicas y/o portales de información científica.

Resultados. Se seleccionaron 35 revisiones bibliográficas, 7 ensayos clínicos y estudios in vitro, 4 revisiones sistemáticas y metaanálisis y 2 estudios obervacionales, los cuales fueron analizados de tal forma a encontrar la existencia o no de las relaciones correspondientes.

Conclusiones. Existe relación entre la MI, y los FR asociados a ECV, tales como obesidad, hipertensión, y aterosclerosis; así como también entre la modulación de la MI y la obesidad, el síndrome metabólico, cáncer, procesos inflamatorios, diabetes, entre otras enfermedades que afectan la vida diaria; y finalmente se encontró una relación positiva entre el uso de probióticos y los siguientes FR asociados a ECV, tales como obesidad, hipertensión, perfil lipídico, diabetes tipo 2, aterosclerosis, ECV propiamente dicha, y síndrome metabólico, ya sea como parte del tratamiento o como prevención. No obstante, se necesitan más estudios en humanos que investiguen con mayor precisión los mecanismos de acción, efectos, especies, cepas, dosis, tiempos de administración, efectos a largo plazo y seguridad de los probióticos para cada FR asociado a ECV.

Palabras clave: probióticos, enfermedad cardiovascular, factores de riesgo cardiovascular.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 144. RISCO DE DESENVOLVIMENTO DE TRANSTORNOS ALIMENTARES EM JOVENS UNIVERSITÁRIAS ANGOLANAS

Juliana Masami Morimoto[1], *Ana Carolina Paternez*[1], *Julia Bendia*[2], *Daniel Neves*[2], *Maria Eduarda Rehder*[1], *Maria Giulia Agnello*[1], *Andrea Almeida*[1].
[1]*Universidade Presbiteriana Mackenzie, São Paulo, Brazil,* [2]*Instituto Superior Politécnico Evangélico do Lubango, Lubango, Angola.*

Antecedentes e objetivo. Angola está situada na parte ocidental da África, na zona Austral. O continente africano tem sido assolado por sucessivas secas, conflitos armados, instabilidade política, pobreza, fome, desemprego e epidemias, entre outras causas igualmente destruidoras. As opções políticas de promoção da segurança alimentar inserem-se no campo das medidas de combate à fome e pobreza, tendo em vista o desenvolvimento do país. O objetivo deste estudo foi avaliar a presença e a prevalência do risco de transtornos alimentares em universitárias angolanas.

Métodos. Foi um estudo transversal, com jovens do sexo feminino, de uma instituição de ensino superior de Angola. Por meio de formulário eletrônico, foram aplicadas as auto-escalas BITE (Teste de Investigação Bulímica de Edinburgh), EAT-26 (Teste de Atitudes Alimentares), Teste de Imagem Corporal, Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA) e Questionário para diagnóstico de origem neuromediada da perda de consciência temporária. Os dados foram tabulados no programa Microsoft Excel e analisados no Programa SPSS versão 21.

Resultados. Como resultado, obteve-se uma amostra final de 24 estudantes universitárias todas do sexo feminino. A média do IMC foi de 23,00 kg/m² de 22 estudantes (2 sem os dados), sendo 58,33% com eutrofia, 8,33% com magreza grau 2 e 4,17% com magreza grau 1. Entre as estudantes, 41,7% apresentaram insegurança alimentar leve. Sobre a auto-escala EAT-26, 16,7% apresentaram risco de desenvolvimento de transtornos alimentares. Para o diagnóstico de perda de consciência temporária, 29,17% apresentaram síncope neuromediada. Resultado para escala BITE geral foi considerado alto, com 8,33%, pois as taxas adequadas variam de 1 a 1,5%. Aponta-se a presença de comportamento alimentar compulsivo em 37,5% das estudantes. Associações entre IMC e as escalas não tiverem resultados estatisticamente significativos.

Conclusões. Este estudo mostra uma prevalência baixa para possíveis transtornos alimentares na amostra estudada, porém a prevalência de desmaios foi significativa e merece atenção, sendo necessários mais estudos sobre o assunto.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 145. FORMULACION DE UN PAN DE TRIGO Y POROTO BLANCO REDUCIDO EN SODIO Y FORTIFICADO EN CALCIO

Natalia Bassett[1,2], Analía Rossi[2], Constanza Rossi[1,2], Elina Acuña[2], Silvia Burke[2], ***Norma Samman***[1,2].
[1]*CIITED-CONICET-UNJu, San Salvador de Jujuy, Argentina, 2INSIBIO-CONICET-UNT, San Miguel de Tucumán, Argentina .*
Los autores agradecemos a IaValSe-Food-CYTED grant N°119RT0567, Universidades Nacionales de Jujuy y Tucumán .

Antecedentes y objetivo. La formulación de nuevos alimentos incorporando materias primas con buen balance nutricional es una alternativa para la prevención de enfermedades crónicas no transmisibles y/o carenciales. El pan es un alimento que sirve como vehículo de nutrientes críticos.
El objetivo fue desarrollar un producto farináceo de consumo masivo, elaborado con mezclas de harinas de cereales y leguminosas, suplementado con calcio y bajo contenido de sal. Se elaboraron panes sustituyendo parcialmente harina de trigo (HT) por harina de poroto blanco (HPB).

Métodos. Se determinó volumen, textura y color. Se evaluó aporte proteico y de minerales de importancia. Se realizó una prueba de aceptabilidad a 80 consumidores mediante escala categorizada de 9 puntos y evaluó sensorialmente, mediante prueba check-all-that-apply (CATA). La mezcla con mejor complementación de sus aminoácidos indispensables (aai) fue HT.HPB (80.20).

Resultados. A ésta se le agregó 1 g/100g de las sales calcio (cloruro y carbonato) a expensas de una reducción equivalente en peso de cloruro de sodio. El agregado de sales de calcio aumentó la dureza (2807g), produjo miga (L*68,9; a* 3,03 y b* 24,2) y corteza (L*61,1; a* 11,6 y b* 36,2) más claras y no afectó el volumen (251cm3/g). El contenido de humedad, proteínas, calcio y sodio del panificado fueron 44g, 12 g, 293mg y 165mg por cada 100 g de pan respectivamente. Se obtuvo una reducción de sodio de 50% con el consecuente aumento de Ca, ambos nutrientes críticos por defecto y consumo excesivo respectivamente. La aceptabilidad mostró una puntuación de 7,89 para el pan elaborado, y en el análisis CATA fue calificado con atributos como sabor y olor agradables, y novedoso.

Conclusiones. El producto obtenido tiene efectos beneficiosos para la salud por su buen balance aminoacídico, menor contenido de sodio, y fortificación en calcio; su buena aceptabilidad, muestra que es adecuado para ser incorporado en la dieta habitual.

Palabras clave: panificados artesanales, porotos blancos, calcio, reducción de sodio

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 146. EVALUACIÓN NUTRICIONAL Y TENDENCIAS DE CONSUMO DE ALIMENTOS EN UNIVERSITARIOS DE LA COMUNIDAD DE MADRID

Maria Teresa Iglesias López[1]
[1]*Universidad Francisco De Vitoria, Pozuelo de Alarcón, España.*

Antecedentes y objetivo. Realizar una valoración nutricional y conocer los hábitos dietéticos para evaluar la tendencia en el consumo de determinados alimentos, en estudiantes de la Universidad Francisco de Vitoria de Madrid.

Método. La población estudiada son 300 estudiantes universitarios de ambos sexos de la Comunidad de Madrid, con una edad media de 22 años. Para el estudio se realizó una encuesta de recuerdo de alimentos de 3 días y se confeccionó una encuesta de hábitos alimenticios previamente validada.
Para el estudio estadístico se empleó el SPSS 22.0

Resultados. La población estudiada de ambos sexos presenta normopeso (75,8% para hombres y 81,3% para mujeres). Respecto a la actividad física el 42,4% de los hombres y el 58,3% de las mujeres refieren actividad ligera. Realizan 3 comidas el 63,3% de los hombres y el 44% de las mujeres. Desayunan siempre todas las mañanas el 54,5% de los hombres y el 61,2% de las mujeres. El 42,4% de los hombres refieren consumir alimentos precocinados a veces y el 39,8% de las mujeres lo hace a veces. Ambos sexos indican que mayoritariamente consumen una vez por semana Hamburguesas y salchichas tipo Frankfurt (45,5% de los hombres y 53% de las mujeres). Respecto al consumo de bebidas alcohólicas de alta graduación ambos sexos muestran una tendencia al consumo 1 ve por semana, consumo que indican que no es de forma habitual (51,5% de los hombres y 45,2% de mujeres).

Conclusiones. El estilo de vida de la juventud actual muestra una tendencia a presentar patrones semejantes, que será necesario estudiarlos más en profundidad para identificar posibles trastornos como el de la obesidad.

Palabras clave: universitarios, Madrid, nutrientes.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 147. THE IMPACT OF ORAL MICRONUTRIENT TREATMENTS ON ANEMIA REDUCTION IN ANEMIC WOMEN OF CHILDBEARING AGE

Sara Van Cor[2], Srta. Hannah Fuchs[1], Hannah Waddel[1], Renée Moore[1], Christina Mehta[1], Manpreet Chadha[2], Mandana Arabi[2], Helena Pachon[3].
[1]Emory University, Atlanta, United States, [2]Nutrition International, Ottawa, Canada, [3]Food Fortification Initiative & Emory University, Atlanta, United States

Background and objective. Anemia is a widespread public health problem. While anemia can be caused by malaria, schistosomiasis, or chronic kidney disease, nutritional deficiencies are among the biggest causes. The purpose of this project was to review literature to identify the proportion of anemia in women of childbearing age due to deficiencies of specific nutrients including iron, folate, vitamin B12, riboflavin, vitamin A, vitamin C, zinc, thiamine, and vitamin E.

Methods. A search of 17 online databases between November 14, 2020 and December 14, 2020 yielded 5,598 results. Two reviewers independently screened document abstracts and titles via Covidence. The inclusion criteria were as follows. longitudinal intervention studies, including non-randomized controlled trials, randomized controlled trials, and intervention trials without control groups; micronutrients were provided to anemic women to observe if their anemia was eliminated; and micronutrients were administered orally for at least four weeks. Primary outcomes were change in hemoglobin concentration and change in anemia prevalence. Studies will be synthesized using arm-based network meta-analysis with the pcnetmeta package in R.

Results. We expect individual and pooled estimates of the effect sizes of each micronutrient and combinations of micronutrients on nutritional anemia reduction among women of reproductive age. Results will be stratified by delivery method of treatment, study duration, age of women (10-19, 15-49, 10-50 years), nutrient administered, and dosage of nutrient administered.

Conclusions. We expect further evidence of the impact of oral micronutrient treatments (singly or combined) on hemoglobin concentration and anemia prevalence. This project will provide an up-to-date perspective on a variety of micronutrient treatments for anemia. Compared to previous systematic reviews, which usually focus on only one or two nutrients, this analysis will compare oral treatments with multiple nutrients across low-, middle- and high-income countries.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 148. INSATISFACCIÓN CORPORAL Y SU ASOCIACIÓN CON CONDUCTAS ALIMENTARIAS DE RIESGO EN ALUMNOS DE LICENCIATURA EN NUTRICIÓN DE UNA UNIVERSIDAD PRIVADA DEL OCCIDENTE DE MÉXICO

*Lesly Biuquet González Martínez[1], **Jorge Abraham Garcia Iñiguez**[2], Silvia Monserrat Rodríguez León[3], Delia Guadalupe Estrada Palafox[4], Paulina Elizabeth Ochoa Moreno[2].*

[1]Alumno, Licenciatura en nutrición, UAG., Zapopan, México, [2]Prof. Licenciatura en nutrición, UAG., Zapopan, México, [3]Director académico. Licenciatura en nutrición, UAG., Zapopan, México, [4]Director de departamento. Licenciatura en nutrición, UAG., Zapopan, México

Antecedentes y objetivo. La Insatisfacción corporal (IC) es la evaluación negativa del tamaño y la forma corporal. Las conductas alimentarias de riesgo (CAR) son comportamientos inapropiados que preceden a los TCA. En el estado de Jalisco se estima una prevalencia del 10-14 % en alumnos universitarios. El objetivo fue demostrar que existe asociación entre la IC y CAR en alumnos universitarios de la licenciatura en nutrición.

Métodos. Estudio transversal analítico. Se realizó, en alumnos de licenciatura en nutrición, una prueba de siluetas para evaluar IC y un cuestionario para detectar CAR. Se asoció la presencia de IC con CAR.

Resultados. 77.2% de los participantes presentaron IC. 89.3% de las mujeres con IC mostraron un puntaje positivo o deseo de una silueta más delgada [OR 8.33 (1.8-37.3) p= 0.008]. En cuanto a las CAR, 56.1% manifestó algún nivel de estas. Las de tipo restrictivas fueron las más frecuentes. Presentar algún nivel de insatisfacción corporal aumenta 3 veces más la probabilidad de caer en conductas alimentarias de riesgo [OR 3.36 (1-11.3) p= 0.026].

Conclusiones. Se encontró una asociación positiva entre los niveles de IC y los de CAR. El presentar un nivel de IC aumenta la probabilidad de presentar CAR. Es necesario la vigilancia y seguimiento de alumnos de carreras donde se involucra la imagen corporal a fin de detectar y prevenir situaciones potencialmente nocivas que desencadenan un trastorno de salud.

Palabras clave: insatisfacción corporal, conductas alimentarias de riesgo, estudiantes universitarios.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 149. RELACIÓN DEL CRONOTIPO, ESTILO DE VIDA Y FACTORES DE RIESGO METABÓLICO EN JÓVENES MEXICANOS

Adriana Aguilar[1], *U. Moreno Celis*[2], *T. García Gasca*[2], *M. Díaz Muñoz*[3], *M. Pérez Mendoza*[2], *M. Garaulet*[4].
[1]*Doctorado en Ciencias Biológicas-UAQ, Querétaro, México,* [2]*Facultad de Ciencias Naturales-UAQ, Querétaro, México,* [3]*Instituto de Neurobiología - Universidad Autónoma de México, Querétaro, México,* [4]*Instituto de Investigación Biomédica – (IMIB)-Arrixaca, Universidad de Murcia, El Palmar, España*

Antecedentes y objetivo. El reloj circadiano es un sistema endógeno de medición del tiempo el cual permite a múltiples organismos mantener la homeostásis en términos fisiológicos1, tiene una variabilidad entre individuos y es determinado por la preferencia circadiana y el ambiente2. Existen individuos que son más activos en las primeras horas de la mañana "matutinos" en contraste con los que prefieren actividad en horarios más tardíos "nocturnos"3. El ciclo tardío ha sido relacionado con obesidad, diabetes y sídrome metabólico, sin embargo, pocos estudios han analizado la asociación con los hábitos de alimentación en población jóven. Evaluar la relación de los hábitos de alimentación, el cronotipo y los factores de riesgo metabólico en jóvenes mexicanos.

Métodos. Participaron 1698 jóvenes mexicanos entre 18 y 29 años. se midió el peso, estatura, circunferencia de cintura (CC) y la composición corporal. Se tomó una muestra de sangre en ayuno de 12 h para determinar las concentraciones séricas de glucosa, colesterol total, HDL, LDL, VLDL y triglicéridos (TG). Se midió la presión arterial (TA) y se aplicó un cuestionario de hábitos de estilo de vida y el cuestionario Munich Chronotype Questionnaire (MCTQ) para la determinación del cronotipo.

Resultados. Jóvenes con cronotipo nocturno presentaron más factores de riesgo metabólico comparado con los cronotipos intermedios y matutinos. Destacando mayores valores de TA, CC y grasa corporal (%), así como niveles elevados de TG y VLDL Los factores de estilo de vida difirieron entre los cronotipos con un mayor consumo de cigarro entre los cronotipos nocturnos que los otros cronotipos ($P < 0.05$).

Conclusiones. Este estudio muestra que en jóvenes mexicanos "aparentemente sanos", que presentan cronotipo nocturno tienen mayores factores de riesgo metabólico comparado con los cronotipos intermedios y matutinos.

Palabras clave: riesgo metabólico, cronotipo, jóvenes, mexicanos.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 150. DIAGNÓSTICO DEL ESTADO NUTRICIONAL Y SU RELACIÓN CON LA INGESTA DE MACRO Y MICRO NUTRIMENTOS EN DOS COMUNIDADES RURALES, PUEBLA, MÉXICO

Laura González Ibáñez[1], *María Eugenia Meneses Álvarez*[1,2], *Daniel Martínez Carrera*[1], *Antonio Macías López*[1], *Iván Torre Villalvazo*[3], *Adrián González Bonilla*[4], *Jesulín Solorio Sánchez*[5].

[1]*Colegio de Postgraduados, Puebla, México,* [2]*Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT) , CDMX, México,* [3]*Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán (INCMNSZ), CDMX, México,* [4]*Universidad Regional del Sureste, Oaxaca, México,* [5]*Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla, Puebla, México.*

Antecedentes y objetivo. México enfrenta un reto para mejorar el estado nutricional de la población urbana y rural. El objetivo fue evaluar el estado nutricional y la ingesta de macro y micronutrimentos de habitantes de las comunidades de Santiago Coltzingo y San Miguel Tianguistenco, Puebla.

Métodos. Estudio transversal en 72 individuos adultos. El estado nutricional fue valorado a través del Índice de Masa Corporal (IMC), circunferencia de cintura (CC) e Índice Cintura Cadera (ICC). Se analizaron los parámetros bioquímicos (glucosa, colesterol, triglicéridos) y presión arterial. Por medio del recordatorio de 24 horas, se evaluó la ingesta energética, de macronutrimentos y micronutrimentos (NutriKcal VO Versión 1.1).

Resultados. El 75% fueron mujeres y 25% hombres, con edad de 46.58±14.73 años. En base al IMC, el 90.3% de los voluntarios presentaron sobrepeso y obesidad. En hombres y mujeres, la media de ICC (0.96, 0.92) y CC (99.3 cm, 97.8 cm) muestran alto riesgo cardiovascular respectivamente. La hipertrigliceridemia (72.2%) fue la más frecuente en ambos sexos, seguido de la hiperglucemia (58.3%) y la hipercolesterolemia (38.9%). El 15.3% presentó hipertensión. En base a la recomendación internacional (IR), hombres y mujeres mostraron porcentajes por encima respectivamente en la ingesta energética (13.9%, 9.6%), grasas saturadas (107.1%, 165%), colesterol (51.2%, 29.5%) y azúcar (4.1%, 13.3%). Además, porcentaje por debajo en la ingesta de fibra (75.3%, 15.6%), vitamina B5 (42.5%, %,43.6%%), calcio (50.6%, 34.2%), potasio (35.9%, 35.9%) y zinc (64.4%, 69.4%).

Conclusiones. Existe una alta prevalencia de sobrepeso, obesidad y riesgo cardiovascular en las comunidades rurales, asociada a la ingesta elevada de energía, grasas saturadas y azúcar. Las estrategias para mejorar la nutrición en zonas rurales en México son prioritarias.

Palabras clave: dislipidemias, obesidad, comunidad rural.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 151. ESTILO DE VIDA Y ESTADO NUTRICIONAL EN ADULTOS DIABÉTICOS TIPO 2 DE UN CENTRO DE REFERENCIA

Lourdes Alicia Ortiz Soria[1], *Paola Mariel Gómez-Mereles*[1], *Johana Vanessa Meza-Paredes*[2], *Celi Andrea Pineda-Vaceque*[1].

[1]*Carrera De Nutrición, Dirección académica, Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, San Lorenzo, Paraguay,* [2]*Departamento de Nutrición, Dirección de Investigación, Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, San Lorenzo, Paraguay.*

Antecedentes y objetivo. El estado nutricional es reflejo de los hábitos, pues éstos intervienen en la salud, los estilos de vida saludables podrían contribuir con el éxito del tratamiento de la diabetes.
Determinar el estilo de vida (EV) y estado nutricional (EN) en adultos y adultos mayores diagnosticados con Diabetes Mellitus tipo II (DM2) que acuden al Centro de Alta Complejidad de Diabetes del Hospital General de Luque de octubre a noviembre del año 2019.

Métodos. Estudio observacional, descriptivo, transversal, muestra 72 adultos de 40 a 59 años y adultos mayores de 60 a 74 años respectivamente, ambos sexos, con diagnóstico médico de DM2. Respetando principios éticos, se utilizó un instrumento para datos sociodemográficos, clínicos y antropométricos (Peso, talla, Índice de masa corporal (IMC), circunferencia de cintura) y otro Instrumento validado de Medición de Estilos de Vida para Diabéticos (IMEVID), para el análisis de datos se aplicó estadística descriptiva.

Resultados. Según IMEVID, el 48,61% y el 47,22% de adultos practicó EV regular y bueno respectivamente, en adultos mayores el 69,44% fue bueno. Respecto al EN según IMC, el 52,78% de adultos presentó obesidad y el 36,11% de adultos mayores normo-peso, predominando en ambos el riesgo cardiovascular muy aumentado, principalmente en mujeres, siendo 90,20% en adultos y 80,39% en adultos mayores. Según caracterización del EV en función del EN, el regular EV con obesidad se observó en adultos y buen EV con sobrepeso en adultos mayores.

Conclusiones. Los adultos mayores presentaron mejor EV y EN respecto a los adultos, en ambos predominó el riesgo cardiovascular muy aumentado. Un mejor EV registró un EN más óptimo, pudiendo éste condicionar el bienestar y la calidad de vida de los pacientes con diabetes, disminuyendo así el riesgo de complicaciones.

Palabras clave: Diabetes Mellitus tipo II, adultos, adultos mayores, estilo de vida, estado nutricional.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 152. FACTORES DE RIESGO PARA ENFERMEDADES CRÓNICAS NO TRANSMISIBLES EN FUNCIONARIOS DEL CAMPUS DE LA UNA UNIVERSIDAD PÚBLICA DEL PARAGUAY

Ana Belén Rodríguez Leiva[1], *Vanessa Monserrat Portillo Rejala*[1], *Macarena Morínigo Martínez*[2], *Silvia Araújo Pino*[2], *Clara Deleón Fariña*[1].

[1]*Carrera de Nutrición, Dirección Académica, Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, San Lorenzo, Paraguay,* [2]*Departamento de Nutrición, Dirección de Investigación, Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, San Lorenzo, Paraguay.*

Antecedentes y objetivo. Las enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT) son la principal causa de muerte en el mundo, se pueden prevenir mediante la reducción de factores de riesgo. La Organización Internacional del Trabajo (OIT) y Organización Mundial de la Salud (OMS) reconocen el lugar de trabajo como un espacio para la promoción de salud.
Describir la frecuencia de los factores de riesgo para ECNT en funcionarios del campus de la Universidad Nacional de Asunción (UNA) durante los meses de octubre y noviembre del año 2019.

Métodos. Estudio observacional descriptivo de corte transversal, realizado en 126 funcionarios administrativos y docentes de la UNA, de entre 18 y 59 años de edad. Se recolectaron datos sociodemográficos, antropométricos, clínicos, hábitos alimentarios y de estilo de vida. La presencia de factores de riesgo para ECNT se midió mediante una encuesta elaborada por las autoras en base a cuestionarios validados. La presente investigación se enmarcó en el trabajo de extensión-investigación "Consultorio Móvil". El protocolo de investigación del estudio fue revisado y aprobado por el Comité de Ética de la Facultad de Ciencias Químicas UNA (522/2019).

Resultados. El 78,6% de los encuestados eran del sexo femenino, la mediana de edad fue 36años, según el índice de masa corporal (IMC) el 40,5% cursaba con sobrepeso y el 42,1% obesidad. 53,2% presentó riesgo muy aumentado según circunferencia de cintura, 32,5% presentó exceso de grasa visceral; 30% consumía alcohol, el mayor porcentaje presentó bajo consumo de lácteos, frutas y verduras, el 92,9% no descansaba el tiempo recomendado, la mayoría no cumplía con las recomendaciones diarias de actividad física.

Conclusiones. Los funcionarios presentaron un elevado porcentaje de sobrepeso y obesidad, un consumo moderado de alcohol, así como una inadecuada ingesta de alimentos, un bajo porcentaje de actividad física, con insuficientes horas de sueño, por lo cual es una población que presenta diversos factores riesgo para el desarrollo de ECNT.

Palabras clave: enfermedad crónica, factores de riesgo, estilo de vida.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 153. RESISTENCIA A LA INSULINA Y ESTADO NUTRICIONAL EN ADULTOS QUE ACUDEN A UN CONSULTORIO NUTRICIONAL UNIVERSITARIO DEL DEPARTAMENTO CENTRAL - PARAGUAY

Nathalia Paola Navarro Trevisan[1], *Andrea Magalí Gómez Núñez*[1], *Cecilia Inés González Vatteone*[1], *Viviana Rossmary Acuña Insfrán*[2], *Jimena María Belén Casco Cantero*[1], *Fátima Gabriela Fernández*[2], *Clara Deleón Fariña*[2].
[1]*Universidad Nacional de Asunción - Facultad de Ciencias Químicas - Departamento de Bioquímica Clínica, San Lorenzo, Paraguay,*
[2] *Universidad Nacional de Asunción - Facultad de Ciencias Químicas - Consultorio Nutricional, San Lorenzo , Paraguay*
Agradecimientos. A la DGICT- Rectorado-Universidad Nacional de Asunción (UNA), por la financiación de esta investigación.

Antecedentes y objetivo. La resistencia a la insulina es una alteración metabólica producida por respuesta biológica deficiente a la insulina. Se caracteriza por presentar estados de hiperinsulinemia e hiperglicemia y es una condición que antecede al desarrollo de la Diabetes Mellitus tipo 2. El sobrepeso y la obesidad son condiciones que se relacionan con la resistencia insulínica y otras patologías como la hipertensión arterial y el síndrome metabólico. El objetivo de esta investigación fue evaluar la resistencia a la insulina y el estado nutricional en pacientes adultos que acuden a un consultorio nutricional universitario.

Métodos. Para el cumplimiento de los objetivos se realizó un estudio descriptivo transversal con muestreo no probabilístico por conveniencia. Se midieron variables antropométricas. masa corporal, talla, IMC (índice de masa corporal) y estado nutricional, además de glicemia e insulinemia en ayunas. Se calculó el índice HOMA-IR (*Homeostasis Model Assessment*). Cuando el valor del índice fue mayor a 2.5 se consideró resistencia insulínica.

Resultados. Se incluyeron 64 pacientes de ambos sexos entre 18 a 65 años de edad. La población estuvo compuesta por 43 mujeres (67%) y 72% presentó edad menor o igual a 35 años. La frecuencia de sobrepeso en los participantes fue de 32,8% y de obesidad 25%. Presentaron resistencia insulínica 7.8% de los participantes, todos ellos con sobrepeso u obesidad. Se obtuvieron diferencias significativas en valores de insulinemia y HOMA-IR siendo mayores en el grupo con sobrepeso y obesidad ($p>0,05$; Kruskal-Wallis).

Conclusiones. En esta serie de pacientes adultos el sobrepeso y la obesidad se asocian con valores incrementados de índice HOMA-IR, insulinemia en ayunas y la resistencia insulínica.

Palabras clave: resistencia a la insulina, HOMA-IR, estado nutricional.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 154. ASOCIACIÓN DE LA CALIDAD DE LA DIETA Y EL ÍNDICE DE MASA CORPORAL EN ADULTOS MEXICANOS. UN ANÁLISIS DE PSEUDO-PANEL

Sandra Pérez-Tepayo[1], Sonia Rodríguez-Ramírez[1], Mishel Unar-Munguía[1], ***Teresa Shamah Levy***[2].
[1]*Centro de Investigación en Nutrición Y Salud, INSP, Cuernavaca, México,*
[2]*Centro de Investigación en Evaluación y Encuestas, INSP, Cuernavaca, México*

Antecedentes y objetivo. En México las prevalencias de sobrepeso y obesidad han aumentado y predomina una baja calidad de la dieta en los últimos años. Actualmente, es escasa la información dietética y antropométrica en muestras representativas de la población, de forma longitudinal. Una alternativa es el diseño de pseudo-panel en donde se agrupan individuos por características similares dándoles seguimiento en forma de cohortes. Objetivo**.** Estimar la asociación entre la calidad de la dieta y el índice de masa corporal (IMC) de adultos mexicanos entre los años 2006, 2012 y 2016, utilizando pseudo-panels.

Métodos. Se construyeron 108 pseudo-panels, agrupando por sexo, escolaridad y año de nacimiento con datos de hombres (n=6 081) y mujeres (n=11 404) entre 20 y 59 años, provenientes de las Encuestas Nacionales de Salud y Nutrición de México (ENSANUT) 2006, 2012 y 2016. Se estimó la asociación entre calidad de la dieta (medido con el índice de dieta saludable HEI-2015) e IMC, mediante un modelo de efectos fijos, ajustando características sociodemográficas (área, región, nivel socioeconómico, situación conyugal y empleo) e interacción con área y año de nacimiento.

Resultados. Un aumento en la proporción de mujeres en el tercil de calidad de la dieta medio se asoció con 3.21 puntos de IMC menos (p= 0.03) en comparación con las del tercil bajo, al excluir sub-reportadoras de energía. La misma asociación se observó al incluir la actividad física.

Conclusiones. Los resultados de este estudio pueden servir como referencia para futuros análisis entre la dieta y el IMC, destacando la importancia de considerar el sexo y características sociodemográficas de la población en el diseño de intervenciones para mejorar la salud. También sirven de insumo para crear políticas públicas que promuevan mejorar la calidad de la dieta en población adulta.

Palabras clave: calidad de la dieta, índice de masa corporal, pseudo-panel, adultos mexicanos.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 155. EFECTO AGUDO DE UN ALIMENTO ALTO EN CARBOHIDRATOS Y EJERCICIO FÍSICO SOBRE LA TASA METABÓLICA

Ruth Alejandra Zavala Lira[1], *Arnulfo Ramos Jiménez*[1], *Isaac Armando Chávez Guevara*[1].
[1]*Universidad Autónoma de Ciudad Juárez, Maestría en Ciencias Químico Biológicas, Ciudad Juárez, Chihuahua, México.*

Antecedentes y objetivo. Dentro de los estudios consultados encontramos una estrecha relación entre la ingesta de energía a expensas de los carbohidratos y las probabilidades de padecer obesidad. Por lo que este trabajo tuvo como objetivo evaluar el efecto de un alimento alto en carbohidratos y el ejercicio físico sobre la tasa metabólica en sujetos masculinos con obesidad.

Métodos. En el proyecto participaron 11 adultos (28.09 ± 7.53 años) masculinos con obesidad (IMC 34.17 ± 3.76 kg/m²), los cuales cumplieron con cuatro sesiones. Se realizó una medición de calorimetría indirecta al inicio del proyecto y la determinación de composición corporal. Mediante la prueba de ejercicio a la máxima oxidación de grasas y la prueba de esfuerzo máximo se obtuvieron los datos necesarios para elaborar una sesión de caminata en banda sin fin a la intensidad de máxima oxidación de grasas. Seguido a esto consumieron un alimento alto en carbohidratos en forma de batido y finalmente se midieron los datos de la tasa metabólica basal de los últimos 15 minutos de las 3 horas posteriores.

Resultados. El consumo del alimento alto en carbohidratos incrementó la oxidación de carbohidratos durante la segunda hora posterior al alimento, disminuyendo durante la tercera hora post alimento a valores similares a los registrados en la primera hora post alimento. Mientras que en la oxidación de lípidos se observó un efecto inverso. La proporción de carbohidratos oxidados fue de 6 veces por arriba la de las grasas.

Conclusiones. El alimento propició que en la jerarquización de utilización de sustratos fueran los carbohidratos la fuente de energía predilecta. Comprobando que un consumo elevado de carbohidratos termina por disminuir la tasa de oxidación de lípidos, aun al combinarse con la realización de ejercicio a la intensidad de máxima oxidación de grasas.

Palabras clave: fatmax, calorimetría, carbohidratos.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 156. PERFIL ALIMENTARIO, HÁBITOS OBESOGÉNICOS Y MITOS ALIMENTARIOS RELACIONADOS CON LA OBESIDAD EN MUJERES ADULTAS ARGENTINAS

María Elena Torresani[1], *Candela Lepera*[1], *Noelia Dressl*[1], *María Soledad Delaven*[1], *Delfina Fasce*[1], *María Laura Gulli*[1], *Sabrina Elizabeth Ivancich*[1].
[1]*UBA Facultad de Medicina Carrera de Nutrición, Buenos Aires, Argentina*
Este trabajo pertenece al Proyecto UBACYT 2018 Nº. 20020170100483BA

Antecedentes y objetivo. En las últimas décadas aumentó en la población el interés por dietas vegetarianas, mitos alimentarios y hábitos obesogénicos. Identificar los diferentes perfiles alimentarios y asociarlos con los hábitos obesogénicos y mitos alimentarios relacionados con la obesidad en mujeres adultas.

Métodos. Estudio descriptivo, transversal, sobre 352 mujeres adultas voluntarias seleccionadas por conveniencia, residentes en CABA y Gran Buenos Aires (Argentina). Variables. edad, perfil alimentario (omnívoros, flexitarianos, lactoovovegetariano y veganos), IMC, hábitos obesogénicos (según cuestionario Pardo 2004 de 27 preguntas que incluyen categorías de respuesta de 1 a 5 (nunca; pocas veces; con alguna frecuencia; muchas veces y siempre), considerando a mayor puntaje, conducta más saludable, actividad física (minutos semanales), sueño (horas por día), realización de un programa de adelgazamiento, mitos alimentarios. Análisis estadístico mediante SPSS 21,0, calculando medidas de tendencia central y x2, considerando valores significativos a una $p< 0,05$.

Resultados. Omnívoros. 50,9%; flexitarianos. 19,6%; lactoovovegetariano. 15,6% y veganos. 13,9%. Valores medios de edad (34,2 DS 10,1 años) e IMC (24.5 DS. 4.8 Kg/m^2) disminuyen significativamente a medida que se eliminan más alimentos del plan alimentario ($p=0.000$ y $p=0.001$ respectivamente). No se halló asociación significativa entre perfil alimentario y actividad física o sueño. Se encontró asociación significativa entre perfil alimentario y realización programa de adelgazamiento ($p=0,018$), siendo las omnívoras quienes lo realizaban en mayor proporción (20,7%). Se observaron diferencias significativas entre perfiles alimentarios y preocupación por dieta saludable ($p=0.002$), disminuyendo la media a medida que se agregaban alimentos a la dieta; y con respuestas incorrectas sobre mitos alimentarios ($p=0.001$), donde las veganas obtuvieron el menor valor medio.

Conclusiones. La edad, IMC, preocupación por dieta saludable y cantidad de respuestas incorrectas en la identificación de mitos presentaron diferencias significativas entre los perfiles alimentarios.

Palabras clave: perfiles alimentarios, hábitos obesogénicos, mitos alimentarios.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 157. ASOCIACIÓN ENTRE EL ÍNDICE PLAQUETAS/LINFOCITOS Y LA DIETA EN UNA MUESTRA DE ANCIANOS ESPAÑOLES

*Aránzazu Aparicio[1,2], Laura María Bermejo[1,2], Elena Rodríguez-Rodríguez[2,3], **Ana María Lorenzo Mora**[1], María Dolores Salas-González[1,2], María Luisa Delgado-Losada[2,4], Rosa María Ortega[1,2], Liliana Guadalupe González-Rodríguez[1,2], Ana María López-Sobaler[1,2].*

[1]Departamento de Nutrición y Ciencia de los alimentos. UCM., [2]Grupo de investigación UCM-VALORNUT (920030), [3]Departamento de Química en Ciencias Farmacéuticas. Facultad de Farmacia. UCM., [4]Departamento de Psicología Experimental, Procesos Psicológicos y Logopedia. Facultad de Medicina. UCM.,

Antecedentes y objetivo. El seguimiento de unos adecuados hábitos alimentarios se ha asociado con un mejor estado inflamatorio. El índice plaquetas/linfocitos (IPL) es un marcador de inflamación útil y barato. El objetivo del presente trabajo fue analizar la asociación entre los hábitos alimentarios y el estado de inflamación en un grupo de personas del Proyecto Estudio Piloto del Estudio Longitudinal Envejecer en España.

Métodos. El estudio se llevó a cabo en una muestra de 922 sujetos (529 mujeres) mayores de 65 años no institucionalizados. Para la evaluación de la dieta se aplicó un cuestionario de frecuencia de consumo de alimentos. Utilizando el tamaño de ración del Rombo de la alimentación las frecuencias de consumo de los grupos se transformaron en gramos. Se calculó el IPL como marcador de inflamación. Como puntos de corte se emplearon los percentiles 25 (87,3 y 98,5) y 75 (137,8 y 147,9, para varones y mujeres respectivamente).

Resultados. Los varones con IPL menor a P25 presentaron un consumo significativamente superior de huevos (20,7±17,2 vs. 15,6±7,1 g/día) y pescados (73,0±50,1 vs. 57,8±35,4 g/día) que los que tenían un IPL≥ P75. En concreto, los ancianos con IPL menor a P25 declararon un mayor consumo de pescado blanco (35,8±26,1 vs. 27,7±17,9 g/día) y semigraso (12,6±19,6 vs. 6,7±11,4 g/día). En las mujeres se encontró que aquellas con IPL menor a P25 presentaron un consumo significativamente superior de frutas (275,6±146,5 vs. 220,5±107,7 g/día) y carnes (60,1±45,2 g/día vs 43,4±25,3 g/día), especialmente de carnes magras (44,5±34,3 vs. 32,1±18,7 g/día), que las IPL≥ P75.

Conclusiones. El seguimiento de dietas más adecuadas se relaciona con un mejor estado de inflamación.

Palabras clave: índice de alimentación saludable, edad avanzada, inflamación.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 158. ATHEROGENIC, THROMBOGENIC AND HYPER/HYPO CHOLESTEROLEMIC INDICES IN MEAT OF CHICKENS FED CHIA (*Salvia hispanica*) SEEDS

Ayrton Da Silva[1], *Maria Cristina Cabrera*[1], *Ali Saadoun*[1].
[1]*Universidad de la República, Montevideo, Uruguay*

Background and objective. Based on the fatty acids composition of foods, indices have been used to estimate the potential cardiovascular risk for consumers. In this work, meat from chickens fed a diet enriched with chia, was evaluated regarding the sum of monounsaturated fatty acids (MUFA), n-6, n-3 fatty acids and their ratio. Moreover, the atherogenicity (AI), thrombogenicity (TI) and the hyper/hypo cholesterolemic effect (h/H) were determined.

Methods. Chickens (14 by treatment) individually caged in floor (0.35 m2/animal) were fed for 52 days before sacrifice, with a diet enriched with 0(T0); 2.5(T1); 5(T2) and 10(T3) % of chia seeds. The fatty acids composition of meat from drumstick, thigh and breast cuts was determined by Clarus 500 chromatograph and CPsil-88 column. The fatty acids composition of meat was used to estimate indices, as described in International Journal of Food Science (https.//doi.org/10.1155/2017/7613069). The GLM procedure has been used for the statistical analysis of the results.

Results. The MUFA content decreases significantly in all cuts when chia is used. The content of n-6 fatty acids is stable through the treatment, while the n-3 fatty acids increase progressively when Chia is added to the feed. Consequently, the n-6/n-3 ratio is significantly improved within the recommended value, as level of added Chia increases. This effect is noticed in all cuts. For AI indices, cuts present favourable values, but the higher AI is for T3. This result is probably linked to the decrease of MUFA in meat. MUFA content is critical within the equations for the estimation of indices. In the case of IT and h/H indices, the values for T1 and T2, but not for T3, are favourable to prevent cardiovascular diseases.

Conclusions. Chickens fed with chia seed at 2.5 and 5 %, but not at 10 %, allow obtaining meat with favourable lipid indices to prevent cardiovascular diseases in consumers.

Keywords: chia, chickens, lipids indices.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 159. DIAGNÓSTICO SITUACIONAL DO AMBIENTE ALIMENTAR ORGANIZACIONAL DO INSTITUTO NACIONAL DE CÂNCER (INCA)

Bruna Pitasi Arguelhes[1], *Manuela de Sá Pereira Colaço Dias*[1], *Maria Eduarda Diogenes*[1], *Luciana Maya*[1], *Fábio Fortunato Brasil de Carvalho*[1].
[1]*Instituto Nacional De Câncer - Ministério Da Saúde Do Brasil, Rio de Janeiro, Brazil.*

Antecedentes e objetivo. O ambiente alimentar organizacional é apontado como importante determinante para a promoção da alimentação adequada e saudável (PAAS). Em 2016, o Ministério da Saúde publicou normativa que dispõe sobre as ações de PAAS nos ambientes de trabalho. Neste contexto, objetivou-se realizar o diagnóstico situacional do ambiente alimentar do Instituto Nacional de Câncer (INCA).

Métodos. Foram avaliadas oito unidades, sendo quatro hospitais e quatro unidades administrativas. Foi aplicado o instrumento desenvolvido por Messias (2018) com adaptações, composto por um checklist com seis blocos de avaliação (características gerais, infraestrutura para alimentação, serviços de alimentação comercial, máquinas de autosserviço e estabelecimentos comerciais do entorno).

Resultados. Quanto à infraestrutura, todas as unidades possuem copas e/ou refeitórios com equipamentos e mobiliários adequados para que os trabalhadores realizem suas refeições. Os quatro hospitais dispõem de refeitório, porém estes ofertam refeições apenas para residentes e acompanhantes de pacientes internados. Três hospitais possuem cantinas que oferecem sucos, sanduíches, salgados, pão, e também itens de conveniência sendo principalmente alimentos ultraprocessados. Um dos hospitais possui nove máquinas de autosserviço que disponibilizam refrigerantes, outros produtos ultraprocessados e água mineral. No mapeamento do ambiente alimentar do entorno das oito unidades avaliadas, a maioria dos estabelecimentos que oferecem refeições foram classificados como mistos (lanchonete e restaurante), bares e restaurantes.

Conclusão. A realização do diagnóstico situacional do ambiente alimentar organizacional do INCA foi fundamental para demonstrar os desafios e as oportunidades para a PAAS no Instituto considerando, por exemplo, a ampla oferta de alimentos ultraprocessados. Com base nos resultados, fica evidente que diversas estratégias dispostas na normativa relacionada à PAAS no INCA ainda precisam ser implementadas, com destaque para oferta exclusiva e variada de alimentos "*in natura*" e minimamente processados e preparações culinárias de acordo com as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 160. ESTUDIO DE PATRONES DIETÉTICOS E INDICADORES DE FUNCIÓN RENAL EN UNA COHORTE POBLACIONAL DE URUGUAY

Paula Moliterno[1], *Carmen Marino Donangelo*[2], *Luciana Borgarelo*[3], *MatíasPécora*[4], *Alicia Olascoaga*[3], *Oscar Noboa*[5], *José Boggia*[5].

[1]*Dpto. Nutrición Clínica. Escuela de Nutrición. Universidad de la República, Montevideo, Uruguay,* [2]*Escuela De Nutrición. Universidad de la República, Montevideo, Uruguay,* [3]*Laboratorio de Patología Clínica. Hospital de Clínicas. Universidad de la República, Montevideo, Uruguay,* [4]*Hospital de Clínicas. Universidad de la República, Montevideo, Uruguay,* [5]*Centro de Nefrología. Hospital de Clínicas. Universidad de la República, Montevideo, Uruguay.*

Antecedentes y objetivo. Las enfermedades no transmisibles son prevalentes y constituyen factores de riesgo de enfermedad renal crónica (ERC). Se exploró la asociación entre patrones dietéticos (PD) e indicadores de función renal en una cohorte poblacional adulta (Genotipo Fenotipo y Ambiente de la Hipertensión en Uruguay-GEFA-HT-UY).

Métodos. Los PD se identificaron mediante análisis de componentes principales (formulario de frecuencia de consumo). Se recabó información de antropometría, presión arterial (PA), nefrolitiasis, proteinuria, albúmina/creatinina (ACR) y se estimó tasa de filtrado glomerular (eGFR, ecuación CKD-EPI). Se definió ERC si eGFR <60mL/min/1.73m^2 o ACR>30 mg/g. Se utilizaron modelos de regresión lineal multivariados y regresión logística, ajustados.

Resultados. De n=294 participantes (67.7% mujeres; 52.9±16.8 años) 75.2% presentaron sobrepeso/obesidad, 36.4% hipertensión, 12.6% nefrolitiasis. La PA sistólica/diastólica promedio fue 124.6±17.6/79.6±9.9 mmHg y el eGFR 95.4±20.6 mL/min/1.73m^2, sin diferencias según sexo, pero sí en los mayores de edad (>54 años) respecto a los menores (p≤0.0003). La nefrolitasis fue mayor en hombres (20%vs.9.1%) y en los mayores de edad (16.7%vs.8%). Se identificaron tres PD. “Cárnico”, “Prudente”, “Cereal y Mate”. Aquellos con mayor adherencia al PD “Cárnico”, caracterizado por alimentos de consumo tradicional, eran predominantemente mujeres, de menor edad, fumadores a diario y bebían alcohol (p<0.05). Participantes con mayor adherencia al PD “Prudente”, caracterizado por alimentos más saludables, fueron mayores de edad y presentaron mayor escolarización (p<0.03) con elevada presencia de obesidad, hipertensión y diabetes. Quienes presentaron mayor adherencia al PD “Cereal y Mate”, caracterizado por cereales, panificados y mate, tenían menor escolarización, eran más inactivos y con mayor proporción de fumadores y uso de alcohol (p<0.03). En los menores de edad, mayor adherencia al PD “Cárnico” se asoció con mayor proteinuria (p=0.007); al PD “Prudente” con menor eGFR (p=0.003), y al PD “Cereal y Mate” con mayor PA sistólica (p=0.022) y ACR (p=0.0005). No se encontró asociación entre PD y ERC.

Conclusiones. Los sujetos jóvenes con mayor adherencia al PD “Prudente” presentaron menor eGFR. Esta asociación podría explicarse por tener más carga de enfermedad (causalidad reversa), aunque el estudio transversal no permite inferir causalidad. “Cereal y Mate” emergió como un PD local que requiere mayor estudio.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 161. ASOCIACIÓN ENTRE PATRONES DIETARIOS Y DEFICIENCIA DE HIERRO EN NIÑOS MENORES DE UN AÑO, DERECHOHABIENTES DEL IMSS

*Roxana Garza-Tiburcio[1,2], **Gloria Martínez Andrade**[2], Mario Flores-Aldana[3], Ximena Duque-López[2], Eugenia Mendoza-Ortíz[2].*
[1]Universidad Nacional Autónoma de México, México, [2]Instituto Mexicano del Seguro Social, México, [3]Instituto Nacional de Salud Pública, Cuernavaca, México.

Antecedentes y objetivo. El análisis de patrones dietarios permite evaluar la alimentación integralmente. El objetivo del estudio fue evaluar la asociación de los patrones dietarios y la deficiencia de hierro (DH) a los 3, 6, 9 y 12 meses de edad.

Métodos. Análisis secundario de un estudio longitudinal durante el primer año de vida, con evaluación del consumo de alimentos cada mes; y de la concentración de ferritina sérica cada trimestre. Utilizando análisis de componentes principales se obtuvieron los patrones dietarios por trimestre. El puntaje para cada patrón se categorizó en terciles, la asociación entre patrones dietarios y DH se evaluó mediante modelos de regresión logística, ajustando por variables sociodemográficas.

Resultados. Participaron 544 niños y fueron identificados los siguientes patrones. 1er trimestre. “Pollo-frutas/verduras” y “Sucedáneos de leche materna (SLM)”; 2do trimestre. “Inhibidores-frutas/verduras”, “SLM-frutas/verduras envasadas (FVE)”, “Cereales-leguminosas-embutidos”, “Pollo-pescados/mariscos”, “Pan dulce-postres”, “Vísceras”; 3er trimestre. “SLM-frutas”, “Pollo-verduras”, “Bebidas azucaradas-frituras”; “Alto en grasa”, “Lácteos-FVE”, 4to trimestre. “Verduras”, “SLM-pan dulce”, “Lácteos-cereales infantiles”, “Huevo-pescados/mariscos”, “Vitamina C-productos de maíz” y “Pollo-FVE-bebidas azucaradas”. Los patrones que se asociaron con menor riesgo de DH en el análisis multivariado fueron. en el 2do trimestre “SLM-FVE” (OR. 0.34, IC 95%. 0.14-0.82); en el 3er trimestre “SLM-fruta” (OR. 0.38, IC 95%. 0.18-0.83); y “Alto en grasa” (OR. 0.43, IC 95%. 0.21-0.89); en el 4to trimestre “Pollo-FVE-bebidas azucaradas” (OR. 0.33, IC 95%. 0.14-0.79).

Conclusiones. Los patrones dietarios del primer año se caracterizaron por incluir SLM, frutas/verduras y pollo; las FVE se identificaron en algunos patrones a partir del segundo trimestre; alimentos no recomendables como embutidos se identificaron en el 2do trimestre y bebidas azucaradas a partir del tercer trimestre. Los patrones dietarios que incluyeron alimentos fortificados con hierro protegen para el desarrollo de deficiencia de hierro en niños menores de un año.

Palabras clave: patrones dietarios, deficiencia de hierro, niños, componentes principales.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 162. EFECTO DE UNA INTERVENCIÓN NUTRICIONAL REMOTA SOBRE PARÁMETROS ANTROPOMÉTRICOS DE ADULTOS CON SOBREPESO Y CON OBESIDAD. ESTUDIO PILOTO

Yolanda Elizabeth Pérez Beltrán[1], *Ingrid Rivera Iñiguez*[2], *Karina González Becerra*[2], *Naomi Pérez Naitoh*[3], *Sonia Guadalupe Sáyago Ayerdi*[1], *Edgar J. Mendivil*[4].

[1]Instituto Tecnológico De Tepic, Tepic, México, [2]Centro Universitario de Ciencias de la Salud, Universidad de Guadalajara, Guadalajara, México, [3]Universidad Iberoamericana, Ciudad de México, México, [4]Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Occidente, Guadalajara, México

Antecedentes y objetivo. La obesidad y las dislipidemias predisponen al desarrollo de enfermedades cardiovasculares y constituyen una problemática de salud pública mundial. La patogénesis de la obesidad involucra factores genéticos y en este sentido se han identificado variaciones genéticas asociadas con alteraciones en el metabolismo lipídico. La nutrigenética permite abordar un tratamiento dietético preciso, ya que considera las variaciones genéticas presentes en individuos, además se han identificado recomendaciones dietéticas específicas para distintos tipos de polimorfismos relacionados con las dislipidemias y las enfermedades cardiovasculares. Dada la situación mundial actualmente, la asesoría nutricional remota (telenutrición) es una herramienta potencial para la atención nutricional a la población.
Evaluar la eficacia de la asesoría nutricional remota sobre parámetros antropométricos de adultos con sobrepeso u obesidad usando dos patrones nutrigenéticos.

Métodos. Se captó una población de 60 individuos mexicanos con sobrepeso u obesidad, mediante flyers publicados en redes sociales. Los sujetos que cumplieron con los criterios de inclusión fueron asignados al azar para seguir durante 8 semanas, uno de dos patrones nutrigenéticos creados previamente con base a los resultados obtenidos de una revisión sistemática. El seguimiento y control de los participantes se realizó de forma remota a través de plataformas virtuales. Se recabaron resultados basales, a la mitad y al final de la intervención.

Resultados. El 52 % de la población reclutada fueron mujeres y el 48% hombres, con una edad media de 30.2 años. Al inicio de la intervención el 57% de los participantes padecía obesidad y 43% sobrepeso, sin embargo, al final de la intervención, se observó pérdida de peso significativa y diminución del IMC de los pacientes de ambos grupos (35% obesidad, 50% sobrepeso, 14% normopeso). La pérdida en el seguimiento del tratamiento fue del 38%

Conclusiones. La telenutrición es una herramienta viable y factible para la atención nutricional durante el confinamiento y en la posteridad. El desarrollo de estrategias virtuales para el apego a la dieta y la motivación para el cambio de hábitos resulta imprescindible. Ambos patrones de alimentación evaluados, resultaron ser benéficos para promover la pérdida de peso y la reducción de medidas antropométricas de los participantes

Palabras clave: telenutrición, patrón dietético, nutrigenética, obesidad, sobrepeso.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 163. ÍNDICE GLUCÉMICO DEL PAN, JUGO DE NARANJA Y SU COMBINACIÓN EN ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS DE LA FACULTAD DE FARMACIA Y BIOQUÍMICA DE LA UNMSM

Juana Margarita Flores Luna[1], *Luz Fabiola Guadalupe Sifuentes de Posadas*[1], *Magali Margarita Capcha Quintanilla*[1], *Johanna Carolina Chambi Choque*[1], *Giancarlos Alejandro Cusi Garma*[1], *Marino Max Pérez Ventura*[1], *Farmacéutica Kathia Rocío Ríos Conejo*[1], *Víctor Arturo Salazar Valdez*[1], *Iván Luis Sánchez Galarza*[1], *Bachiller Carlos Alberto Silvera Carcasi*[1].
[1]*Universidad Nacional Mayor De San Marcos, Lima, Perú.*

Antecedentes y objetivo. El índice glucémico es una clasificación de los alimentos, que refleja la respuesta postprandial del nivel de glucosa sanguínea, comparada con un alimento de referencia (pan blanco o solución de glucosa). La importancia de la identificación del indicé glucémico radica en su aplicación para pacientes con diabetes, con sobrepeso u obesidad, así como para deportistas. El objetivo del estudio fue determinar el índice glicémico de pan blanco, jugo de naranja y su combinación en estudiantes de Farmacia y Bioquímica de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos.

Métodos. La investigación fue cuasi experimental, de tipo analítico y prospectivo. La muestra de estudio fueron 9 estudiantes universitarios de cuarto año de la Facultad, la cual estuvo integrada por voluntarios que se presentaron en ayuno, para recibir los alimentos estudiados. Se controló el peso de los estudiantes para identificar posibles interferencias motivadas por cambios en el peso, indicándoles que no hicieran modificaciones dietéticas. A cada voluntario se le tomó muestras de sangre para medir la concentración basal de glucosa. Después de tomar la primera muestra de sangre el voluntario consumió el alimento referencia o prueba, dependiendo de la etapa, inmediatamente se controló el tiempo y se toman las siguientes muestras de sangre a los 30, 60, 90 y 120 minutos posteriores a la ingesta de los alimentos.

Resultados. El índice glicémico del jugo de naranja fue de 40.16, respecto al índice glicémico del pan se obtuvo 53,42 y la combinación de pan con el jugo de naranja evidenció un valor promedio de 49.16, en los sujetos participantes del estudio.

Conclusiones. La combinación del jugo de naranja y el pan tienen un índice glicémico mayor a un promedio simple.

Palabras clave: índice glucémico, pan, naranja.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 164. ADHERENCIA A LA DIETOTERAPIA, ESTADO NUTRICIONAL Y DESARROLLO COGNITIVO DE LA COHORTE CHILENA CON FENILQUETONURIA

María Jesús Leal Witt[1], *María Florencia Salazar*[1], *Felipe Peñaloza*[1], *Valerie Hamilton*[1], *Carolina Arias*[1], *Pilar Peredo*[1], *Alicia De la Parra*[1], *Juan Francisco Cabello*[1], *Verónica Cornejo*[1].
[1]*Laboratorio de Genética y Enfermedades Metabólicas, INTA, Universidad de Chile., Santiago, Chile.*

Antecedentes y objetivo. Desde 1992 se realiza diagnóstico neonatal para fenilcetonuria (PKU) en Chile, con una incidencia de 1.18.000 recién nacidos. El tratamiento para toda la vida es una dieta restringida en fenilalanina (FA), sustito proteico (SP) sin FA.
Describir la situación actual relacionado con adherencia dietaria, del estado nutricional (EN) y desarrollo cognitivo de la cohorte chilena con PKU diagnosticada por pesquisa neonatal.

Métodos. Estudio transversal, de datos obtenidos de enero 2019 a julio 2020. Se consideró el EN (OMS 2007), promedio de nivel de FA anual (espectrometría de masa) y desarrollo cognitivo. <3 años, desarrollo psicomotor (DPSM). Escala de Bayley; >4 años, coeficiente intelectual(CI). Escala Weschler. Para análisis estadístico se utilizó Microsoft Excel 16.34 y JMP®14.2.0.

Resultados. A la fecha se han diagnosticado 271 PKU, con una edad promedio=17±8 días, nivel FA diagnóstico=18,7±9,1 mg/dL y tirosina=1,3±0,9 mg/dL. El 80% del requerimiento proteico proviene del SP sin FA. La concentración de FA en <18 años fue en promedio de 5,2 mg/dL (95%IC 4,8-5,7), de ellos el 80% estaba en rango recomendado (2-6 mg/dL). En >18 años fue en promedio de 8,7 mg/dL (95%IC 7,8-10,6), de los cuales 35% estaba en rango permitido. El 44% de la cohorte presentó sobrepeso u obesidad. Los PKU entre 1-3 años tuvieron un índice de desarrollo mental de 82±16 puntos (valor referencia(vr).>80puntos). El 85% de los >4 años presentaron un coeficiente intelectual (CI) normal (vr. 80-120 puntos). Se observó una correlación negativa entre CI y el nivel de FA (p<0,001; 95%IC.- 0,5;-0,2).

Conclusiones. El diagnóstico precoz del PKU, conjuntamente con un programa de seguimiento realizado por un equipo multidisciplinario que evalúe todas las áreas vulnerables de estos niños, son clave para prevenir la discapacidad intelectual y lograr un crecimiento y desarrollo normal que les permita integrase en esta sociedad activamente.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 165. ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES CON ENFERMEDAD DE ALZHEIMER AUTOSÓMICO DOMINANTE DE INICIO PRECOZ POR VARIANTE GENÉTICA PSEN1-E280A

*Manuela Gómez Vega[1,2], **David Fernando Aguillon Niño**[1,2,3], Elkin Garcia Cifuentes[1,4], Juan Esteban Vélez Hernández[1], Alberto Jaramillo Jiménez[1,2,5], Daniel Vásquez Botero[1,6], Clara Ángela Gómez Henck[1], Carlos Andrés Tobón Quintero[2,3], Gloria Cecilia Deossa Restrepo[7], Franciso Lopera Restrepo[1].*

[1]Grupo de Neurociencias de Antioquia, Facultad de Medicina, Universidad de Antioquia, Medellín, Colombia, [2]Grupo Neuropsicología y Conducta, Facultad de Medicina, Universidad de Antioquia, Institución Prestadora de Servicios de Salud – IPS Universitaria, Medellín, Colombia, [3]Semillero de Investigación SINAPSIS, Facultad de Medicina, Universidad de Antioquia, Medellín, Colombia, [4]Semillero de Neurociencias y Envejecimiento, Facultad de Medicina, Instituto de Envejecimiento, Pontificia Universidad Javeriana, Bogotá, Colombia, [5]Centro para Medicina Relacionada con la Edad, Hospital Universitario de Stavanger, Stravanger, Colombia, [6]Grupo de Investigación en Epidemiología y Bioestadística, Universidad CES, Medellín, Colombia, [7]Escuela de Nutrición y Dietética, Universidad de Antioquia., Medellín, Colombia

Antecedentes y objetivo. La malnutrición es frecuente en la Enfermedad de Alzheimer (EA) de inicio tardío y esporádico. Sin embargo, se sabe poco del estado nutricional en EA autosómico dominante de inicio precoz (EAAD-IP). Analizar la asociación entre el estado nutricional y otras variables clínicas y sociodemográficas en pacientes con EAAD-IP.

Métodos. Estudio transversal, muestra a conveniencia de 75 pacientes con EAAD-IP (38 a 67 años). Se realizó una evaluación clínica, incluyendo el Mini Nutritional Assessment (MNA). Para el análisis se dividió en los grupos. malnutrición (MNA ≤23.5) y adecuada nutrición (MNA ≥ 24)

Resultados. El 57.3% de los pacientes presentaron malnutrición. El 42% presentó valores anormales de IMC. El IMC fue similar en ambos grupos (mediana 24.2 RIQ 3.59 y mediana 23.9 RIQ 4.42, respectivamente, p=0.476). Hubo diferencias significativas entre los grupos para las variables gravedad de la demencia (p=0.034), fragilidad (p=0.001), multimorbilidad (p=0.035) y polimedicación (p=0.045). En el análisis no se encontraron variables que pudieran explicar la malnutrición.

Conclusiones. La malnutrición en un hallazgo frecuente en pacientes con EAAD-IP, especialmente es etapas más graves. Los pacientes con polimedicación, multimorbilidad, fragilidad y demencia grave mostraron tendencia a estar malnutridos. Se requieren mayores estudios con una muestra más grande para establecer esta asociación.

Palabras clave: Alzheimer, demencia, malnutrición, PSEN1, *mini nutritional assessment*.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 166. NIVEL ALTO DE RESPUESTA A IgG4 EN HOMBRES Y MUJERES ESPAÑOLES CON SINTOMATOLOGÍA ASOCIADA A ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

Lisset Shyrlenne Pantoja Arévalo[1,3], *Eva Gesteiro*[1,2], *Marc Dangers*[3], *Rafael Urrialde*[4,5], *Marcela González-Gross*[1,2,6].
[1]*Grupo de investigación ImFINE. Departamento de Salud y Rendimiento Humano. Facultad de Ciencias de la Actividad Física y el Deporte-INEF. Universidad Politécnica de Madrid, Madrid, España,* [2]*Red española de Investigación en Ejercicio Físico y Salud, EXERNET, Madrid, España,* [3]*Departamento de Investigación y Desarrollo. DST Diagnostische Systeme & Technologien-GRUPO AESKU, Schwerin, Alemania,* [4]*Unidad Docente de Fisiología Vegetal. Departamento de Genética, Fisiología y Microbiología. Facultad de Ciencias Biológicas. Universidad Complutense de Madrid, Madrid, España,* [5]*Departamento de Nutrición. Facultad de Enfermería. Universidad de Valladolid, Valladolid, España,* [6]*Centro de investigación Biomédica en Red Fisiopatología de la Obesidad y Nutrición-CIBERobn. Instituto de Salud Carlos III, Madrid, España*

Antecedentes y objetivo. Las alergias e intolerancias alimentarias están en aumento a nivel mundial. La prevalencia está en torno al 2% de alergias y más del 30% de intolerancias alimentarias. Por tanto, este trabajo pretende analizar la prevalencia de los alérgenos más comunes y la sintomatología asociada en una muestra de adultos españoles.

Métodos. 205 adultos (69,8% mujeres) de 20 a 79 años de edad (media 45,4±14,9) con sospecha de alergia y/o intolerancia alimentaria sin diagnosticar fueron analizados mediante inmunoensayo (NutriSMART, DST, Schwerin, Alemania) que incluía 57 alérgenos alimentarios frente a IgG4 de sangre capilar (100µl). La sintomatología asociada se determinó mediante el Modelo de Historia Clínica Unificada de la Comunidad de Madrid. La composición corporal se analizó mediante bioimpedancia (OMRON BF-511, Kyoto, Japan).

Resultados. La prevalencia de sobrepeso (30,6% y 32,2%), obesidad tipo 1 (30,6% y 15,4%) y obesidad tipo 2 (9,7% y 2,1%) fue mayor en hombres que en mujeres. La respuesta nivel 3 (alta) a IgG4 más prevalente en hombres fue para yema de huevo (40,34%), leche de oveja (35,5%), clara de huevo (33,87%), trigo (33,90%), almendras (30,60%), caseína (25,80%) y guisantes y judías verdes (25,80%). En mujeres, leche de oveja (37,06%), clara de huevo (36,37%) caseína (36,36%), guisantes y judías verdes (34,96%), yema de huevo (31,47%), plátano (28,70%) y trigo (25,17%). En relación con la sintomatología, en hombres fue más prevalente la sintomatología relacionada con la depresión, ansiedad, cansancio o falta de energía (52,4%) seguida de síntomas digestivos diversos (47,9%) y problemas dermatológicos como eccema, psoriasis, dermatitis, acné (37,04%). En mujeres, los más prevalentes fueron problemas dermatológicos como eccema, psoriasis, dermatitis, acné (45,5%), seguido de todos los síntomas digestivos (hinchazón abdominal, acidez, náusea y gastritis, 38,6%) y dolor y pesadez corporal (34,5%).

Conclusiones. La prevalencia de sobrepeso y obesidad en una población con sintomatología asociada a alergias e intolerancias alimentarias es mayor que en población general. La reacción alta a IgG4 en hombres y mujeres es similar en cuanto al tipo de alimento o componente, pero varía en cuanto a su porcentaje de prevalencia.

Palabras clave: alérgenos alimentarios, IgG4, prevalencia, alergias alimentarias, reacciones adversas a alimentos.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 167. ENRICHMENT WITH EPA AND DHA OF MEAT OF CHICKEN FED A DIET WITH CHIA (*Salvia hispanica*) SEEDS.

Agr. Ayrton Da Silva[1], *Maria Cristina Cabrera*[1], *Ali Saadoun*[1].
[1]*Universidad de la República, Montevideo, Uruguay.*

Background and objective. Fatty acids of n-3 family are highly recommended for a healthy diet, to avoid cardiovascular affection in humans. Indeed, α-linolenic acid (C18.3n3), but mostly DHA (C22.6n3) and EPA (C20.5n3) consumption, allows to reduce coronary diseases in humans. Three procedures could improve intake of DHA and EPA in humans, one of them is the consumption of fish flesh or oil, another one is the enrichment of usual foods with DHA and EPA using fish oil or commercial nanoparticles concentrated in DHA and EPA. These methodologies are generally expensive, and cannot be adopted by many countries for their low income households. The present investigation follows a third way based on food enrichment of chicken meat by n3- fatty acids, feeding the birds with chia seeds, obtaining a meat enriched with DHA and EPA for consumers.

Methods. Chickens (14 by treatment), individually caged in floor (0.35 m2/animal), were fed for 52 days before sacrifice, with a diet enriched with 0; 2.5; 5 and 10% of chia seeds. Chia presents a level of α-linolenic acids of 50-60% of total fatty acids. The α-Linolenic acid, an essential fatty acid, is the biochemical precursor of synthesis of DHA and EPA by animal tissues. Fatty acids were determined by chromatography using a CPsil-88 column and Clarus 500 chromatograph. The GLM procedure has been used for the statistical analysis of the results.

Results. The results showed that a chicken's diet enriched by chia seeds caused a significant and increasing content, compared to control, of α-linolenic acid, DHA and EPA by approximately 30%, 25% and 30 % more, in drumstick, thigh and breast cuts, respectively.

Conclusion. Feeding chickens with a diet enriched with chia is an affordable and practical way to enrich their meat in DHA and EPA, two fatty acids implicated in the prevention of cardiovascular diseases in consumers.

Keywords: chia, chickens, EPA, DHA.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 168. GASTOS COM O TRATAMENTO ONCOLÓGICO DO CÂNCER COLORRETAL RELACIONADOS AO CONSUMO DE CARNES VERMELHAS E PROCESSADAS.

Thainá Alves Malhão[1], Ronaldo Corrêa Ferreira da Silva[1], Luciana Grucci Maya Moreira[1],
***Bruna Pitasi Arguelhes**[1], Maria Eduarda Leão Diogenes[1,2].*
[1]CInstituto Nacional de Câncer - Ministério Da Saúde Do Brasil, RIO DE JANEIRO, Brazil,
[2]Universidade do Estado do Rio de Janeiro, RIO DE JANEIRO, Brazil.

Antecedentes e objetivo. O câncer colorretal é o segundo câncer mais incidente na população brasileira, sendo esperados 41.000 casos em 2021. Há fortes evidências de que o consumo de carne vermelha e processada aumenta o risco desse câncer. Apesar da relevância da doença no cenário nacional, pouco se sabe sobre a fração atribuível populacional (FAP) do câncer colorretal pelo consumo de carne vermelha e processada, bem como sobre o ônus econômico atribuível a esse consumo. Esta pesquisa estimou a FAP e os gastos federais do Sistema Único de Saúde (SUS) com o tratamento do câncer colorretal atribuíveis ao consumo de carne vermelha e processada em adultos brasileiros.

Métodos. A FAP para o câncer colorretal foi calculada por sexo usando os riscos relativos da literatura e a prevalência de consumo de carnes vermelhas e processadas da Pesquisa de Orçamento Familiar (2008-2009). Dados dos Sistemas de Informação Hospitalar e Ambulatorial do SUS foram coletados e os gastos atribuíveis ao câncer colorretal foram estimados considerando os procedimentos realizados em 2018 pelas organizações que prestam atendimento oncológico no SUS.

Resultados. A fração de câncer colorretal atribuível ao consumo de carne vermelha foi de 12,3% (IC95%. 10,8-13,9%) para homens e 8,3% (IC95%. 6,7-9,8%) para mulheres e ao consumo de carne processada foi de 11,4% (IC95%. 9,9-12,8%) para homens e 7,9% (IC95%. 6,5-9,2%) para mulheres. Ademais, os gastos federais (ambulatoriais e hospitalares) em 2018 para o tratamento do câncer colorretal foram de aproximadamente R$ 545 milhões, dos quais cerca de R$ 56 milhões e R$ 52 milhões foram os gastos atribuíveis ao consumo de carne vermelha e processada, respectivamente.

Conclusão. No Brasil, uma proporção significativa de casos de câncer colorretal foram atribuídos ao consumo de carne vermelha e processada em homens e mulheres, demonstrando um ônus econômico substancial para o sistema público de saúde brasileiro.

Palavras chaves: câncer, gastos, carne vermelha, carne processada, Brasil.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 169. ANTROPOMETRÍA Y RETRASO EN LA CICATRIZACIÓN DE LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS POR QUEMADURA

Silvia Katherine Romero Rondón[1], *Carlos Ramírez Ribero*[2], *Ivan Niño Pinto*[1], *Leini Paola Parada Ramírez*[2], *Eunice del Castillo Arias*[2].
[1]*Universidad Industrial De Santander, Bucaramanga, Colombia,* [2]*Hospital Universitario de Santander, Bucaramanga, Colombia.*

Antecedentes y objetivo. La desnutrición se relaciona con los resultados post-quemadura. El objetivo es describir las características antropométricas de los pacientes hospitalizados por quemadura y determinar su relación con el retraso en la cicatrización.

Métodos. Análisis prospectivo de historias clínicas de 112 pacientes hospitalizados por quemadura en la unidad de quemados del Hospital Universitario de Santander desde febrero de 2019 hasta marzo de 2020. El análisis descriptivo de las variables cualitativas se realizó mediante frecuencias relativas y absolutas. Respecto a las variables cuantitativas se expresaron en medidas de tendencia central (media y mediana) y medidas de dispersión (Desviación estándar, rango intercuartílico). Se realizó una comparación de grupos a través de Mann-Whitney o Fisher, se evaluó la asociación entre cada una de las variables independientes y el desenlace empleando Chi2.

Resultados. El 52.9% eran hombres, la edad media fue de 39 años (14.2). El promedio de Superficie Corporal Quemada fue de 9.78% (1-42). La media del IMC fue 25.16 (3.73). La circunferencia del brazo fue de 29.6cm (3.9) y la circunferencia de cintura 84.8cm (9.7). El promedio de pliegues cutáneos fue. bicipital 10.34, tricipital 18.42, subescapular 15.58 y abdominal 21.07. El promedio del área del brazo fue 7134.77 (1918). El índice de cintura cadera >0.9 se presentó en el 39.29%. El 8% presentó reserva calórica muy baja y el 16.67% presentó reserva calórica muy alta. En la clasificación nutricional. el 3% presentó desnutrición, el 26.15% sobrepeso, el 10.77% obesidad grado I y el 1.54% obesidad grado II. El 41% recibió suplementación nutricional y en promedio se inició la suplementación a los 4.97 días (7.8). El 86.67% recibió alimentación vía oral y ningún paciente recibió nutrición enteral. La albumina < 3.0 se relaciona a retraso en la cicatrización (OR 9.1875 P. 0.048 IC. 1.0242 – 82.414), otras variables antropométricas no estuvieron asociadas.

Conclusiones. La malnutrición en el paciente quemado tiene múltiples consecuencias, el tamizaje permite diseñar intervenciones oportunas para optimizar el estado nutricional de los pacientes que sufren este traumatismo grave.

Palabras clave: quemaduras, antropometría, necesidades nutricionales, cicatrización de heridas.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 170. RIESGO DE SOBREPESO Y OBESIDAD EN FUNCIÓN AL INICIO TEMPRANO DE LA ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA EN NIÑOS PRE-ESCOLARES

Abigail Blan-Ayala[1], Mariel Candia González[1],
Laura Elizabeth González Céspedes[1], ***Macarena Morínigo Martínez[1].***
[1]Departamento de Nutrición. Dirección de Investigación. Facultad de Ciencias Químicas. Universidad Nacional de Asunción, Paraguay.

Antecedentes y objetivo. El tiempo de inicio de la alimentación complementaria (AC) es relevante para la salud del niño, puesto que una incorporación apresurada de alimentos sólidos aumenta la probabilidad del cese de la lactancia materna (LM) antes del tiempo recomendado, aumentando el riesgo de sobrepeso/obesidad en la etapa escolar. Objetivo. Evaluar el riesgo de sobrepeso/obesidad en función al inicio temprano de la AC en niños preescolares de la ciudad de San Lorenzo entre octubre y noviembre de 2019.

Métodos. Se realizó un estudio de caso (sobrepeso/obesidad) – control (peso normal) en una proporción de 1.2, en niños preescolares (<6 años) que asistían a jardines infantiles. La variable exposición fue el tiempo de inicio de la AC, y la variable resultado fue el estado nutricional. Se determinó el estado nutricional por antropometría y el índice de masa corporal para la edad (IMC/Edad) (OMS 2006). Se evaluó la AC y otras variables utilizando una encuesta electrónica estructurada. Las variables se resumieron en mediana y rango intercuartílico (continuas) y en frecuencias y porcentajes (categóricas). Se calculó el Odds Ratio. El protocolo fue aprobado por el Comité de Ética de la Investigación de la FCQ-UNA Cod. CEI 491/19.

Resultados. Los casos correspondieron a 26 niños y los controles a 49 niños. El 56% tenía 4 años. Las madres tenían una escolaridad media de 12 años. El tiempo promedio de inicio de la AC fue de 5,8±2,2 meses en los casos y de 5,6±1,5 meses en los controles, p=0,6903. El 30,77% de los casos y 32,65% de los controles inició la AC <6meses, OR 0,91 (IC 95%. 0,28 ; 2,82). El factor que influyó en el inicio de la AC <6meses fue el regreso al trabajo antes de los 4 meses, en el 80% de las madres.

Conclusiones. En este estudio el riesgo de sobrepeso/obesidad en la etapa preescolar no se asoció con el inicio temprano de la AC, por consiguiente, es necesario explorar el grado de asociación con otras variables de interés como las prácticas de LM.

Palabras clave: alimentación complementaria, niños, preescolares, obesidad.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 171. EFECTO DE SUBPRODUCTOS DE MANGO ATAULFO (*Mangifera indica* L) SOBRE LA PROLIFERACIÓN DE *Enterobacter cloacae IN VITRO.*

Kirenia Baldenebro Ojeda[1], *Cristóbal Chaidez-Quiroz*[2], *J. Adriana Sañudo-Barajas*[2], *Rosabel Vélez-de la Rocha*[2], *Irvin González-López*[2], *Marcela de Jesús Vergara-Jiménez*[1].
[1]*Facultad de Ciencias de la Nutrición y Gastronomía, Culiacán, México,* [2]*Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C, Culiacán, México*

Antecedentes y objetivo. La disbiosis en la microbiota intestinal se atribuye al incremento de poblaciones microbianas como Enterobacter cloacae, la cual posee lipopolisacáridos altamente proinflamatorios, que, al llegar a circulación sistémica, se asocian al desarrollo de enfermedades por inflamación celular, como síndrome metabólico y obesidad. Consumir frutas ricas en fibra y antioxidantes, como el mango Ataulfo, promueve estados saludables y sana diversidad en la microbiota. Las cáscaras con residuos de pulpa de mango Ataulfo suelen considerarse subproductos de desecho, perdiéndose valiosos nutrimentos con potencial nutricional y prebiótico. Analizar la composición química de subproductos del mango Ataulfo (pulpa, cáscara y fibra aislada de cáscara) y evaluar su efecto sobre la proliferación de E. cloacae, en un estudio *in vitro*.

Métodos. Se analizó la composición química de los 3 subproductos de mango y se realizó su predisgestión. Se efectuaron pruebas de fermentación con *E. cloacae* utilizando los sustratos predigeridos, pulpa, cáscara y fibra aislada, incluyéndose un control de glucosa. Se procedió a medir la proliferación de la bacteria en estos sustratos durante 72 horas, expresándose los resultados en log UFC/ml.

Resultados. El análisis proximal de estos subproductos arrojó un contenido de fibra total y azúcares libres, de 81 y 0.94% en fibra aislada, 40.4 y 31.66% en cáscara y 10.71 y 73.20% en pulpa, respectivamente. *E. cloace* presentó un comportamiento similar entre los subproductos, que fue menor al que reportó la glucosa, que logró incrementar hasta 4 log UFC/ml tras 48 horas de fermentación.

Conclusiones. El alto contenido de fibra presente en los subproductos de mango Ataulfo sugiere una mínima acción inhibitoria sobre *E. cloacae* al observarse estabilidad en su crecimiento a diferencia de lo que se reportó en el control glucosa otorgándole valor agregado a estos subproductos con posibles alcances en salud y prevención.

Palabras clave: microbiota, *Enterobacter Cloacae*, obesidad, mango Ataulfo, prebióticos.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 172. ACIDÓLISIS ENZIMÁTICA DE ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS CADENA LARGA (EPA+DHA) BAJO CONDICIONES SUPERCRÍTICAS

Alicia Verónica Rodriguez Melis[1], *Daniela Gutiérrez*[1], *Gretel Dovale-Rosabal*[1], *Alejandra Espinosa*[1].
[1]*Universidad de Chile, Santiago, Chile.*

Antecedentes y objetivo. Existe evidencia consistente de que los ácidos grasos poliinsaturados de cadena larga (AGPICL n-3) eicosapentaenoico (20.5n-3, EPA) y docosahexaenoico (22.6 n-3, DHA), disminuyen el riesgo de enfermedades cardíacas, circulatorias e inflamatorias. El EPA presenta un relevante rol cardio protector, mientras que el DHA participa activamente en el desarrollo del sistema nervioso central y visual, especialmente durante la vida intrauterina y los primeros años de vida. A diferencia de otras especies el hombre posee una limitada capacidad para producir EPA y DHA, lo que ocasiona que la principal fuente de estos ácidos grasos sea a través de la dieta. El objetivo de este trabajo fue obtener lípidos estructurados por acidólisis enzimática de aceite de salmón (AS), incluyendo concentrados de ácidos grasos poliinsaturados de cadena larga (EPA+DHA) de aceite de salmón (C-AGPI) catalizada por la lipasa de *Thermomyces lanuginosus* (TLL) en un medio de reacción de dióxido de carbono en estado supercrítico (CO2SC).

Métodos. Se utilizó un diseño factorial de cuatro corridas experimentales con dos repeticiones en el punto central variando la proporción de AS/C-AGPI (g/g) y Presión CO2SC (bar). La caracterización de los productos lipídicos formados fue analizada por calorimetría diferencial de barrido (DSC), cromatografía líquida de alta resolución (HPLC-UV) y cromatografía de capa fina (TLC).

Resultados. Los cromatogramas de HPLC para todas las muestras de reacción sugirieron formación de lípidos estructurados. En cuanto al DSC, las muestras aumentaron su rango de fusión y presentaron diferencias significativas entre las muestras para el "endset" ($p \leq 0.05$) atribuibles a los ácidos grasos del C-AGPI y a la incorporación de EPA y DHA a los lípidos estructurados. Además, las muestras, comparadas con aceite de salmón, disminuyeron la temperatura de su peak predominante (PPFM2). Su disminución puede deberse a que se favoreció la unión de AGPICL n-3 a los nuevos lípidos estructurados.

Conclusiones. Los análisis de TLC, DSC y HPLC evidenciaron la formación de un nuevo lípido con EPA/DHA en su estructura, mediante una acidólisis enzimática catalizada por la lipasa de Thermomyces lanuginosus bajo condiciones de CO2SC.

Palabras clave: síntesis, lípidos estructurados, acidólisis enzimática, (EPA+DHA), CO_2 supercrítico.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 173. EFECTO DEL EJERCICIO Y JUGO *Bromelia pingüin* L. EN ADULTAS CON OBESIDAD DURANTE LA PANDEMIA POR COVID-19

Gisela Duarte De La Peña[1], *Sylvia Paz Díaz Camacho*[1], *Blanca Rocío Rangel Colmenero*[2], *German Hernández Cruz*[2], *Isaac García Flores*[2].
[1]*Universidad Autónoma de Occidente, Culiacán, México,* [2]*Universidad Autónoma de Nuevo León, San Nicolás de los Garza, México.*

Antecedentes y objetivo. El sobrepeso y la obesidad son problemas mundiales de salud pública generando al menos 2,8 millones de muertes anualmente. Existe conocimiento de que factores sociales, la fácil disponibilidad y costo relativamente bajo de alimentos densos energética y altamente palatables, en conjunto con patrones alimentarios inadecuados y el sedentarismo, contribuyen a esta pandemia. La OMS ha recomendado una dieta rica en antioxidantes, además de una intervención de actividad física moderada para mejorar la salud de las personas con sobrepeso y obesidad, aunado a esto se recomienda el consumo de alimentos locales altos en antioxidantes ya que podrían representar una opción coadyuvante. Por ello, se realizó una prueba piloto con mujeres con sobrepeso y obesidad evaluando su dieta antes de la intervención y la aceptabilidad de una bebida de *Bromelia pingüin* L. (aguama). Objetivo. Evaluar la dieta de mujeres con sobrepeso y obesidad y la aceptabilidad general de la bebida de aguama, bajo condiciones de actividad física moderada, por medio de una prueba piloto.

Métodos. Siete mujeres con obesidad (IMC; ≤25.0 o ≥39.9 kg/m^2), de entre 22-35 años y sedentarias realizaron una caminata a intensidad moderada y consumieron 250 mL de una bebida de aguama diariamente. Se evaluó su ingesta calórica por medio de un recordatorio de 24 horas

Resultados. Los sujetos de estudio tienen un consumo energético superior al recomendado (1931.7 ± 370.5 Kcal/d), con una distribución de 39.5 ± 7.9 % de hidratos de carbono, 19.5 ± 4.9 % proteínas y 41.5 ± 7.4 % de lípidos, lo que puede provocarles su condición. Por medio de la escala de Likert se observó que la bebida de aguama tuvo buena aceptación en general (4.7/5 puntos).

Conclusiones. La ingesta energética excesiva y la distribución no recomendada de macronutrimentos puede ser un factor determinante del estado de salud y aumentar el riesgo de sufrir enfermedades cardiovasculares. La aceptabilidad de la bebida indica que tiene un gran potencial de comercialización.

Palabras clave: ingesta calórica, sobrepeso, obesidad, *Bromelia pinguin* L.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 174. DETERMINACIÓN DE LA INGESTA DE MINERALES (SODIO, POTASIO, CALCIO, HIERRO MAGNESIO, ZINC) EN LA POBLACIÓN DE VALDIVIA, CHILE.

Ociel Muñoz Fariña[1], *Nathaly Catalan Flores*[1], *Olga Garcia Figueroa*[1], *José Bastias Montes*[2].
[1]*Universidad Austral De Chile, Valdivia, Chile,* [2]*Universidad del Bio-Bio, Chillán, Chile*

Antecedentes y objetivo. Los minerales son de importancia en la nutrición humana, cumpliendo diferentes roles esenciales en el metabolismo, por ello estos elementos deben ser obtenidos a través de los alimentos. El objetivo de este trabajo fue determinar los contenidos de Sodio, Potasio, Calcio, Hierro, Magnesio, Zinc en alimentos y con ello estimar la ingesta dietética de estos minerales, en la población de Valdivia. Ciudad del sur de Chile, que presenta una población de 166.080 habitantes.

Métodos. Para la estimación de la ingesta de metales se utilizó la Métodos de Estudio de Dieta Total en la modalidad Canasta de Compra, para ello, se aplicó una encuesta recordatoria de 24 horas, en la encuesta se determinaron los alimentos más consumidos y la proporción de estos en la dieta en g/persona/día. Estos alimentos se reunieron en grupos afines, y se analizaron los contenidos de los minerales en cada uno de estos grupos mediante Espectroscopia de Emisión Atómica.

Resultados. Finalmente, el cruce de los datos de Consumo (g/persona/día) con los contenidos (mg/g) de los metales nos permite determinar la ingesta (mg/persona/día) de los mismos. Las ingestas de Ca (1285 mg/día), Fe (35 mg/día), Zn (12 mg/día), Mg (290 mg/día), Na (2334 mg/día) y K (2060 mg/día), se comparan con los niveles recomendados por la OMS.

Conclusiones. Las ingestas de metales en algunos casos se encuentran dentro de los valores recomendados por las organizaciones internacionales, pero en casos como el sodio los superan y en caso del potasio son deficitarios. Lo que acarrea problemas a la salud de la población en estudio.

Palabras clave: sodio, potasio, calcio, hierro, magnesio, zinc, canasta de la compra, dieta total.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 175. A CULINARY INTERVENTION PROGRAMME BASED ON A MEDITERRANEAN DIET TO EMPOWER TYPE 2 DIABETIC PATIENTS IN COOKING SKILLS. THE SUKALMENA PILOT STUDY

Lucía Gayoso[1,2], *Leticia Goni*[3,4], *Víctor de la O*[3,4], *Paula Torán-Pereg*[1,2], *Jara Domper*[1,2], *Miguel Ruiz-Canela*[3,4], *Usune Etxeberria*[1,2].

[1]*BCCInnovation, Technology Center in Gastronomy, Basque Culinary Center, Donostia-San Sebastián, Spain,* [2]*Basque Culinary Center, Faculty of Gastronomy Sciences, Mondragon Unibertsitatea, Donostia-San Sebastián, Spain,* [3]*Dpt. Preventive Medicine and Public Health, Universidad de Navarra, IDISNA, Pamplona, Spain,* [4]*Consorcio Centro de Investigaciones Biomédicas en Red, M.P (CIBERObn), Institute of Health Carlos III (ISCIII), Madrid, Spain*

Background and objective. Type 2 Diabetes Mellitus (T2DM) is a chronic non-communicable disease currently considered one of the leading causes of morbidity and mortality globally. An inverse association has been shown between healthy dietary habits, i.e. Mediterranean Diet (MedDiet), and the risk of developing the disease. An effective strategy to promote healthier dietary habits might rely on the combination of nutritional education with culinary training in diabetic patients.
To study the impact of a culinary intervention programme on cooking confidence, eating behaviour and health parameters in comparison to a nutritional education programme among type 2 diabetic patients.

Methods. 53 volunteers diagnosed with T2DM were randomly (1.1) assigned to an intervention group (MedDiet and culinary workshops) or a control group (MedDiet). The culinary intervention program included online cooking lessons with a frequency of two days a week (1 hour/day), for four weeks. Anthropometric parameters and questionnaires about dietary habits (food frequency questionnaire, MedDiet adherence score) and culinary habits (culinary habits frequency questionnaire, cooking attitude and confidence questionnaire) were collected at baseline and after three months of the intervention.

Results. 51 volunteers completed the intervention. Both groups significantly improved the adherence to the MedDiet after the intervention. However, only participants from the intervention group showed significant differences in the reduction of weight (p= 0.008), BMI (p= 0.007) and waist circumference (p= 0.047) at the end of the intervention. In addition, a significant improvement in global cooking confidence was found within this group (p= 0.012). Furthermore, participants from the intervention group used more healthy culinary techniques than participants from the control group (p= 0.032).

Conclusion. A culinary intervention program based on MedDiet is a promising approach that may help to empower type 2 diabetic patients in the acquisition and maintenance of healthy culinary and dietary habits.

Keywords: culinary medicine, cooking skills, cooking workshops, nutritional education.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 176. EFICACIA TERAPÉUTICA DE UNA INTERVENCIÓN MULTIDISCIPLINARIA EN ADOLESCENTES MEXICANOS CON OBESIDAD Y COMORBILIDADES METABÓLICAS.

Rodrigo José Argüelles Cámara[1], Raquel Estrella Barrón[1], Mariela Nissensohn[2,3], Nora Angélica Armendáriz García[4], ***Alberto Daniel Fuentes Lugo***[1].

[1]Facultad De Ciencias De La Salud, Universidad Autónoma Del Carmen, Ciudad del Carmen, México, [2]Instituto de Investigaciones Biomédicas y Sanitarias, Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, Las Palmas, España, [3]Centro de Investigación Biomédica en Red, Fisiopatología de la Obesidad y Nutrición (CIBEROBN), Instituto de Salud Carlos III, Madrid, España, [4]Facultad de Enfermería, Universidad Autónoma de Nuevo León, Monterrey, México.

Antecedentes y objetivo. En la actualidad la obesidad es uno de los principales problemas de salud pública a nivel mundial con un abordaje terapéutico complejo, motivo por el cual es importante evaluar nuevas propuestas de prevención y tratamiento, especialmente en la edad pediátrica. Objetivo. Evaluar la eficacia de un programa de intervención terapéutica multidisciplinario sobre diferentes parámetros antropométricos y metabólicos en una cohorte de adolescentes mexicanos con obesidad.

Métodos. Estudio prospectivo de una cohorte de adolescentes mexicanos con diagnóstico de obesidad (según z-score del índice de masa corporal (IMC) / OMS 2007) reclutados en una clínica particular en el estado de Campeche (México). Se realizó una intervención compuesta por sesiones de educación e higiene nutricional semanales, un plan de alimentación hipocalórico y un programa de actividad física estructurada y supervisada. Las variables estudiadas pre y post intervención fueron peso, IMC, circunferencia de cintura, tensión arterial (TA), triglicéridos, colesterol HDL, insulina y glicemia sérica en ayuno. Se realizaron visitas de control cada 15 días durante las 12 semanas que duró la intervención.

Resultados. 34 sujetos completaron satisfactoriamente el estudio (50% varones). Todas las variables evaluadas demostraron mejoría ($p<0.001$). La media de reducción ponderal un 7% (5.5 kg), representando una disminución de 2.5 kg/m2 en el IMC. La circunferencia de cintura disminuyó un 5.7% (5.5 cm), la tensión arterial sistólica y diastólica disminuyeron un 5.6% y 9.5% respectivamente. Triglicéridos séricos disminuyeron un 15.7%, HDL aumentó un 7.5%, la insulina sérica disminuyó un 22% y la glicemia basal disminuyó un 6.6%. El diagnóstico de obesidad de acuerdo al IMC prevalecía después de la intervención en el 86% de los adolescentes, el restante 14% ya se encontraban en un rango de "sobrepeso". No se reportaron efectos adversos durante la intervención. Sin embargo, 18 (34%) de los sujetos no completaron exitosamente la intervención por falta de apego a la dieta y el ejercicio.

Conclusiones. Un programa multidisciplinario de tres meses de duración compuesto por sesiones semanales de educación nutricional en conjunto con una dieta hipocalórica y ejercicio físico supervisado, es seguro y efectivo para mejorar los parámetros antropométricos y metabólicos en adolescentes con obesidad.

Palabras clave: adolescentes, obesidad, metabolismo.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 177. ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DE HOJAS DE *Rubus sparsiflorus* (SHIRACA)

Henry Guija Guerra[1], *Luzmila Victoria Troncoso Corzo*[1], *Emilio Guija Poma*[2].
[1]*Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Lima, Peru,* [2]*Universidad de San Martín de Porres, La Molina, Perú.*

Antecedentes y objetivo. El *Rubus sparsiflora*, conocido como shiraca, es una planta arbustiva que crece en la Cordillera de los Andes del Perú. El objetivo del estudio fue determinar la capacidad antioxidante de la decocción acuosa y de los extractos hidroalcohólico y metanólico de las hojas de Rubus sparsiflora.

Métodos. Las determinaciones de polifenoles se realizaron utilizando el método de Singleton y Rossi, mientras que para la determinación de flavonoides se hizo uso de la técnica propuesta por Jia, Tang y Wu. La determinación de la capacidad antioxidante se realizó utilizando las técnicas FRAP y DPPH.

Resultados. El extracto metanólico mostró el más elevado contenido de polifenoles con un valor de 118,68 mg. EAG/g de hoja seca, en cambio, la decocción acuosa tuvo el menor valor con 93.85 mg EAG/g de hoja seca. El extracto metanólico tuvo el mayor contenido de flavonoides con un valor de 35,74 mg equivalentes de catequina, mientras que, la decocción acuosa mostró el valor más bajo con 21,99 mg equivalentes de catequina/g de hoja seca. Con respecto a la capacidad antioxidante evaluada con la técnica DPPH, se observó que la decocción acuosa tuvo la mayor capacidad antioxidante con un valor IC_{50} de 36,33 µg/mL. La mayor capacidad antioxidante determinada utilizando la técnica FRAP permitió mostrar que correspondió al extracto metanólico con un valor de 1,77 mmoles equivalentes de Fe-II/g de hoja seca.

Conclusiones. La decocción acuosa y los extractos hidroalcohólico y metanólico de las hojas de Rubus sparsiflora constituyen una fuente importante de los compuestos antioxidantes polifenoles y flavonoides, así mismo, tienen una elevada capacidad antioxidante evaluadas con las técnicas DPPH y FRAP.

Palabras clave: antioxidante, polifenoles, flavonoides, *Rubus sparsiflora*, shiraca, FRAP, DPPH.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 178. COMPOSICIÓN DE ALMUERZOS Y CENAS MÁS ELABORADOS POR PERSONAS QUE SE ATIENDEN EN CENTROS DE ATENCIÓN PRIMARIA DE LA SALUD, NEUQUÉN CAPITAL, ARGENTINA. 2019.

Eugenia Marianela Gutierrez[1], *Ana Paula Bruveris*[1], *Marianela Belén Maldonado*[1], *María Laura Aranda*[2].
[1]*Zona Sanitaria Metropolitana, Neuquén, Argentina,* [2]*Autónomo - Independiente, Neuquén, Argentina.*

Antecedentes y objetivo. El trabajo "Comensalidad, Calidad de la Dieta y Obesidad, posibles relaciones" (en prensa en la 1ª Revista Patagónica de Bioética 2021) arrojó entre otras conclusiones que el almuerzo es el momento de comida considerado más importante por la población encuestada aunque la cena es efectivamente el más compartido. El presente tuvo como objetivo describir la composición de almuerzos y cenas elaboradas con mayor frecuencia por la población que se atiende en los CAPS de la ciudad de Neuquén.

Métodos. En base a datos de 361 encuestas alimentarias realizadas durante el año 2019, se llevó a cabo un estudio descriptivo, cuantitativo transversal, con muestreo aleatorio simple. Para la clasificación de almuerzos y cenas se utilizaron las 7 categorías propuestas en "De la mesa al plato. un recorrido por las comidas a lo largo del día" (Zapata, *et al*., 2019).

Resultados. La mayoría de los almuerzos y cenas se compusieron por algún tipo de carne y alimento feculento como cereales, legumbres o papa (21,8 %), seguido en iguales proporciones (18,5 %) por las opciones que incluyen carnes, hortalizas y feculentos denominada Variada y feculentos solos o con el agregado de salsa de tomate. Las preparaciones más frecuentemente elaboradas fueron milanesas con puré, papas fritas o fideos para la primera opción, guisos para la segunda y fideos con salsa, blancos con queso o crema de leche para la última.

Conclusiones. Las carnes y alimentos feculentos tuvieron una gran participación en las comidas de la población estudiada. Se evidenció una baja presencia de hortalizas en las comidas principales lo que va en línea con datos locales y nacionales y podría estar asociado al perfil epidemiológico actual de malnutrición por exceso.

Palabras clave: alimentación. comidas. almuerzo. población urbana. atención primaria de la salud.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 179. PRÁCTICAS DE USO E INTERPRETACIÓN DEL ROTULADO NUTRICIONAL Y ROTULADO NUTRICIONAL FRONTAL EN ADOLESCENTES DE CENTRAL Y ASUNCIÓN - PARAGUAY

Claudia Giménez[1], Johanna Mereles-Fernández[1], Macarena Morínigo-Martínez[1], ***Laura González Céspedes***[1].
[1]*Departamento de Nutrición. Dirección de Investigación. Facultad de Ciencias Químicas.*
Universidad Nacional de Asunción, San Lorenzo, Paraguay

Antecedentes y objetivo. El rotulado de alimentos brinda información al consumidor, permite la elección basada en el conocimiento y ha demostrado ser una estrategia costo-efectiva en la prevención de la obesidad. Sin embargo, existen resultados poco consistentes sobre el uso e interpretación del mismo en el grupo de adolescentes.
Evaluar las prácticas de uso e interpretación del rotulado nutricional y frontal en adolescentes residentes en el Departamento Central y Asunción en los meses de diciembre del 2020 y enero del 2021.

Métodos. Estudio observacional descriptivo de corte transversal, realizado en adolescentes. Se aplicó una encuesta electrónica mediante un cuestionario previamente validado, el cual fue distribuido en redes sociales y mensajería instantánea en grupos que podrían tener acceso al grupo poblacional seleccionado. La muestra final fue de 174 participantes. Se evaluaron las prácticas de uso e interpretación relacionadas al rotulado nutricional y frontal de alimentos. Se utilizó la estadística descriptiva. El protocolo fue aprobado por el Comité de Ética de Investigación de la institución (610/2020).

Resultados. El 75,3 % de los adolescentes eran de sexo femenino, la edad promedio fue 16,6±1,2 años. Más de la mitad de los adolescentes no lee el rotulado nutricional de los alimentos, el 48,3 % sugiere que el factor más importante al momento de realizar la compra es el precio, seguido por la información nutricional y 4 de cada 10 adolescentes destina menos de un minuto a observar el rotulado nutricional. Solo el 33,8% de los participantes interpretan correctamente la información contenida en el rotulado nutricional. Según los resultados el rotulado frontal que más llama su atención y entienden es el sistema de advertencia, sin embargo, aquel que influiría sobre su decisión de compra es el semáforo nutricional.

Conclusiones. En el presente estudio se ha hallado que los adolescentes de Central y Asunción no leen habitualmente el rotulado nutricional, son pocos quienes logran interpretarlos y utilizarlos debidamente. Los resultados exponen la necesidad de un rotulado sencillo y de fácil interpretación en conjunto con otras estrategias para la prevención de la obesidad.

Palabras clave: rotulado nutricional, prácticas, interpretación, adolescente.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 180. PREVALENCIA DE ENFERMEDADES CRÓNICAS NO TRANSMISIBLES EN FUNCIONARIOS DE UNA EMPRESA NAVIERA Y FRECUENCIA DE CONSUMO ALIMENTARIOS

Gabriela Ulke[1], *Patricia Cataldi*[2], *Natalie Ríos*[2].
[1]*Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición, Asunción, Paraguay,* [2]*Instituto de Nutrición y Ciencias de la Salud, Asunción, Paraguay.*

Antecedentes y objetivo. El lugar de trabajo es un espacio privilegiado para implementar programas de promoción y prevención de ECNT y sus factores de riesgo.
Describir la situación clínica nutricional de funcionarios de una empresa naviera comparada con la Primera Encuesta Nacional de Factores de Riesgo de Paraguay 2011(ENFR 2011).

Métodos. Se realizó un estudio observacional, descriptivo de corte transversal durante el periodo de abril del 2016, donde participaron 62 trabajadores con un promedio de edad de 33 años (20-61) ± 11, fue utilizada una ficha con datos bioquímicos, presión arterial, peso, talla, circunferencia de cintura, tabaquismo y actividad física. También se evaluó la frecuencia de consumo alimentario Para la evaluación bioquímica a cada participante se le extrajo una pequeña muestra de sangre, previa autorización mediante la firma del consentimiento informado, y se midieron los valores de glicemia, triglicéridos y colesterol. La tensión arterial fue medida al participante, sentado, tras 15 minutos de reposo, en el brazo izquierdo.

Resultados. El 48,4% de los trabajadores tenía sobrepeso en comparación con las tasas de 35% de exceso de peso en la población masculina según de la ENFR 2011 ($p < 0,01$). La tasa de sedentarismo fue del 29%, 22,5 % fumaba. En cuanto a los datos clínicos 79% presento presión arterial elevada; 46,8% triglicéridos y 30,6% colesterol por encima de los valores normales en comparación con las tasas de 19% de hipercolesterolemia según de la ENFR 2011 ($p < 0,01$). En cuanto al riesgo cardiovascular solo el 38,7% no presentó ningún tipo de riesgo. Hubo un alto consumo de carnes, grasas y panificados en relación a las recomendaciones de las guías alimentarias del Paraguay.

Conclusiones. Se encontró un alto porcentaje de riesgo cardiovascular, así como de hipercolesterolemia y sobrepeso lo cual podría estar relacionado con el elevado consumo de grasas y panificados en la muestra. Este estudio es el primero realizado en empresas navieras demostrando la necesidad de implementar políticas públicas en los lugares de trabajo como una alternativa para controlar y reducir las ECNT.

Palabras clave: ECNT, estado nutricional, políticas públicas, frecuencia de consumo.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 181. LA BAJA TALLA IMPACTA LOS PUNTOS DE CORTE DEL ÍNDICE CINTURA ESTATURA (ICE) COMO INDICADOR DE RIESGO CARDIOVASCULAR EN ADULTOS MEXICANOS. ENCUESTA NACIONAL EN MÉXICO

Eduardo Rangel Baltazar[1], *Sonia Rodríguez Ramírez*[2], *Lucia Cuevas Nasu*[1], *Teresa Shamah Levy*[1], *Ignacio Méndez Gómez Humarán*[3], *Juan Ángel Rivera Donmarco*[4].

[1]*Centro de Investigación en Evaluación y Encuestas, Instituto Nacional de Salud Pública, Morelos, México,* [2]*Centro de Investigación en Nutrición y Salud, Instituto Nacional de Salud Pública, Morelos, México,* [3]*Centro de Investigación en Matemáticas A.C. Unidad Aguascalientes, Aguascalientes, México,* [4]*Director General, Instituto Nacional de Salud Pública,.Morelos, México.*

Antecedentes y objetivo. El índice cintura estatura (ICE) es un indicador de obesidad central y riesgo cardiovascular (RCV) en la vida adulta. Dicha asociación puede estar influida por otros factores de la masa corporal, por ejemplo, la talla alcanzada en la adultez. Una tercera parte de los mexicanos presenta baja talla, por lo que el objetivo de este estudio fue identificar puntos de corte óptimos del ICE para predecir factores RCV por sexo y categoría de talla en adultos mexicanos.

Métodos. Se analizó la información de adultos >20 años (n=3550) de la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición de Medio Camino 2016. Se estimaron prevalencias de ICE (cintura (cm)/estatura (cm)) por condición de talla (talla baja <1.60 y <1.50m en hombres y mujeres, respectivamente) y factores de RCV por sexo. resistencia a la insulina (HOMA ≥2.6), perfil de lípidos alterados [Colesterol total (≥200mg/dl), HDL (<40mg/dl), LDL (≥130mg/d) y triglicéridos (≥150mg/dl)] y presión arterial elevada (sistólica ≥140 mmHg y/o diastólica ≥90 mmHg). Se usó el procedimiento de máxima cercanía para establecer el punto de sensibilidad y especificidad simultánea máxima mediante curvas ROC (receiver operating characteristic curve). Las estimaciones se hicieron en general y estratificando por sexo, así como con la clasificación con y sin talla baja.

Resultados. Los puntos de corte de ICE identificados para predecir RCV fueron superiores al sugerido para uso internacional (≥0.5), especialmente en mujeres (0.61) vs hombres. (0.56) (p<0.0001) y en categorías de talla baja. hombres de baja talla (0.58) vs hombres sin baja talla (0.56) y mujeres de baja talla (0.63) vs mujeres sin baja talla (0.58), P<0.0001.

Conclusiones. El sexo y la condición de talla modifica los puntos de corte de ICE, por lo que es útil considerar estas variaciones como herramienta auxiliar en el tamizaje de población adulta en México para identificar factores de riesgo cardiovascular.

Palabras clave: índice cintura estatura, baja talla y factores de riesgo cardiovascular.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 182. A COMPARISON OF APPROACHES TO ESTIMATE PER CAPITA GRAIN COMSUMPTION IN KENYA AND BANGLADESH

Meng Wang[1], *Manpreet Chadha*[2], *Mandana Arabi*[2], *Helena Pachón*[3].
[1]*Emory University, Atlanta, United States,* [2]*Nutrition International, Ottawa, Canada,*
[3]*Food Fortification Initiative & Emory University, Atlanta, United States*

Background and objective. Fortification of grains including wheat flour (WF), maize flour (MF) and rice (R), is cost-effective in reducing micronutrient deficiencies. Accurate grain-consumption estimates ensure reliable fortification design and impact assessment. The objective was to compare multiple approaches for estimating grain consumption among the total population in Kenya and Bangladesh.

Methods. Analysis and comparison of three approaches per country. 1) Existing dietary/proxy databases, 2) Milling associations' data on grains available for human consumption, and 3) FAO's food balance sheet data.

Results. For Approach 1, three datasets were analyzed for Kenya (Kenya National Micronutrient Survey 2011, Kenya Hunger Safety Net Programme Survey 2016, GENuS 2011) and two for Bangladesh (Bangladesh Integrated Household Survey 2018-19, GENuS 2011). For example, for KNMS, the average (SD) consumption of WF, MF and R was 56.7 (91.4), 167.6 (163) and 21.9 (63.5) grams/capita/day, respectively, while for BIHS, it was 28.2 (44.8), 0.2 (3.6) and 300.6 (226.8) g/c/d, respectively. In GENuS for Bangladesh, the median consumption was 35.7, 0.84, and 472.9 g/c/d for WF, MF and R, respectively. From Approach 2, WF, MF and R available in Kenya in 2018 was 116.8, 245.7, and 58 g/c/d, respectively, while in Bangladesh from mid-2018 to mid-2019 it was 109 g/c/d (WF) and 599.8 g/c/d (R). In Approach 3, the 2018 supply of wheat and wheat products, maize and maize products, and rice and rice products in Kenya was 110, 206.5, and 60 g/c/d, respectively, and in Bangladesh was 51.2, 1.9, and 711.5 g/c/d, respectively.

Conclusion. In Kenya and Bangladesh, grain consumption estimates from dietary or comparable surveys were lower than those estimated from milling association availability figures and FAO food balance sheet information, with the exception of rice in Kenya. These data suggest that depending on the source of grain-intake information, the potential coverage, reach, and impact of fortified grains can vary.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 183. THERAPEUTIC POTENTIAL OF HESPERITIN ON ADIPOSE TISSUE AND OVARIAN MORPHOLOGY IN A RAT MODEL OF POLYCYSTIC OVARY SYNDROME

*Anne Karoline Santos Oliveira[1], **Silnara Tereza dos Santos**[1], Erivan Vieira Barbosa Júnior[1], Washington Santos da Paixão[1], Jullyana de Souza Siqueira Quintans[2], Raquel Oliveira Pereira[1], Ana Mara De Oliveira e Silva[1]*
[1]Universidade Ferderal De Sergipe/Departamento de nutrição, São Cristóvão , Brasil,
[2]Universidade Ferderal De Sergipe/ Departamento de fisiologia , São Cristóvão, Brasil.

Background and objective. Polycystc ovary syndrome (PCOS) is a leading endocrinopathy of young women. It is frequently associated with hyperandrogenism, ovarian dysfunction, insulin resistance, obesity, cardiometabolic complications and infertility. We aim to investigate the potential therapeutic effects of hesperitin (HST) on PCOS.

Methods. Wistar albino rats were randomly divided into four groups. normal control, PCOS control, metformin (20 mg/kg/day) and HST (200 mg/kg/day) treated. PCOS was induced by letrozole (1 mg/kg) dissolved in (CMC 0.5%) for 21 days. The treatments were carried out orally for another 21 days. At the end of the experiment, the body and retroperitoneal adipose tissue (RAT), periovarian adiposus tissue (PAT), uterus and ovarian weight of rats were measured. Reproductive parameters including morphology of ovary and estrous cyclicity were assessed. Data were statistically analyzed by GraphPad Prism 7 programme.

Results. The treatment with HST did not modify estrous cycle, body weight gain, uterine and ovary weights but RAT (1.01 ± 0.38 versus 1.48 ± 0.38 g) and PAT weights (2.9 ± 0.5 versus 4.08 ± 1.2 g) were found to be decreased significantly ($p < 0.05$) as compared with the PCOS control group. Histological examination of ovaries confirmed the disease occurrence and remission state in the diseased and treated groups, respectively. Treatment with HST decreased the number of cystic follicles and increased the number of secondary and terciary follicles, and corpus luteo, which indicates the effect of the treatment on the maintenance of folliculogenesis.

Conclusion. The results suggest that treatment with HST may reduce the fat mass gain and improve the ovarian follicular cell architecture, emerging as a promising alternative in the treatment of PCOS.

Keywords: polycystic ovary syndrome, hesperitin, adipose tissue, folliculogenesis.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 184. DIETAS BAJAS EN HISTAMINA. EL PORQUÉ DE LA EXCLUSIÓN DE ALGUNOS ALIMENTOS SIN HISTAMINA

Sònia Sánchez Pérez[1,2,3], *Giulietta Solari*[1], *Max Carreras Leal de Ibarra*[1], *Judit Costa Catala*[1,2,3], *Oriol Comas Basté*[1,2,3], *MariLuz Latorre Moratalla*[1,2,3], *Carmen Vidal Carou*[1,2,3].

[1]Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia, Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació, Campus de l'Alimentació de Torribera, Universitat de Barcelona (UB), Santa Coloma de Gramanet, España, [2]Institut de Recerca en Nutrició i Seguretat Alimentària (INSA-UB), Santa Coloma de Gramanet, España, [3]Xarxa d'Innovació Alimentària (XIA), Barcelona, España.

Antecedentes y objetivo. Actualmente, el tratamiento de la intolerancia a la histamina se basa en el seguimiento de una dieta baja en histamina, que excluye alimentos que los pacientes relacionan con la aparición de la sintomatología. Además de la exclusión de alimentos susceptibles de contener histamina, también se recomienda la eliminación de otros que, a priori, no contienen histamina, pero sí niveles significativos de otras aminas. La competencia de otras aminas con la histamina por su degradación por parte de la DAO provocaría un retraso en su metabolización, aumentando su absorción intestinal y, consecuentemente, la aparición de los síntomas.
Estudiar si la presencia de otras aminas biógenas influye en la velocidad de degradación de histamina por parte de la enzima DAO.

Métodos. Se determinó la degradación de histamina in vitro en presencia de otras aminas (putrescina, cadaverina, tiramina, espermidina o espermina) y en proporciones 4.1, 1.1, 1.4 mediante un ensayo enzimático acoplado a UHPLC-FL. La actividad DAO se expresó en mU (nmol de histamina degradada/min).

Resultados. Todas las concentraciones ensayadas de putrescina y cadaverina retrasaron significativamente la degradación de histamina($p<0.001$). Concretamente, el mayor efecto se observó cuando estas diaminas se encontraban en una concentración 4 veces superior a la de histamina. La velocidad de la DAO para degradar histamina cuando ésta se encontraba sola fue 28,16 mU, mientras que la presencia de putrescina y cadaverina o ambas dos, provocó una disminución de la velocidad del 31%, 34% y 41%, respectivamente. Contrariamente, la presencia de tiramina, espermidina y espermina, a las concentraciones ensayadas, no ejerció ningún efecto en la degradación de histamina.

Conclusiones. Estos resultados confirman que la presencia de putrescina y cadaverina podrían ser responsables de la aparición de síntomas al reducir la velocidad de degradación de histamina por la DAO, justificando que alimentos ricos en putrescina se excluyan de las dietas bajas en histamina.

Palabras clave: histamina, dietas bajas histamina, intolerancia histamina, aminas biógenas.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 185. EFFECTS OF NUTRITIONAL COUNSELING ON HEALTHY EATING AND CARDIOMETABOLIC HEALTH AMONGST WORKERS AT RISK OF METABOLIC SYNDROME. A FOLLOW-UP NUTRITION SURVEY.

Yolanda Fabiola Márquez-Sandoval[1], Montserrat González Gómez[1], Elisa J Vargas-García[2], Alejandra Betancourt-Núñez[1], ***Barbara Vizmanos Lamotte***[1].
[1]*Universidad de Guadalajara, Guadalajara, México, 2Universidad Iberoamericana León, León, Mexico.*

Background and objective. Having healthy eating habits is essential for cardiometabolic health in people with risk of metabolic syndrome. Workers, before the 2020 pandemic situation, were a captive population, and in Mexico, more than 70% of the adults present abdominal obesity. Interventions with nutritional counseling are challenging to plan and to be followed by the subjects involved, and it is also hard to evidence their impact on health. Objective. We evaluated the effect of a 9-month nutritional counselling intervention on eating behavior, body composition and metabolic markers in workers with abdominal obesity in a worksite context.

Methods. Quasi-experimental study in workers (water-treatment plant, Western-Mexico). Waist circumference ≥102cm or ≥88cm, in men and women, respectively, was used as criteria of abdominal obesity. Intervention. an intensive (6 months) and a follow-up phase (3 months). Parameters were evaluated twice (beginning-end). We used dietary behaviour and diet quality questionnaires.

Results. Only 54 participants concluded the intervention. They significantly reduced their waist circumference by a median of 2.5 cm (IQR.5.7) and 2.2 cm (IQR.6.1). We also identify significant reductions for VLDL [Median. -0.5 mg/dL (IQR.11.7) and -2.0 mg/dL (IQR.12.5)] and for total serum lipids [Median. - 4.0 mg/dL (IQR.114.7) and -24.0 mg/dL (IQR.123.0)]. The number of men and women drinking plain water increased 11% and 37.7%, respectively, as well as fish intake consumers (18.6% more men and 33.9% more women). But, certain undesirable behaviors (i.e., intake of sugar-sweetened beverages and takeaways) were unaffected. We expected greater adherence to this type of nutritional intervention and less dropout (<50%).

Conclusions. Nutrition counseling is effective to achieve positive changes in dietary behaviors, waist circumference and plasma lipids in the short term. For those subjects who completed participation, the results are encouraging. It will be necessary to identify in future studies, with greater emphasis, which characteristics of the subjects and of the nutritional counseling contribute to ensure adherence, because it is necessary to improve the health of the population through better dietary choices.

Keywords: nutritional counselling, abdominal obesity, cardiometabolic risk, behavior change, worksite intervention, nutrition survey, nutrition assessment.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 187. ÍNDICE DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE (IAS) EN ESCOLARES COLOMBIANOS

Federico Restrepo Flórez[1,2], *Paula Giraldo Sánchez*[1,2], *Teresita Alzate Yepes*[1,2], *Danna Giraldo Carvajal*[2,3].
[1]*Universidad de Antioquia, Medellín, Colombia,* [2]*Programa NanoBioCáncerCo, Medellín, Colombia,*
[3]*Universidad de Quindío, Quindío, Colombia.*

Antecedentes y objetivo. La evaluación de la ingesta permite aproximarse a conocer la conducta alimentaria de las personas y la calidad de su dieta. El Proyecto "Prevención del Cáncer de Colon" (ECNT). Perspectiva educativa contra la obesidad en escolares" financiado por Colombia Científica, incluyó este índice para el diagnóstico alimentario y educativo necesario para el diseño de una intervención educativa. Evaluar el IAS en escolares de dos instituciones, según adherencia a las recomendaciones alimentarias colombianas.

Métodos. Población. Escolares entre los 8 y 13 años. 498 de Medellín y 174 en Quindío. El IAS se basó en las recomendaciones de intercambios por grupo de alimentos para Colombia (ICBF, 2015). Adaptado de índices de alimentación de España y Chile, aplicando 12 criterios en. I. Alimentos de consumo diario. Cereales-tubérculos-plátanos, frutas, verduras, lácteos y derivados, y carnes. II. Alimentos especiales o de consumo semanal. Leguminosas, huevos, aguacate, frutos secos, aceites y vísceras. III. Alimentos de consumo controlado. Grasas, carnes procesadas, altos en sodio, altos en colesterol y azúcares. Se consideró la variedad intragrupo, en alimentos de consumo diario. Análisis. estadística descriptiva. SPSS V27.

Resultados. Similares en las dos instituciones de los dos departamentos. De los estudiantes, 52% (Antioquia) y 57% (Quindío) tienen "Alimentación poco saludable"; 48% y 43% respectivamente "Debe realizar cambios". El 100% de los estudiantes debe mejorar sus hábitos de ingesta según las recomendaciones de alimentación saludable.

Conclusiones. Según el IAS no hay escolares con alimentación saludable; resultado base para un diagnóstico educativo contextual para diseñar una intervención pertinente y participativa.

Palabras clave: índice de alimentación saludable, guías alimentarias, Colombia.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 188. EL EFECTO DELIPIDANTE DE LOS EXTRACTOS DE ALGAS NO ESTÁ MEDIADO POR LA LIPOGÉNESIS DE NOVO EN UN MODELO *IN VITRO* DE ESTEATOSIS HEPÁTICA

Maitane González Arceo[1], *Jenifer Trepiana*[1,2,3], *Saioa Gómez-Zorita*[1,2,3], *Leixuri Aguirre*[1,2,3], ***María Puy Portillo***[1,2,3]
[1]*Grupo Nutrición y Obesidad, Facultad de Farmacia, Universidad del País Vasco (UPV/EHU), Vitoria-Gasteiz, España,* [2]*CIBERobn Fisiopatología de la Obesidad y Nutrición, Instituto de Salud Carlos III, Madrid, España,* [3]*BIOARABA Instituto de Investigación Sanitaria, Vitoria-Gasteiz, España*

Antecedentes y objetivo. La esteatosis se caracteriza por una excesiva acumulación de lípidos en los hepatocitos, principalmente como triglicéridos. Debido a los compuestos bioactivos presentes en las algas, éstas pueden suponer una herramienta de interés en la prevención y tratamiento de la esteatosis.
Determinar el potencial delipidante de cuatro extractos de algas (*Chlorella vulgaris, Gracilaria vermicylophylla, Fucus spiralis* y *Nannochloropsis gaditana*) en hepatocitos murinos incubados con ácido palmítico como modelo de esteatosis hepática y determinar si la lipogenesis de novo está los involucrada en los efectos delipidantes.

Métodos. La línea celular AML-12 fue incubada con ácido palmítico (300 µM) para inducir la acumulación de lípidos, simulando la situación de los hepatocitos en la esteatosis. Simultáneamente, fueron tratados con 10, 25, 50 y 150 µg/mL de los cuatro extractos de algas durante 18 horas. La viabilidad celular y los triglicéridos fueron determinados con kits comerciales. La expresión génica se midió mediante RT-PCR. Para el análisis estadístico se empleó la prueba t de Student.

Resultados. Ninguna de las dosis de los extractos de algas redujo la viabilidad celular en comparación con el grupo incubado con ácido palmítico. *C. vulgaris* y *G.vermicylophylla* redujeron un 24% el contenido de triglicéridos a la dosis de 150 µg/mL y F. spiralis y N. gaditana un 33% y 34% respectivamente a las dosis de 25 µg/mL, siendo estas las dosis más efectivas de cada extracto. La expresión génica de acetil-CoA carboxilasa (Acc) y ácido graso sintasa (Fas) no se vio modificada tras el tratamiento.

Conclusiones. Los extractos de algas previenen la acumulación de triglicéridos en los hepatocitos. Estos efectos no están mediados por la lipogénesis de novo.

Palabras clave: esteatosis, hepatocitos, alga.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 189. EFECTO DE TCM EN EL HGNA INDUCIDO CON SACAROSA EN RATONES

Edith Julianna Urías García[1], *Diana Urías*[2], *Edith Torres*[3], *Ulises Osuna*[4], *Alicia Ochoa*[1], *Perla Gutiérrez*[5], *Mónica Castro*[1], *Marcela Vergara Jiménez*[1].

[1]*Facultad De Ciencias De La Nutrición y Alimentos Medicinales/ Uas, Culiacán, México,* [2]*Chemrez Technologies Inc, Culiacán, México,* [3]*Facultad de Biología/ UAS, Culiacán, México,* [4]*Facultad de Ciencias Químico Biológicas / UAS, Culiacán, México,* [5]*Centro de Investigación y Docencia en Ciencias de la Salud/ Hospital Civil de Culiacán/ UAS, Culiacán, México*

Antecedentes y objetivo. El Hígado Graso No Alcohólico (HGNA) es una alteración metabólica del hígado y cuyo tratamiento farmacéutico y nutricional se sigue estudiando, siendo los Triglicéridos de Cadena Media (TCM) un objeto de estudio para su tratamiento. El objetivo del presente es evaluar el efecto de los TCM en el HGNA, en ratones C57BL/6n.

Métodos. A 40 ratones macho C57BL/6n se les indujo el HGNA con sacarosa. Los ratones con HGNA se dividieron en 4 grupos (n=6) y se alimentaron por 10 semanas con dieta estándar o con TCM ad libitum. grupos. 1 control; 2 TCM; 3 sacarosa; y 4 sacarosa + TCM. El peso corporal se registró semanalmente. Los ratones fueron sacrificados y se tomó muestra de sangre y de hígado para analizar CT, c-HDL, TG, glucosa, insulina, ALT, AST y HOMA-IR en suero, y en el hígado TG e histopatología.

Resultados. El peso corporal del grupo TCM disminuyó comparado con el control. El CT aumentó al final en el grupo TCM comparado con el control. El c-HDL aumentó en el grupo TCM en tiempo final comparado con el basal. El grupo TCM disminuyo la glucosa en el tiempo final comparado con el sacarosa. Las ALT y AST aumentaron al final en el grupo TCM comparado con el control. Los TG hepáticos y esteatosis hepática disminuyeron en el grupo TCM comparado con el control.

Conclusiones. Los TCM redujeron la esteatosis en ratones C57BL/6n comparado con el control; mejoraron el c-HDL, glucosa, TG hepáticos; sin embargo aumentaron el CT, ALT y AST por lo que se deben seguir estudiando a los TCM´s como alternativa de tratamiento.

Palabras clave: sacarosa, hígado graso no alcohólico, triglicéridos de cadena media, esteatosis hepática, ratones C57BL/6n.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 190. USO DE PERSONAJES COMO ESTRATEGIA PUBLICITARIA EN EMPAQUES DE PRODUCTOS ULTRAPROCESADOS ANTES Y DESPUÉS DE LA ENTRADA EN VIGOR DE LA NORMA 051 EN MÉXICO.

Alejandra Contreras Manzano[1], *Marisa Macari*[1], *Evelyn Marlene Nuñez González*[1], *Alejandro Calvillo Unna*[1].
[1]*El Poder del Consumidor, Ciudad de México, México.*

Antecedentes y objetivo. Los niños mexicanos están altamente expuestos a la publicidad de alimentos y bebidas ultraprocesados, incluyendo en empaques de productos. El uso de personajes en la publicidad de alimentos y bebidas tiene un impacto negativo en las preferencias y el consumo de los niños. Como un mecanismo de protección de la infancia a la publicidad que fomenta una mala alimentación, la modificación de la norma mexicana (NOM-051) en materia de etiquetado prohíbe el uso de personajes en empaques de productos con sellos de advertencia o leyendas. Este estudio tiene como objetivo documentar el uso de personajes en empaques; antes, durante la transición y después de la entrada en vigor de la NOM-051.

Métodos. Se revisaron tres categorías de productos dirigidos a niños. cereales, bebidas y leches, para evaluar el uso de personajes en sus empaques. Se monitorearon los empaques de estos productos en diez supermercados ubicados en tres estados en el centro y centro-norte del país. Se tomaron fotografías de los productos en cada supermercado cada dos semanas entre marzo 28 hasta julio 31 para documentar el cambio en uso de los personajes en empaques a través del tiempo, la introducción de nuevos productos o su reformulación. Este monitoreo en supermercados fue complementado con una revisión en línea para documentar versiones anteriores de los empaques.

Resultados. Se encontró que, con el acercamiento de la entrada en vigor de la medida, el uso de personajes en empaques disminuyó significativamente en las tres categorías de productos. Por ejemplo, del total de cereales con personajes y sellos (n=68) de advertencia antes de marzo del 2021 disminuyó a 35.7% para marzo y a 26.6% a finales de abril (*para el Congreso habrá los resultados hasta julio 31) y se identificaron 5 cereales nuevos sin sellos y con personajes. En las categorías de bebidas azucaradas (n=98) y leches (n=53) también se observó un descenso importante en el porcentaje de productos con personajes y sellos.

Conclusiones. Los resultados demuestran que esta medida ha sido efectiva para disminuir el uso de personajes como estrategia persuasiva dirigida a la infancia en empaques de productos ultraprocesados con sellos de advertencia.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 191. ADHERENCIA AL TRATAMIENTO NUTRICIONAL EN DIABETES MELLITUS TIPO 2. SITUACIÓN ACTUAL DE LA CÁTEDRA DE CLÍNICA MÉDICA DEL HOSPITAL DE CLÍNICAS DE LA FCM-UNA. AÑO 2020

***Raquel Franco Nuñez*[1]**
[1]*Hospital de Clínicas - Facultad de Ciencias Médicas, Asunción, Paraguay.*

Antecedentes y objetivo. La falta de adherencia al tratamiento en la diabetes mellitus tipo 2 es uno de los responsables de complicaciones a largo plazo. En los países desarrollados, la adherencia terapéutica en pacientes con enfermedades crónicas es de alrededor del 50%, y en países en desarrollo es aún más baja. Según datos del Ministerio de Salud Pública, a través de su Programa Nacional de Diabetes, correspondientes al periodo de tiempo de enero a octubre del 2020, la diabetes en Paraguay representa actualmente el 9,7 % de la población total. Describir la adherencia al tratamiento nutricional en diabetes mellitus tipo 2 en pacientes internados en la Cátedra de Clínica Médica del Hospital de Clínicas de febrero a marzo del 2020.

Métodos. Se realizó un estudio transversal descriptivo, mediante entrevista a pacientes diabéticos, internados en la cátedra de Clínica Médica del Hospital de Clínicas de la Facultad de Ciencias Médicas de la Universidad Nacional de Asunción, utilizando un cuestionario que incluía datos de pautas nutricionales del plan alimentario, abandono o modificación del tratamiento nutricional además del estado nutricional de los pacientes de la muestra.

Resultados. Participaron 90 pacientes, de los cuales el 55,6% era del sexo femenino; la edad promedio fue de 56 años, y el tiempo promedio de evolución de la enfermedad de 5 años, el 65,6% tenía grado de instrucción secundaria. El 23,3% señaló que el plan de alimentación que se le entregó representaba un mayor gasto y el 42,2% se olvida con frecuencia de seguir el plan de alimentación brindado por el nutricionista. Al evaluar el cumplimiento de las pautas nutricionales del plan alimentario el 96,7% de los pacientes refirió consumir una alimentación variada entre frutas, verduras y carnes y 8,9% manifestó realizar actividad física.

Conclusiones. El 56% de los entrevistados cumple con la recomendación de llevar un plan alimentario acorde a la patología de base, sin embargo, la gran mayoría de los casos no realizan ejercicio físico.

Palabras clave: adherencia, tratamiento nutricional, diabetes mellitus.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 192. VALIDACIÓN DEL ÍNDICE CINTURA/ESTATURA COMO INDICADOR DE RIESGO CARDIOVASCULAR EN NIÑOS MEXICANOS. ESTUDIO DE SEGUIMIENTO

Eduardo Rangel Baltazar[1], *Raquel García Feregrino*[1], *Albino Barraza Villarreal*[2], *Leticia Hernández Cadena*[2], *Isabelle Romieu*[3].

[1]*Centro de Investigación en Evaluación y Encuestas, Instituto Nacional De Salud Pública, Cuernavaca, Morelos, México,* [2]*Centro de Investigación en Salud Pública, Instituto Nacional de Salud Pública, Cuernavaca, Morelos, México,* [3]*Departamento de Salud Global, Escuela de Salud Pública Rollins, Universidad de Emory, Atlanta, USA.*

Antecedentes y objetivo. El índice cintura-estatura (ICE) es un indicador de obesidad central y riesgo cardiovascular (RCV) en población infantil. Existen pocos estudios longitudinales que evalúen la asociación entre el ICE y factores de RCV en niños mexicanos, por lo que el objetivo de este estudio fue examinar la asociación entre obesidad abdominal medida por ICE y factores de riesgo cardiovascular como perfil de lípidos, resistencia a la insulina y presión arterial en niños mexicanos.

Métodos. Se analizó información de una cohorte de niños mexicanos del nacimiento a los 11 años en Morelos, México del estudio "Efecto de la suplementación prenatal con ácidos grasos omega 3 en el desarrollo neuroconductual de sus hijos (POSGRAD)". Con los datos de circunferencia de cintura y estatura se calculó el ICE (cms de cintura/cms de estatura). Se obtuvieron los datos de perfil de lípidos (Triglicéridos, colesterol total y HDL). La fracción LDL se calculó de acuerdo a la fórmula de Friedewald, LDL = colesterol total-[(Triglicéridos/5)+HDL]. La insulina sérica se obtuvo mediante Inmunoensayo enzimático de micropartículas y la glucosa por la prueba de glucosa oxidasa. Con estos dos últimos datos de obtuvo la resistencia a la insulina mediante el modelo HOMA-RI (Insulina sérica en ayunos (µU/ml) x Glucosa plasmática en ayuno (mg/dl) /405). La presión arterial se midió mediante un esfigmomanómetro digital validado para población infantil siguiendo la técnica y procedimientos recomendados por la Asociación Americana del corazón. Se realizaron análisis longitudinales para examinar la asociación.

Resultados. En los 11 años de seguimiento, los niños y niñas con ICE ≥0.5 presentaron mayores concentraciones de insulina (2.97 UI), HOMA-RI (0.68), triglicéridos (37.91 mg/dl), colesterol total (4.88 mg/dl) y presión diastólica (0.22mmHg) y una disminución del colesterol HDL (4.08 mg/dl) en comparación a los niños y niñas con ICE <0.5 ($p<0.05$).

Conclusiones. El ICE ≥0.5 durante los primeros 11 años de edad se asocia con alteraciones metabólicas en perfil de lípidos, resistencia a la insulina y presión arterial, validando su capacidad para identificar niños y niñas en riesgo para una oportuna atención individualizada.

Palabras clave: índice cintura estatura, factores de riesgo cardiovascular e infancia

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 193. EFECTO DE LA EXPOSICIÓN TEMPRANA A ALIMENTOS DULCES EN LAS PREFERENCIAS POR ESTOS PRODUCTOS ENTRE PREESCOLARES

Carmen Gloria Gonzalez[1], *Marcela Reyes*[1], *Camila Corvalán*[1].
[1]*INTA Universidad De Chile, Chile.*

Antecedentes y objetivo. Las dietas de elevado dulzor (por azúcares u otros edulcorantes) podrían influir en las preferencias futuras. Nuestro objetivo fue estudiar la influencia de la exposición a alimentos dulces en el primer año en la preferencia por lo dulce a los 36 meses.

Métodos. Participantes del estudio Chileno de Nutrición Infantil (N=436, 49% femenino), de nivel socioeconómico medio-bajo de Santiago/Chile se siguieron entre los 4 y 36 meses. El primer año y a los 36 meses se evaluó antropometría, dieta (cuestionario alimentación complementaria y recordatorio 24 horas) y variables sociodemográficas. A los 36 meses se evaluaron preferencias por alimentos dulces (cuestionario sobre comportamiento y aceptabilidad a alimentos dulces y dulzor agregado). Se estimó el dulzor de la dieta usando una escala de dulzor de alimentos. Los participantes fueron clasificados según exposición temprana al dulzor. baja, media y alta (GEB, GEM y GEA, respectivamente), según incorporación de alimentos dulces (frutas, galletas, colados, líquidos, untables, helado, saborizantes, cereales y yogur) el primer año y dulzor de la dieta a los 12 meses (análisis de clases latentes). Se evaluó asociación entre exposición temprana y preferencias por dulzor a los 3 años (regresión lineal múltiple, considerando covariables).

Resultados. Los participantes quedaron distribuidos en. 40% GEB, 46% GEM y 15% GEA. A los 12 meses, no hubo diferencias significativas en estado nutricional, variables sociodemográficas, o dulzor de la dieta, pero los participantes de GEM y GEA tuvieron mayor ingesta total de energía y azúcares y mayor proporción de consumo de aspartame, acesulfame y sucralosa que participantes de GEB. Comparados con GEB, la preferencia por dulzor a los 36 meses fue significativamente mayor para GEM y GEA (3,1; 3,9 y 3,9, respectivamente, $p<0,001$), considerando covariables.

Conclusiones. Una mayor exposición temprana al dulzor se asoció con mayor preferencia por dulzor a los 3 años de edad. Estos resultados son relevantes para las recomendaciones de inicio de alimentación complementaria en lactantes.

Palabras clave: dulzor, preferencias, preescolares.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 194. EFECTO DE LA SUPLEMENTACIÓN CON CÁSCARA DE PITAHAYA (*Hylocereus undatus*) SOBRE EL PESO Y LA MICROBIOTA INTESTINAL EN RATAS ALIMENTADAS CON DIETA DE CAFETERÍA

Alejandra Mayela Martínez Tamez[1], *Mónica Sánchez Tapia*[2], *Nimbe Torres*[2], *Bianka Camacho Zamora*[3], *Daniel Mata Yee Chig*[3], *Vania Urías Orona*[1], *Ana Laura Isabel de la Garza Hernández*[1].

[1]Universidad Autónoma de Nuevo León, Facultad de Salud Pública y Nutrición, Centro de Investigación en Nutrición y Salud Pública, México, [2]Departamento de Fisiología de la Nutrición, Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán, México, [3]Universidad Autónoma de Nuevo León, Unidad de Genómica, Centro de Investigación y Desarrollo en Ciencias de la Salud, México.

Antecedentes y objetivo. En los últimos años se han estudiado alimentos funcionales ricos en polifenoles y fibra dietética, que al ingresar al colon interactúan con la microbiota ejerciendo un efecto en la regulación del peso corporal. Así, el objetivo de nuestro estudio fue evaluar el efecto de la suplementación con cáscara de pitahaya sobre la composición de la microbiota intestinal y el peso corporal en ratas con obesidad inducida por la dieta.

Métodos. Quince ratas Wistar macho con un peso aproximado de 240 g fueron distribuidas aleatoriamente en 3 grupos. un grupo alimentado con dieta estándar (3.35 kcal/g) (control); un grupo alimentado con dieta de cafetería (3.72 kcal/g) (cafetería) y un grupo alimentado con dieta de cafetería y suplementado con cáscara de pitahaya (300 mg/kg peso corporal) (pitahaya). El peso corporal fue registrado 1 vez por semana durante 15 semanas. Al finalizar, las heces fueron recolectadas y la composición de la microbiota se evaluó mediante la secuenciación del gen ARNr 16S.

Resultados. El grupo cafetería tuvo una ganancia de peso significativamente mayor (408.32 g ± 65.72) en comparación con el grupo control (269.98 g ± 14.99) ($p < 0.01$). Por otro lado, el grupo pitahaya tuvo una menor ganancia de peso (380.1 ± 62.97) en comparación con el grupo cafetería, sin embargo, no fue estadísticamente significativo. En cuanto a la microbiota intestinal, se observó menor alfa diversidad en el grupo cafetería (5.778), la cual se revirtió en el grupo pitahaya (6.341) ($p < 0.01$). A nivel género, Anaerotruncus perteneciente al filo Firmicutes, disminuyó 82.8% en el grupo pitahaya con relación al grupo cafetería ($p < 0.001$).

Conclusiones. Este estudio demostró que la suplementación con cáscara de pitahaya en ratas alimentadas con dieta de cafetería aumentó la diversidad de la microbiota intestinal. Así, la modulación de la microbiota pudo haber contribuido a la menor ganancia de peso, reforzando el uso de ingredientes con potencial efecto funcional en el tratamiento de la obesidad.

Palabras clave: obesidad, microbiota intestinal, pitahaya, dieta de cafetería.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 195. EXTRATO DE ALECRIM (*Rosmarinus officinalis* L.) ATENUA ALTERAÇÕES HISTOLÓGICAS E MARCADORES DE ESTRESSE OXIDATIVO EM RATAS COM SÍNDROME DOS OVÁRIOS POLICÍSTICOS

Washington Santos da Paixão[1], ***Silnara Tereza dos Santos***[1], *Milena Barbosa Corcínio*[1], *Erivan Vieira Barbosa Júnior*[1], *Anne Karoline Santos Oliveira*[1], *Raquel Oliveira Pereira*[1], *Jymmys Lopes dos Santos*[2], *Anderson Carlos Marçal*[2], *Ana Mara de Oliveira e Silva*[1].
[1]*Departamento de Nutrição, Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão , Brasil,*
[2]*Departamento de Morfologia, Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão, Brasil*

Antecedentes e objetivo. O alecrim apresenta potencial terapêutico nos marcadores da síndrome metabólica, sendo uma possível alternativa de tratamento na SOP, por esta apresentar alterações não apenas ovarianas mas metabólicas. Assim, buscou-se avaliar os efeitos do extrato aquoso de alecrim (EAA) nas alterações histológicas e metabólicas em ratas com SOP induzida por letrozol (LET).

Métodos. Caracterizou-se o EAA, em seguida, ratas Wistar com idade entre 60 a 70 dias pesando 160±40g foram randomizadas em 4 grupos. Na fase de indução (40 dias), os animais receberam o veículo ou indutor. G1 (CMC 0,5 mL/100g v.o), G2, G3 e G4 (LET - 1mg/kg v.o). Na fase de intervenção, foi incluído o co-tratamento com EAA ou metformina por 30 dias. G1 e G2 (água destilada 5 mL/100g v.o + LET), G3 (metformina 20 mg/kg v.o + LET) e G4 (EAA 50mg/kg v.o + LET). Ganho de peso, ingestão de ração e ciclo estral foram observados diariamente. Após o período de tratamento, o sangue foi coletado para análise dos marcadores bioquímicos e de estresse oxidativo e o tecido ovariano para avaliação histológica.

Resultados. Maior ganho de peso e consumo de ração, bem como ciclos irregulares, úteros menores e maior quantidade de folículos císticos foram alterações observadas nas ratas do grupo LET. Ratas submetidas ao tratamento com o EAA apresentaram menor peso relativo dos ovários, folículos primordiais mais evidentes e aglomerados, e não apresentaram folículos primários com degradação do oócito, diferentemente do grupo LET, sugerindo uma possível ação estrogênica do EAA. Associado a isso, foi observada melhor capacidade antioxidante quando comparado aos demais grupos.

Conclusões. Extrato aquoso de alecrim melhora as alterações morfológicas ovarianas associadas à SOP dando indícios de restauração da foliculogênese, bem como mantém o estado antioxidante nesses animais.

Palavras-chave: síndrome dos ovários policísticos, *Rosmarinus officinalis* L, estresse oxidativo, alterações ovarianas.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 196. LA ALIMENTACIÓN EMOCIONAL SE ASOCIA POSITIVAMENTE CON EL PATRÓN DIETÉTICO DE SNACKS Y COMIDA RÁPIDA Y NEGATIVAMENTE CON EL PATRÓN SALUDABLE, EN ADULTOS CON OBESIDAD ABDOMINAL

Alejandra Betancourt-Núñez[1], Nathaly Torres-Castillo[1], Erika Martínez-López[1], César Octavio De Loera Rodríguez[1], Elvira Durán-Barajas[1], Yolanda Fabiola Márquez-Sandoval[1], Marta Garaulet[2], ***Barbara Vizmanos Lamotte***[1].
[1]Universidad de Guadalajara, CUCS, Guadalajara, México, [2]Universidad de Murcia, Murcia, España.

Antecedentes y objetivo. La alimentación emocional (AE) es el incremento en la ingestión de alimentos, en respuesta a emociones negativas (estrés, ansiedad, tristeza, enojo, soledad). Varios estudios evidencian la asociación de AE con ingestión de grupos de alimentos no saludables; no obstante, hay limitada evidencia de su asociación con patrones dietéticos (PDs). El objetivo fue analizar la asociación de AE con diferentes PDs en adultos con y sin obesidad abdominal (OA).

Métodos. Estudio transversal. Se incluyeron hombres y mujeres (≥18 años), trabajadores de una universidad pública de México. Los participantes contestaron un Cuestionario de Alimentación Emocional (Garaulet, et al. 2012) y un Cuestionario de Frecuencia de Consumo de Alimentos semicuantitativo (162 ítems), validado. Se consideró OA sí cintura ≥80cm en mujeres y ≥90 cm en hombres. Los PDs se obtuvieron por Análisis de Componentes Principales a partir de 37 grupos de alimentos. La asociación entre PDs y AE se realizó mediante regresión logística multivariada.

Resultados. Se incluyeron 770 participantes. La mayoría. mujeres (69.4%), ≥31 años (70.6%), cargo administrativo (72.5%) y con OA (64.7%). Se identificaron cuatro PDs que se nombraron. “Comida rápida y snacks”, “Tradicional-Occidentalizado”, “Saludable” y “Productos de origen animal y cereales”. Entre quienes presentan OA, se observó que ser “comedor emocional o muy emocional” se asoció negativamente con PD “Saludable” (frutas, verduras, aceite de oliva, oleaginosas, leguminosas, pescados y mariscos) (OR. 0.53; IC 95%. 0.31, 0.88) y positivamente con PD “Snacks y comida rápida” (pan dulce, cereal de desayuno, elote, papa, postres, dulces, azúcar, comida rápida) (OR. 2.03; IC 96%. 1.23, 3.35).

Conclusiones. Este estudio evidencia que la AE se asocia con la conformación del PD. Conviene desarrollar intervenciones para mejorar la adherencia a un PD saludable y considerar el manejo de la alimentación emocional, principalmente en personas con OA.

Palabras clave: alimentación emocional, patrones dietéticos.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 197. EL SEXO DEL INFORMANTE Y LA INSEGURIDAD ALIMENTARIA EN MÉXICO. ENCUESTA NACIONAL DE SALUD Y NUTRICIÓN 2018.

Jaqueline Anaya Rodríguez[1], Brenda Lizeth Banderas Ayala[1], Raiza Lea Bahena Hernández[2], ***Eduardo Rangel Baltazar[3]***
[1]Facultad de Nutrición, Universidad Del Valle De México (UVM), Cuernavaca, Mexico, [2]Coordinación de salud, Universidad del Valle de México (UVM), Cuernavaca, México, [3]Instituto Nacional de Salud Pública (INSP), Cuernavaca, México.

Antecedentes y objetivo. Se ha documentado que el sexo del informante puede modificar la percepción de la inseguridad alimentaria a nivel hogar, cabe resaltar que en México cerca de la tercera parte de los informantes son varones, por lo tanto, el objetivo de este estudio fue evaluar la influencia del sexo del informante en la medición de la inseguridad alimentaria de los hogares mexicanos de acuerdo con la ENSANUT 2018.

Métodos. Análisis secundario de la ENSANUT 2018, se identifico el sexo del informante (Hombre/Mujer) y la inseguridad alimentaria se midió mediante la Escala Latinoamericana y Caribeña de Seguridad Alimentaria (ELCSA), donde considerando a los hogares con y sin integrantes menores de 18 años, se obtuvo el puntaje de inseguridad alimentaria con base en las respuestas positivas obtenidas, respecto a si considera o no que su alimentación o a la de algún integrante de su familia se encuentra en riesgo. Para el análisis estadístico, se utilizó la t student para ver las diferencias por sexo de los puntajes de inseguridad alimentaria y se considero significativo un valor de $p < 0.05$. Se utilizó el paquete estadístico STATA versión 14.

Resultados. De acuerdo con los resultados de la ENSANUT 2018, el 29% de los informantes del cuestionario de seguridad alimentaria fue del sexo masculino. Se encontró que el puntaje de inseguridad alimentaria en hogares con (12.49 ± 3.78 vs 11.54 ± 4.1, hombres y mujeres, respectivamente) y sin (6.33 ± 2.51 vs 6.07 ± 2.46, hombres y mujeres, respectivamente) integrantes menores de 18 años fue mayor en hombres ($p=0.000$).

Conclusiones. Los varones mostraron mayores puntajes de inseguridad alimentaria en comparación al sexo femenino en los hogares mexicanos con y sin integrantes menores de 18 años. Consideramos que el sexo del informante debe ser considerado en el reporte de los resultados de la inseguridad alimentaria en México, es necesario generar evidencia de estos hallazgos en otros países.

Palabras clave: inseguridad alimentaria, escala latinoamericana y caribeña de seguridad alimentaria, sexo del informante.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 198. VALORACIÓN NUTRICIONAL EN POBLACIÓN ATENDIDA EN CEPSAN

Daniela Guadalupe González[1], *Carlos Olvera Sandoval*[1], *Vianey Méndez Trujillo*[1], *María Josse Navarro Ibarra*[1].
[1]*Universidad Autónoma de Baja California, Mexiclai, México.*

Antecedentes y objetivo. La malnutrición está caracterizada por padecer desnutrición, desequilibrio de nutrientes por exceso o deficiencia y la presencia de sobrepeso y obesidad. Estos últimos, cada vez en aumento, situación que se puede contrarrestar mediante la promoción de estilos de vida saludable, especialmente en la etapa de transición a la adultez con el fin de disminuir el riesgo de enfermedades crónicas no transmisibles asociadas a la nutrición. Objetivo. Realizar la valoración nutricional en población atendida en el Centro de Promoción de la Salud Nutricional (CEPSAN) de la Universidad Autónoma de Baja California, con el fin de identificar factores presentes de malnutrición.

Métodos. A los usuarios de CEPSAN, se les aplicó un cuestionario de historia clínica y un cuestionario de frecuencia de consumo de alimentos para evaluar la dieta. La valoración antropométrica incluyó la medición del peso y talla para determinar el índice de masa corporal (IMC) y la medición de la circunferencia de cintura y cadera para determinar el índice cintura/cadera (ICC). El porcentaje de masa grasa y masa muscular se determinó por bioimpedancia eléctrica.

Resultados. Se evaluaron a 79 adultos con edad promedio de 22 años, 78% fueron mujeres y 22% hombres. El 59% hombres y 29% mujeres presentaron sobrepeso y 18 % y 32% obesidad, respectivamente. Los valores de grasa corporal (GC) estuvieron dentro del rango aceptable alto (%GC hombres = 25.65 vs %GC mujeres= 28.9). El riesgo de enfermedad cardiovascular determinado por el índice de cintura/cadera en ambos sexos fue bajo (< 85 para mujer y <1 para hombres). El consumo energético en mujeres fue de 2882 kcal/d y de 3238 kcal/d para hombres; la distribución energética fue 33% de grasa para ambos sexos, de carbohidratos 47% para hombres y 53% mujeres, y proteína fue de 20% para hombres y 16% mujeres; el consumo de micronutrientes fue adecuado.

Conclusiones. La creación de CEPSAN contribuye al diagnóstico oportuno del estado nutricional y fomenta la adopción de hábitos saludables, mediante la atención nutricional a la comunidad universitaria y población en general, con el fin de disminuir el riesgo de enfermedades crónicas en un futuro en adultos jóvenes.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 199. FIABILIDAD DEL CUESTIONARIO SOBRE PERCEPCIÓN DE OBESIDAD, COMPORTAMIENTO ALIMENTARIO Y ACTIVIDAD FÍSICA (POCAA) PARA POBLACIÓN MEXICANA

Alejandra Jiménez-Aguilar[1], *Rebeca Uribe-Carvajal*[1], *Ignacio Méndez Gómez-Humarán*[2], *Araceli Salazar-Coronel*[1], *Teresa Shamah-Levy*[1].
[1]*Instituto Nacional de Salud Pública, Cuernavaca, México,* [2]*Centro de Investigación en Matemáticas, A.C., Aguascalientes, México.*

Antecedentes y objetivos. Se desarrolló un cuestionario denominado POCAA, por sus siglas, para población mexicana de 20 a 59 años. El cuestionario tuvo 64 preguntas agrupadas en. 1) Estados del cambio sobre actividad física y consumo de frutas y verduras; 2) Barreras y facilitadores para una alimentación saludable y ser activos; 3) Consumo de bebidas; 4) Actitudes y conocimientos sobre obesidad; 5) Opinión sobre acciones gubernamentales para prevenir la obesidad. El cuestionario se utilizó en la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición de 2016. El presente trabajo tiene el objetivo de describir su fiabilidad.

Métodos. Se utilizó la técnica test-retest. La muestra estuvo compuesta por 56 mujeres y hombres trabajadores de diversas áreas de una institución pública, a los cuales se les aplicó el cuestionario en dos ocasiones distintas con un intervalo entre mediciones de 30 días. La diferencia entre aplicaciones se estimó con *Kappa* de Cohen para preguntas individuales y correlación de Pearson para escalas. Se definieron niveles de concordancias Leve (0.01 – 0.20), Aceptable (0.21 – 0.40), Moderada (0.41 – 0.60), Considerable (0.61 – 0.80), y Casi perfecta (0.81 – 1.00).

Resultados. 47 de 56 personas respondieron en las dos ocasiones requeridas, de las cuales el 68% fueron mujeres con edad promedio de 43.3 ± 8.9 años. 17.1% perteneció al nivel socioeconómico bajo, 29.8% al medio y 53.2% al alto. Para las preguntas individuales se observaron niveles de concordancia Leve, Moderada y Considerable. En total se generaron 7 escalas para las cuales se observaron concordancias de Aceptable a Considerable.

Conclusiones. El cuestionario POCAA mostró que las preguntas que lo conforman, así como las escalas generadas tienen una estabilidad aceptable, por lo cual puede utilizarse en futuros estudios. Asimismo, es importante continuar evaluando el cuestionario en diversos contextos de México, así como adaptarlo y validarlo en otros países de Latinoamérica.

Palabras clave: estudios de fiabilidad, test-retest, percepción de obesidad, México.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 200. EVALUACIÓN DE LA COMPOSICIÓN CORPORAL, INGRESO Y GASTO ENERGÉTICO EN TRABAJADORES DE OFICINA

Virginia Gabriela Aguilera Cervantes[1], ***Nahid Ochoa Vázquez***[1], *Fatima Ezzahra Housni*[1], *Antonio López Espinoza*[1], *Mariana Lares Michel*[1], *Claudia Llanes Cañedo*[1], *Jazmín Guadalupe Chávez Orozco*[1], *Néstor Adán Ortiz Zamora*[1].
[1]*Instituto de Investigaciones en Comportamiento Alimentario y Nutrición (IICAN), Universidad de Guadalajara, Ciudad Guzmán, Mexico.*

Antecedentes y objetivo. Una problemática latente en la población es el desbalance entre la ingesta y el gasto energético, con repercusiones importantes en la salud. Uno de los escenarios que se relaciona con bajo gasto energético, omisiones de tiempos de comida y la ingesta de alimentos altamente calóricos es el trabajo de oficina. El desarrollo profesional es una parte fundamental de la vida cotidiana por lo que es preocupante que se convierta en un espacio que incentive problemas de salud. Por ello el objetivo del presente estudio fue. Evaluar la composición corporal, el consumo de alimento y gasto energético en trabajadores de oficina.

Métodos. Se realizó un estudio observacional, descriptivo de corte transversal. Participaron 42 trabajadores de ambos sexos. La composición corporal se evaluó con una balanza de control corporal y un estadímetro. El gasto energético se registró con monitores cardíacos y el consumo de alimentos con un diario de alimentos, los datos fueron recabados diariamente durante la jornada laboral de una semana.

Resultados. Las mujeres presentaron un gasto energético promedio de 257±166 calorías y una ingesta calórica de 645±435, mientras que el grupo de los hombres reportó un gasto de 361±227 calorías y una ingesta de 912±494. El IMC promedio en las mujeres fue de 25.7±4.9 y el de los hombres fue de 26.1±3.7. En mujeres el porcentaje de grasa corporal fue 38.7±7.1 y masa muscular 25.1±3.3 el de los hombres fue 26.3±7.3 de grasa corporal y masa muscular de 33.8±3.7.

Conclusiones. Los participantes presentaron sobrepeso con un elevado porcentaje de grasa corporal. El gasto energético durante la jornada laboral fue inferior a la ingesta calórica, lo que demuestra un desbalance energético durante el desarrollo de sus actividades laborales lo cual representa un factor de riesgo importante si se considera que en éste tipo de actividades las personas destinan una tercera parte de sus actividades diarias. Por lo que se requiere de la implementación de programas que promuevan consumo y gastos energéticos acorde al desarrollo profesional de ésta población.

Palabras clave: ingesta, gasto energético, composición corporal, salud.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 201. CONTENIDO DE SODIO EN ALIMENTOS PROCESADOS DE CONSUMO FRECUENTE EN COSTA RICA

Karla Francela Benavides Aguilar[1], *María de los Ángeles Montero Campos, Adriana Blanco Metzler*
[1]*Instituto Costarricense de Investigación y Enseñanza en Nutrición y Salud, Tres Ríos, Costa Rica.*

Antecedentes y objetivo. Una elevada ingesta de sodio se asocia con un aumento de la presión arterial, uno de los principales factores de riesgo asociado a las enfermedades cardiovasculares en Costa Rica. Objetivo. Determinar por análisis de laboratorio el contenido de sodio en alimentos procesados de consumo frecuente por la población de Costa Rica, estimar el cumplimiento del reglamento de etiquetado nutricional respecto al contenido de sodio y evaluar nutricionalmente los alimentos.

Métodos. Entre los años 2015 y 2016 se recolectaron muestras de alimentos procesados y preparados de consumo frecuente por la población (condimentos, galletas, salsas, panes, embutidos, etc.) en tres cadenas de supermercados del Área Metropolitana de Costa Rica. Se registraron datos del producto (ingredientes, contenido declarado de sodio) y se tomaron fotografías de los empaques. Se hicieron análisis químicos de humedad, ceniza y sodio siguiendo la Métodos de AOAC. Previamente a los análisis de las muestras, se participó en estudios interlaboratoriales y de verificación de la exactitud, hasta la obtención de un desempeño satisfactorio en las Métodoss analíticas. La evaluación nutricional de los alimentos se realizó siguiendo el *United Kingdom Nutrient Profile Model*.

Resultados. Se recolectaron 594 muestras primarias correspondientes a 23 tipos de alimentos procesados de 65 marcas comerciales y siete categorías de alimentos. Se prepararon y analizaron 198 muestras analíticas. La variabilidad del contenido de sodio resultó muy amplia. 77-24.234 mg/100 g. El 62% de los alimentos analizados declararon sodio en la etiqueta, de los cuales según el perfil 64% resultaron con contenido alto y 36% medio. El 48% cumplió con la tolerancia establecida por la legislación para el etiquetado del sodio. Del 38% de los alimentos que no lo declararon en la etiqueta, en su mayoría presentaron contenido alto (76%) y 24% medio.

Conclusiones. Los alimentos procesados de consumo frecuente analizados presentaron en su mayoría altos contenidos de sodio, que puede representar un riesgo para la salud de los consumidores.

Palabras clave: sal/sodio, análisis químico, etiquetado nutricional, alimentos procesados.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 202. EVALUACIÓN DE ÍNDICES METABÓLICOS COMO FACTORES DE RIESGO DE INFLAMACIÓN Y RESISTENCIA A LA INSULINA

Monica Irasu Cardona Alvarado[1], ***Elva Leticia Pérez Luque***[1].
[1]*Universidad De Guanajuato, León, México.*

Antecedentes y objetivo. Los índices metabólicos como el índice de adiposidad visceral (VAI), producto de acumulación lipídica (LAP) y índice cardiometabólico (CMI) se han utilizado como herramienta complementaria para evaluar riesgo cardiometabólico, pero la asociación de marcadores de inflamación y resistencia a la insulina (HOMA-IR) con estos índices es escasa. Objetivo. Evaluar la correlación del LAP, VAI y CMI con marcadores inflamatorios y el HOMA-IR.

Métodos. Se incluyeron sujetos ambos sexos, edad de 30 a 50 años, con IMC >18.5 kg/m2, clínicamente sanos, no fumadores, ni alcohólicos, sin consumo de medicamentos, mujeres no gestantes o en periodo de lactancia. Se evaluó el índice de masa corporal (IMC), circunferencia de cintura, % grasa corporal, presión arterial sistólica y diastólica, glucosa, perfil lipídico, insulina, adiponectina, proteína C reactiva de alta sensibilidad (PCR hs). Se calcularon los siguientes índices. CMI=Triglicéridos/HDL (Índice cintura-estatura); LAP=[Cintura (cm)−X] Triglicéridos donde X es 58 en mujer y 65 en hombre. VAI. mujeres=(Cintura/(39.68+ (1.89 IMC)) x (triglicéridos/1.03)(1.31/HDL); Hombres=(Cintura/(36.58+(1.89IMC))x (triglicéridos/0.81) (1.52 /HDL)

Resultados. Se estudiaron 183 sujetos, 70% mujeres y 30% hombres con edad de 37 ± 7 años. Se observaron correlaciones positivas del VAI, LAP y CMI con las cifras de TAD, glucosa, colesterol total, insulina, HOMA-IR ($p<0.05$) y negativamente con la adiponectina, ($p=<0.05$). Además, se correlaciones positivas de LAP y CMI con % de grasa, PCR hs ($p=<0.05$). Al realizar el análisis de regresión logística, encontramos un aumento en el riesgo de presentar cifras > 3.4 de HOMA-IR cuando el punto de corte de VAI >2.25 en mujer y 1.86 en hombres, CMI >1.74 (OR=2.1, 2 y 2.37 respectivamente), aumento de riesgo con niveles de PCR hs >3 mg/dL cuando el VAI y el CMI están por encima del punto de corte (OR=1.9, 2 y 2.7 respectivamente) y para niveles <8.7 de adiponectina incrementa el riesgo (OR=3.8 y 3 respectivamente)

Conclusiones. Los índices de VAI y CMI pueden utilizarse como indicadores de riesgo para inflamación y resistencia a la insulina cuando se encuentran por encima del punto de corte.

Palabras clave: HOMA-IR, VAI, CMI, inflamación.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 203. ESTIMATIVA DE INGESTÃO DOS ADITIVOS ASPARTAME E CICLAMATO NO BRASIL (PESQUISAS DE ORÇAMENTOS FAMILIARES 2008-2009 / 2017-2018)

Claudia Simone Cavassani[1], *Marina Vieira da Silva*[1].
[1]*Universidade De São Paulo / ESALQ/USP, Piracicaba/SP, Brazil*

Antecedentes e objetivo. A relação entre o consumo de alimentos ultraprocessados e o desenvolvimento de doenças crônicas tem sido cada vez mais estudada. A literatura registra evidências científicas associando aditivos alimentares, como edulcorantes artificiais, contidos frequentemente nesses alimentos, com alguns tipos de câncer. O trabalho teve como objetivo estimar a ingestão de aspartame e ciclamato, por meio da dieta da população brasileira.

Métodos. As análises basearam-se nos dados de consumo alimentar das Pesquisas de Orçamentos Familiares (2008-2009 / 2017-2018). Estimou-se a ingestão média diária de aspartame e ciclamato (per capita) conforme os valores máximos (IDA. aspartame= 40mg/kg de peso corporal; ciclamato= 11mg/kg de peso corporal) contemplados pela legislação. Foram identificados os grupos com ingestão acima da IDA e aqueles que não consumiram as substâncias.

Resultados. Considerando a POF 2008-2009, a proporção de pessoas com consumo de aspartame superior à recomendação foi de 0,01% (20 mil pessoas) e o ciclamato, 0,02% (30 mil pessoas). Não consumiram aspartame 70,14% da população (112,59 milhões de indivíduos) e, a maior proporção (95,80%;153,77 milhões) não ingeriu ciclamato. Tendo por base a POF 2017-2018, a proporção de pessoas que consumiu aspartame e ciclamato acima da IDA foi, para ambas as substâncias, de 0,01% (10 mil indivíduos). Proporções expressivas da população não consumiram aspartame (95,80%; 172,34 milhões) e ciclamato (97,95%; 176,20 milhões). Entre uma pesquisa e outra, verificou-se redução na proporção de pessoas cuja ingestão ultrapassou os limites aceitáveis para as duas substâncias, assim como aumento na proporção de indivíduos que não as ingeriram. Ainda assim, percebe-se que um contingente expressivo de pessoas pode estar rotineiramente exposto a esses aditivos potencialmente cancerígenos.

Conclusões. É fundamental buscar alternativas de equilíbrio para reduzir impactos negativos causados pela ingestão frequente e excessiva de aditivos artificiais.

Palavras-chave: alimentos ultraprocessados, aditivos alimentares, edulcorantes, câncer.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 204. DEFECTO DEL TRANSPORTADOR DE GLUCOSA CEREBRAL TIPO 1. RESULTADOS DE SEGUIMIENTO NUTRICIONAL DE 14 CASOS CHILENOS

Valentina Parga Concha[1], *Cecilia Baeza, Claudia Castiglioni, Bernardita Suarez, Loreto Rios, Verónica Cornejo, Catalina Le Roy, Juan Francisco Cabello, Carmen Perez, Ximena Carrasco*
[1]*Inta, Universidad de Chile, Santiago, Chile.*

Antecedentes y objetivo. El síndrome de deficiencia del transportador de glucosa tipo 1 (GLUT1), se produce por una mutación en gen SLC2A1, presentando hipoglucorraquia, convulsiones refractarias, microcefalia. El tratamiento de primera línea es una dieta cetogénica (DK). Objetivo. Analizar ingesta de macro y micronutrientes y compararlos con recomendaciones según edad y sexo.

Métodos. Estudio observacional de corte transversal de 14 GLUT1. Se evaluó estado nutricional, ingesta de energía, proteínas, calcio, zinc, hierro, cobre selenio y vitaminas D y B12, según procedencia; alimentos naturales (AN), fórmula cetogénica (FDC) y suplementación farmacológica (SF) y se compararon con DRI 2006 y vitamina D y calcio por la DRI 2011.

Resultados. 9/14 son hombres. Del total, 7/14 fueron diagnosticados con promedio (x) 2 años y 7/14 a los 8 años. Presentaron hipoglucorraquia <40mg/dl (rango. 13-30) sin hipoglucemia (80-90 mg/dl), confirmados por estudio molecular. Grupo de 1-3 años (82%) y de 14-18 años (75,5%) cubren el 90% de ingesta de energía. El grupo de 9-18 años cubre < del 80% de requerimiento de cobre. El aporte de calcio, cobre y selenio son cubiertos en un 55%, 73% y 53% por FDC respectivamente. El 72% zinc, 60% hierro y 68% vit. D son cubiertos por SFl Ell 70% de vitamina B12, 70% de energía y 76% de proteínas son aportados por AN. El perfil de lípidos, nivel de 250HD, B12, selenio están en rango de normalidad.

Conclusiones. La DK requiere ser vigilada durante el seguimiento y cubrir los requerimientos de nutrientes a través de la combinación de alimentos naturales, fórmulas especiales y fármacos para prevenir deficiencia y causar alteraciones clínicas a largo plazo.

Palabras clave: dieta cetogénica, GLUT1DS, nutrietnes, aporte, adecuación.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 205. DIETA CON 6% DE MORAS AZULES (*Vaccinium corymbosum* L.) ATENÚA LA DENERVACIÓN DOPAMINÉRGICA Y LA ACTIVACIÓN DE LA MICROGLIA EN EL ESTRIADO Y LA SUSTANCIA NIGRA EN RATAS WISTAR HEMI PARKINSONIANAS

Sergio Guillermo Cuevas Carbonell[1], Alicia Abigail Dawn Ojeda[1], Diego Antonio Granados Patrón[1], Mirza Mut Martín[2], María del Rosario García Miss[2], Fernando Álvarez Cervera[2], Odette Pérez Izquierdo[1], Reyna Cruz Bojórquez[1], José Luis Góngora Alfaro[2], ***Irma Isela Aranda González***[1].
[1]*Facultad De Medicina, UADY México, Mérida, México,* [2]*Departamento de Neurociencias, Centro de Investigaciones Regionales "Dr. Hideyo Noguchi", UADY, México, Mérida, México.*

Antecedentes y objetivo. La enfermedad de Parkinson se caracteriza por pérdida de neuronas dopaminérgicas nigroestriatales debido a estrés oxidativo y neuroinflamación. La mora azul (*Vaccinium corymbosum* L.) posee antocianinas con capacidad antioxidante y la suplementación con 3% ha demostrado que disminuye la denervación dopaminérgica y los giros inducidos por apomorfina. El objetivo de este trabajo fue evaluar si la suplementación con 6% de moras azules reduce la pérdida de neuronas dopaminérgicas y la activación de la microglia, causadas por la inyección intraestriatal de 6-hidroxidopamina (6-OHDA).

Métodos. Un grupo de ratas Wistar (n=5) consumió alimento LabDiet 5001 y otro (n=5) recibió 6% de moras deshidratadas. Dos semanas después se inyectó 8.75 µg de 6-OHDA (día 0) en el cuerpo estriado derecho (AP= +0.2 mm, L= -3.5 mm y DV= -5 mm) y se continuó la dieta durante 21 días. Los cerebros se refundieron, se hicieron cortes coronales de 70 µm y se determinó tirosina hidroxilasa e Iba-1 en el estriado y la sustancia *nigra* mediante inmunohistoquímica. Se calculó el área inmunoreactiva en ambos hemisferios y el hemisferio derecho se expresó como porcentaje, tomando como referencia el hemisferio izquierdo no lesionado. El análisis estadístico fue t de Student de una cola, con valor de significancia $p<0.05$.

Resultados. El grupo que recibió moras al 6% tuvo menor pérdida dopaminérgica en el estriado (74.9% vs. 91.6%) y la sustancia *nigra* (49.7% vs. 71.2%), así como menos células Iba-1+ estriatales (49.7% vs. 100.7%) y nigrales (19% vs. 52.6%) en comparación con el grupo control ($p<0.05$).

Conclusiones. El tratamiento con moras al 6% disminuyó la denervación dopaminérgica y la activación de la microglia nigroestriatal, posiblemente por su alto contenido en antioxidantes, sugiriendo su potencial como alimento preventivo de la enfermedad de Parkinson.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 206. RELAÇÃO TRANSVERSAL ENTRE OS PARÂMETROS ANTROPOMÉTRICOS E ESCORE DE RISCO GLOBAL (ERG) EM ADULTOS E IDOSOS. ESTUDO BRAZUCA NATAL

Francisca Leide Silva Nunes[1], *Núbia Rafaella Soares Moreira Torres*[1], *Paula Emília Nunes Ribeiro Bellot*[1], *Alanna Karoline Oliveira Almeida*[1], *Luana Isabelly Carneiro de Oliveira*[1], *Raquel Duarte Medeiros de Oliveira*[1], *Severina Carla Vieira Cunha Lima*[1], *Clélia Oliveira Lyra*[1], *Dirce Maria Lobo Marchione*[2], *Karine Cavalcanti Maurício Sena Evangelista*[1].

[1]*Universidade Federal Do Rio Grande Do Norte, Natal, Brazil,* [2]*Universidade de São Paulo, São Paulo, Brazil.*

Antecedentes e objetivo. Os indicadores antropométricos são preditores do desenvolvimento ou gravidade das doenças cardiovasculares (DCV). Em adição, a avaliação do risco cardiovascular, por meio de escores de risco, é essencial para a prevenção desses agravos. Objetivou-se investigar as relações entre os parâmetros antropométricos com o Escore de Risco Global (ERG) em adultos e idosos residentes da cidade do Natal - Brasil.

Métodos. Estudo transversal, recorte do "Estudo BRAZUCA Natal", realizado com 112 indivíduos. Avaliou-se as características sociobiodemográficas, clínicas e antropométricas (índice de massa corporal – IMC, perímetro da cintura, perímetro do pescoço, relação cintura quadril - RCQ e relação cintura estatura - RCE). O ERG, que estima o risco de eventos cardiovasculares fatais ou não fatais, foi calculado e a partir do percentual obtido estratificou-se o risco cardiovascular em. baixo, intermediário, alto e muito alto.

Resultados. A maioria dos participantes eram mulheres (58%), com mediana de idade de 62 (51 - 69) anos e predominância da raça parda (50%). Os valores do ERG indicaram que 72,4% da população foi classificada com risco cardiovascular alto ou muito alto. Segundo o IMC, 72,3% da amostra tinham excesso de peso ou obesidade. As médias do perímetro da cintura [100,63 (11,53) cm, p=0,001], perímetro do pescoço [38,23 (3,60) cm, p=0,002] RCQ [0,96 (0,08), p<0,0001], e a mediana da RCE [0,61 (0,56 – 0,68), p=0,019] apresentaram diferenças estatísticas entre os indivíduos classificados com risco cardiovascular alto ou muito alto em relação aqueles com risco baixo e intermediário.

Conclusões. O perímetro da cintura, perímetro do pescoço, RCQ e RCE estão elevados nos indivíduos com risco cardiovascular alto ou muito alto e podem representar boas ferramentas para a avaliação de risco cardiovascular na prática clínica.

Palavras chave: doenças cardiovasculares, antropometria, risco cardiovascular.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 207. EVALUACIÓN DE CONOCIMIENTOS SOBRE ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y ESTADO NUTRICIONAL DE MILITARES DE LA ARMADA PARAGUAYA

Silvia Stella Araujo Pino[1], *Maria Belen Carrillo-Rosas*[2], *Maria Veronica Ibarra-Escobar*[2], *Ana Carolina Aguilar-Rabito*[1], *Pamela Balmori*[2], *Macarena Morínigo -Martínez*[1].

[1]*Departamento de Nutrición, Dirección de Investigación, Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, San Lorenzo, Paraguay,* [2]*Carrera de Nutrición, Dirección Académica, Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, San Lorenzo, Paraguay.*

Antecedentes y objetivo. Las percepciones positivas que orientan a cómo elegir los alimentos que integrarán la alimentación se conocen como conocimientos sobre alimentación saludable, favoreciendo un óptimo estado nutricional, gozando así de una adecuada condición de salud, disminuyendo posibilidades de contraer enfermedades crónicas no transmisibles. Se estudió esta población con el objetivo de tener un panorama actualizado sobre su situación nutricional y conocimientos sobre alimentación saludable, siendo importante estudiar esta relación ya que la milicia exige una alta preparación física constante y un estado óptimo de salud. Evaluar los conocimientos sobre alimentación saludable y estado nutricional de militares de la armada paraguaya durante el mes de diciembre del 2020.

Métodos. Estudio transversal descriptivo realizado en 90 militares de la Armada Paraguaya en diciembre del 2020. Se realizó una evaluación antropométrica para determinar el estado nutricional (índice masa corporal-IMC) y composición corporal (bioimpedancia), se aplicó un cuestionario autoadministrado (adaptado de otros autores, incluyendo preguntas de elaboración propia basadas en las Guías Alimentarias del Paraguay) para determinar el grado de conocimientos sobre alimentación saludable, el protocolo fue aprobado por el Comité de Ética en Investigaciones de la FCQ-UNA (CEI-617/2020/V2). Para la presentación de resultados se utilizó estadística descriptiva.

Resultados. El 97,8% (n=88) de los sujetos eran del sexo masculino, la mediana de edad fue 22 años, 1/10 (7,8%) mostró conocimientos adecuados, 7/10 (67,8%) conocimientos mínimos, 2/10 (24,4%) conocimientos insuficientes. En cuanto al estado nutricional 7/10 (68,9%) fueron diagnosticados con peso adecuado y 3/10 (31,1%) con exceso de peso. De los 28 militares con exceso de peso, 27 (96,4%) mostraron conocimiento inadecuado. A pesar de dicha tendencia no se encontró asociación entre el conocimiento adecuado y el exceso de peso (Test exacto de Fisher $p>0,05$).

Conclusiones. El estado nutricional de la mayoría de la muestra fue adecuado, el grado de conocimientos sobre alimentación saludable fue mínimo, evidenciando la necesidad de educación en el área de alimentación y nutrición. Para futuras investigaciones se sugiere aumentar el tamaño de muestra y diseñar un instrumento que determine conocimientos, actitudes y prácticas en poblaciones similares al estudio.

Palabras clave: conocimientos, alimentación saludable, estado nutricional, militares.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 208. DIETA Y MICROBIOTA

Aitor Trabanco Llano[1].
[1]*Fundación Española de la Nutrición, Madrid, Spain.*

Antecedentes y objetivo. La microbiota está constituida por microorganismos que viven en simbiosis con nosotros. Realiza varias funciones a cambio de proporcionar nutrientes. Dada la relación existente entre la microbiota y la dieta con la salud parece interesante estudiar cómo influye la dieta sobre la microbiota. Por ello, este trabajo trata de conocer la influencia de los alimentos y la dieta sobre nuestras microbiotas.

Métodos. Para ello, se diseñó una estrategia de búsqueda con el fin de realizar una búsqueda bibliográfica relacionando los términos de microbiota con distintos alimentos y dietas.

Resultados. Tras un cribado de los artículos, se localizaron 27 estudios en los que se había analizado la influencia de los alimentos y la dieta sobre la microbiota.

Discusión. Las frutas y vegetales, los frutos secos y los cereales parecen ser los grupos de alimentos que mayor influencia tienen sobre la microbiota. Tipos de dieta también han demostrado influir sobre la microbiota.

Conclusiones. Los alimentos y la dieta son capaces de influir por sí mismos, de forma independiente, sobre la riqueza y diversidad de la microbiota.

Palabras clave: microbiota, dieta, influencia, alimentos.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 209. CONOCIMIENTOS, PERCEPCIONES Y ACTITUDES DE NIÑOS Y NIÑAS ESCOLARES SOBRE SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL, ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN EN CHILE. UN ESTUDIO CUALITATIVO

Gabriela Fretes[1], *Amapola Sepúlveda*[2], *Camila Corvalán*[3], *Sean. B. Cash*[1].
[1]*Friedman School of Nutrition Science and Policy, Tufts University, Boston, United States,* [2]*Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de Chile, Santiago, Chile,* [3]*Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA), Universidad de Chile, Santiago, Chile.*

Antecedentes y objetivo. Existe evidencia que vincula la alimentación con la salud humana y la sostenibilidad ambiental. A su vez, se sabe que empresas de alimentos utilizan la sostenibilidad ambiental como estrategia de marketing de sus productos. El objetivo del estudio fue explorar el conocimiento y las percepciones de escolares chilenos acerca de sostenibilidad ambiental, alimentación y nutrición, y sus actitudes frente a productos alimentarios con sellos de advertencia y eco-etiquetado.

Métodos. Se realizaron 8 grupos focales en línea con niños y niñas de 8-9 años de la Cohorte Chilena de Ambientes Alimentarios (FECHIC) (n=30). Las discusiones fueron basadas en actividades lúdicas. Se utilizó una pauta previamente validada y adaptada al contexto chileno con preguntas relacionadas a sostenibilidad ambiental, manejo de dinero y características de alimentos como precio, sello de advertencia, y eco-etiquetado. La información generada fue codificada de manera inductiva y deductiva por dos codificadores y analizada mediante análisis temático de contenido utilizando el software ATLAS ti.

Resultados. La mayoría de los escolares no tiene conocimiento sobre el significado del concepto de sostenibilidad ambiental. Sin embargo, el concepto es comprendido cuando es explicado en lenguaje más sencillo (“cuidar al planeta”). Los participantes mostraron cierto grado de conciencia acerca del impacto de su comportamiento alimentario en el planeta (reutilizar/reciclar plástico, disminuir uso de empaques, bienestar animal) y una percepción positiva frente al ecoetiquetado. Por otra parte, los escolares comprendieron el significado de los sellos de advertencia e identificaron como “mejores” opciones a los alimentos con menos sellos. Sin embargo, al evaluar un alimento que tenía tanto el sello de advertencia y el eco-etiquetado, se mostró cierta confusión en la valoración del producto.

Conclusiones. Los resultados evidencian que utilizar lenguaje sencillo para comunicar sobre sostenibilidad ambiental y un eco-etiquetado simple podrían ayudar a informar a los consumidores acerca de la sostenibilidad de los alimentos. Si bien el eco-etiquetado puede complementar la información entregada por los sellos de advertencia y guiar a los consumidores a realizar elecciones de alimentos más saludables y sostenibles, es importante evitar que esta estrategia sea utilizada para confundir a los consumidores en cuanto a la calidad de los alimentos.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 210. ELABORACIÓN DE ALIMENTOS Y CONTROL DE ALÉRGENOS EN HOSPITALES

Verónica María González Abreu[1], *Rafael Fernández- Daza Centeno*[1].
[1]*Hospital Virgen Macarena, Sevilla, Spain*

Antecedentes y objetivo. Las alergias e intolerancias alimentarias son reacciones adversas a los alimentos. La preparación de comidas para una persona alérgica a un alimento, requiere una atención especial. El Hospital Virgen Macarena sirve al año 368767 dietas, de las cuales 2204 son para pacientes alérgicos al Huevo, Leche, Pescado y Gluten. El Servicio de Bromatología adscrito a la U.G.C. de Endocrinología y Nutrición, supervisa esta gestión, garantizando la Seguridad alimentaria del Paciente, es necesario ampliar la formación del personal para el uso del Cuarto de Alérgenos.
Elaborar un protocolo recordatorio de buenas prácticas, mediante cartelería, dirigido a personal adscrito al Servicio de Hostelería Hospitalaria con funciones en la manipulación de alimentos (Cocineros, Pinches y Técnico Superior en Alojamiento).

Métodos. Los datos del estudio corresponden. Estudio documental de la I.T "Control de Alérgenos" reflejada en el Sistema de Autocontrol del Centro; Análisis de todas las actividades que se desarrollan en el Cuarto de Alérgenos; Reunión de bromatología con Servicios de Nutrición y Dietética y Hostelería; Puesta en común del borrador con las personas implicadas en esta actividad.

Resultados. Elaboración del Cartel "Control de Alérgenos" en el Cuarto de Dietas Especiales. Esta documentación se incluye en el S.A. como herramienta en la formación de los manipuladores en buenas prácticas relacionadas con la I.T Control de Alérgenos. Herramienta de Control y Vigilancia por los responsables del Servicio.

Conclusiones. Visualizar los puntos de control en la cartelería. En los cursos de formación, el personal consideró necesaria esta herramienta. Incorporar esta herramienta en el Plan de Formación dentro de la Gestión de Alérgenos. Es una hoja de control para el personal fijo o eventual implicada en esta actividad. Sirve para detectar y fundamentar las incidencias que pudieran resultar. Nuestro estudio puede servir de referencia para otros centros. Queda pendiente un posterior estudio para la elaboración de un registro asociado a esta cartelería.

Palabras clave: control de alérgenos, dietas especiales, hospitales, cartelería, formación

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 211. DIGESTIBILIDAD *IN VITRO* DE UN GEL ADICIONADO CON SUBPRODUCTO DE BETABEL SOBRE EL CONTENIDO DE BETALAÍNAS, POLIFENOLES, FLAVONOIDES, NITRATOS Y NITRITOS

Rosa Adriana Ayala Tirado[1], *Mariela Camacho Barrón*[1], *Miriam Aracely Anaya Loyola*[1], *Iza Fernanda Pérez Ramírez*[2].
[1]*Facultad de Ciencias Naturales. Universidad Autónoma de Querétaro, Querétaro, México,* [2]*Facultad de Química. Universidad Autónoma de Querétaro, Querétaro, México*

Antecedentes y objetivo. A nivel industrial por medio del prensado y triturado se produce el jugo de betabel. No obstante, durante este proceso gran cantidad de sus compuestos bioactivos no se transfieren a la fase líquida y quedan retenidos en el subproducto prensado. Factores como el pH gástrico y enzimas digestivas pueden degradar los antioxidantes presentes en el subproducto de betabel, afectando la biodisponibilidad de estos. Objetivo. Desarrollar un gel de carboximetilcelulosa (CMC) adicionado con subproducto de betabel y evaluar la digestibilidad in vitro sobre el contenido de betalaínas, polifenoles, flavonoides, nitratos y nitritos.

Métodos. Se desarrolló un gel de CMC adicionado con subproducto de betabel y se determinaron las concentración de polifenoles totales, betalaínas totales, flavonoides, nitratos y nitritos por medio de espectrofotometría antes y después de llevar a cabo la digestibilidad in vitro a diferentes pHs.

Resultados. Se encontró una menor liberación de betalaínas totales, polifenoles totales, nitratos y nitritos en el gel adicionado con subproducto de betabel en el pH gástrico. A pH 6.7 hubo una menor liberación de betalaínas totales, polifenoles totales, flavonoides y nitratos en el gel adicionado con subproducto de betabel.

Conclusiones. La carboximetilcelulosa actúa como matriz protectora y acarreadora de compuestos bioactivos frente a las condiciones del pH del tracto gastrointestinal. Lo que eventualmente podría incrementar la bioaccesibilidad de los compuestos bioactivos del subproducto betabel y sus efectos en la salud, padecimientos o el rendimiento físico.

Palabras clave: betabel, betalaínas, subproducto, antioxidantes carboximetilcelulosa, gel.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 212. ALIMENTACIÓN, INGESTA DE AGUA Y CALIDAD DEL SUEÑO EN ATLETAS DE ALTO RENDIMIENTO DE UNA UNIVERSIDAD PÚBLICA DEL NORESTE DE MÉXICO

Georgina Mayela Núñez Rocha[1], *Rocio Martínez Hernández*[1], *Ana María Salinas Martínez*[2], *Leticia Márquez Zamora*[1], *Mayra Cañamar Ramírez*[4], *María Natividad Ávila Ortiz*[1], *Karina Janette Hernández Ruiz*[1], *Milton Carlos Guevara Valtier*[3].

[1]Facultad De Salud Pública Y Nutrición UANL, Monterrey, México, [2]Instituto Mexicano del Seguro Social. Unidad de Investigación Epidemiológica y en Servicios de Salud, Monterrey, México, [3]Facultad de Enfermería. UANL, Monterrey, México, [4]Dirección de Deportes. UANL, San Nicolás de los Garza, México.

Antecedentes y objetivo. Los atletas de alto rendimiento deben contar con alimentación saludable, ingesta adecuada de agua y buena calidad del sueño, para mejorar su rendimiento físico antes, durante y después de entrenamientos y competencias. Por tanto, el objetivo fue establecer la alimentación, ingesta de agua y calidad del sueño en atletas de alto rendimiento de una universidad pública del noreste de México.

Métodos. Diseño transversal, participaron el total de atletas de alto rendimiento de la universidad N= 769 y de diferentes tipos de deportes. Previo consentimiento informado, se aplicó una encuesta en línea con duración de 10-15 minutos enviada a través de un enlace. Se incluyeron características sociodemográficas, tipo de deporte, y preguntas sobre hábitos saludables en el último mes. El índice de alimentación saludable (IAS) se calculó mediante frecuencia de consumo alimentario, se interrogó sobre cantidad de agua consumida en 24 hs y calidad del sueño mediante el índice de calidad de sueño de Pittsburg. Se aplicaron promedios, desviación estándar, frecuencias y porcentajes.

Resultados. 57.7% eran mujeres, el promedio de edad fue 19.8±2.6 años. Predominaron los deportes de pelota. En relación al IAS , únicamente 25% mostró una alimentación saludable; el promedio de consumo de agua fue de 1.825 ± 828 litros en 24 hs. Solo 48% de las mujeres y 36.8% de los hombres tenían una ingesta adecuada de agua. En cuanto a la calidad del sueño 24.4% presentó buena calidad del sueño.

Conclusiones. En la mayoría de los atletas se observa una alimentación poco saludable, inadecuada ingesta de agua, sobre todo en hombres y mala calidad del sueño en su mayoría. Es importante diseñar estrategias para mejorar estos hábitos y optimizar el rendimiento físico, la calidad de vida y la salud.

Palabras clave: atletas, alimentación, ingesta de agua, hidratación, calidad del sueño.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 213. ELABORACIÓN DE UN SNACK SALUDABLE PARA ESCOLARES CON INCORPORACIÓN DE HARINA DE ORUJO DE UVA Y BETARRAGA

Carolina Henriquez Lang[1], *Catalina Jeria*[1], *Paula Hernández*[1].
[1]*Escuela de Nutrición y Dietética, Facultad de Farmacia, Universidad de Valparaíso, Valparaíso, Chile.*

Antecedentes y objetivo. La alta ingesta de alimentos con altos contenidos de calorías, azúcares, grasas saturadas y sodio, junto con el bajo consumo de frutas y hortalizas son una de las principales causas del incremento de las Enfermedades no Transmisibles en Chile y el mundo. La betarraga y el orujo de uva contienen nutrientes y compuestos bioactivos, que actuarían como factores protectores. Objetivo. Diseñar y elaborar un snack saludable (queque) y organolépticamente aceptable para escolares, con incorporación de harina de orujo de uva y/o harina de betarraga.

Métodos. Se estableció un protocolo de deshidratación para el orujo de uva y la betarraga, posteriormente se sometió a molienda y tamizaje para obtener harinas que se incorporan como ingredientes en los snacks saludables. Se formularon 7 tipos de queques con distintos porcentajes de estas harinas, los cuales evaluó un panel piloto compuesto por 10 jueces no entrenados. Posteriormente, se seleccionaron 4 muestras, las que evaluó un panel de consumidores constituido por 50 jueces no entrenados (escolares de sexto y séptimo básico), a los cuales se les aplicó una Escala Hedónica y un Test de Ranking.

Resultados. Para la formulación de harinas, la betarraga se sometió a un proceso preliminar de corte media luna y blanqueado y se deshidrató a 65ºC por 48 horas; el orujo de uva se deshidrato a 60ºC por 72 horas. Ambas muestras se sometieron a molienda y tamizaje hasta obtener el tamaño de partícula ≤200 micras. Los snacks seleccionados fueron evaluados por un panel de consumidores el cual consideró que aquellos con incorporación de harina de betarraga o con harina de betarraga y orujo de uvas fueron aceptables.

Conclusiones. Se concluye que el uso de harina de betarraga o la mezcla de harina de betarraga con orujo de uva no altera negativamente las características organolépticas de los snacks, y podría ser utilizado como ingrediente para la elaboración de alimentos más saludables

Palabras clave: harinas, betarraga, orujo de uva, snack saludable.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 214. FORMULACIÓN Y ELABORACIÓN DE PURÉS SALUDABLES CON MEZCLAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS PARA PÁRVULOS

Carolina Henriquez Lang[1], *Carolina Condell*[1], *Paola Pizarro*[1].
[1]*Escuela de Nutrición y Dietética, Facultad de Farmacia, Universidad de Valparaíso, Valparaíso, Chile.*

Antecedentes y objetivo. En Chile, la obesidad infantil ha experimentado un alza sostenida; una de sus causas es la baja ingesta de frutas y hortalizas (FyH), las cuales destacan por su aporte de nutrientes (vitaminas y minerales) y compuestos bioactivos. Es necesario fomentar y fortalecer su consumo a través de la generación de alimentos que utilicen las FyH, como materia prima. Objetivo. Formular y elaborar un snack saludable tipo puré con mezclas de FyH, que sea organolépticamente aceptable en los párvulos.

Métodos. Se seleccionaron FyH comercializadas en el mercado local. Posterior a la limpieza y descascaramiento, se cortaron en pequeños trozos cúbicos, y los distintos purés se elaboraron en una olla extractora de jugo al vapor. Se formularon 10 tipos de purés, los cuales evaluó un panel piloto compuesto por 10 jueces no entrenados. Con las muestras de mejor aceptabilidad, se procedió a realizar cuatro mezclas con FyH, las cuales fueron evaluadas por el panel piloto. Y de estas se seleccionaron dos mezclas, las que evaluaron párvulos entre 3 a 4 años (grupo objetivo). Adicionalmente, se estimó su aporte nutricional y se evaluó. humedad, pH, acidez y contenido de polifenoles totales.

Resultados. De los 10 purés preparados, 8 se consideraron aceptables para realizar las preparaciones con mezclas de purés de FyH. Las muestras seleccionadas fueron. betarraga, brócoli, durazno morado, kiwi, manzana roja, pera, zanahoria y zapallo. Las dos mezclas que evaluaron los párvulos fueron. Muestra 1. Betarraga, zanahoria, durazno morado, manzana y pera y Muestra 2. Brócoli, kiwi, pera y manzana. La muestra 2 presentó significativamente un mayor contenido de polifenoles totales ($p<0.05$). En la evaluación sensorial realizada a los párvulos se determinó que los purés fueron organolépticamente aceptables por un 50% de los niños/as, y no se observaron diferencias significativas con los que rechazaron el producto ($p>0,05$); y en la estimación nutricional se determinó que son una buena fuente de fibra dietética, al aportar 16% de la DDR.

Conclusiones. Para incrementar la ingesta FyH en la población infantil, se deben generar instancias que promuevan su consumo de manera no convencional e innovadora.

Palabras clave: frutas, hortalizas, purés, párvulos.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 215. IMPLEMENTING A NUTRITION-FOCUSED TRIAL (SAQMOLO') IN GUATEMALA DURING THE COVID-19 PANDEMIC

Gabriela Montenegro Bethancourt[1,2], *Gabriela Proaño*[2], *Elizabeth Yakes Jimenez*[2], *Taylor Wallace*[3], *George McCabe*[4], *Alison Steiber*[2], *Peter Rohloff*[1].
[1]*Maya Health Alliance / Wuqu Kawoq, Guatemala,* [2]*Academy of Nutrition and Dietetics , Chicago , USA,* [3]*George Mason University, Washington , USA,* [4]*Purdue University , Lafayette, USA.*

Background and aims. Community-based research studies have been delayed or halted due to the on-going COVID-19 pandemic. However, delaying non-COVID-19 related nutrition research in vulnerable populations with a high prevalence of food insecurity and limited access to quality health services may have additional negative public health implications. The Saqmolo' study is a community-based, randomized controlled trial (planned N=1200) that examines how adding one egg daily to standard nutrition care (i.e., education, growth monitoring, micronutrient powders) impacts child development in rural, Maya infants. We are discussing adaptations made to start the study safely due to the COVID-19 pandemic.

Methods. We adapted the study protocol based on Maya Health Alliance, institutional review board, and government COVID-19 safety guidelines. Main changes included. virtual training for the study staff; recruiting by phone versus in-person; assessing participants´ COVID-19 exposure before scheduling home visits; social distancing (1.5 m) during visits while using PPE; limiting time for home visits (45-60 min); and full adherence to a COVID-19 sanitation protocol.

Results. We will monitor the impact of these changes and the repercussions of the COVID-19 pandemic on study recruitment and retention efforts. We anticipate reduced flexibility to recruit in- person and inside health facilities, poorer baseline child nutritional status due to increased food insecurity, and in some cases, limited participant phone access, potentially impacting recruitment rates and generalizability. Supervisors will monitor COVID-19 related events and staff adherence to the COVID-19 safety protocols and provide additional support, as necessary.

Conclusion. Continuing to deliver nutrition interventions safely and effectively to at-risk populations during the on-going COVID-19 pandemic should be a priority. Preliminary experiences in identifying best practices for safely conducting community-based research can potentially be adapted for other studies/programs. Trial registration. NCT04316221

Keywords: COVID-19; randomized trial; food security.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 216. SALUD GENERAL, ESTILOS Y CALIDAD DE VIDA EN ATLETAS DE ALTO RENDIMIENTO DE UNA UNIVERSIDAD PÚBLICA EN MÉXICO

Georgina Mayela Núñez Rocha[1], *Jesús Antonio Hernández Morales*[2], *Ana María Salinas Martínez*[3], *Leticia Márquez Zamora*[1], *María Natividad Ávila Ortiz*[1], *Adriana Zambrano Moreno*[1], *Karina janette Hernández Ruiz*[1].

[1]*Facultad De Salud Pública Y Nutrición. UANL, Monterrey, México,* [2]*Instituto Mexicano del Seguro Social, Delegación Coahuila, Saltillo México,* [3]*Instituto Mexicano del Seguro Social. Unidad de Investigación Epidemiológica y en Servicios de Salud, Monterrey, México*

Antecedentes y objetivo. Se sabe que la salud general y la calidad de vida están estrechamente relacionadas y que los estilos de vida juegan un papel fundamental en la conservación de la salud y el rendimiento deportivo. Estudios han señalado que, en los atletas universitarios, hay un predominio de estilos de vida poco saludables, lo cual podría influir de forma negativa en su calidad de vida y rendimiento físico. Por tanto, el objetivo fue analizar la relación entre salud general, estilos y calidad de vida en atletas de alto rendimiento de una universidad pública.

Métodos. Diseño transversal, se estudió al total de atletas de alto rendimiento que desearon participar N= 512. Previo consentimiento informado se respondió una encuesta autoaplicada con duración de 20 minutos. Se consideraron variables sociodemográficas, salud general que se midió con el instrumento GHQ-12; estilos de vida con PEPS-I y Calidad de vida con SF-12. El plan de análisis consistió en promedios y desviación estándar; frecuencias y porcentajes, intervalos de confianza (95%) y X2 para establecer la asociación entre variables.

Resultados. El promedio de edad fue 20.25± 2.4 años. 51.6% eran del sexo masculino. Los deportes que practicaban predominantemente eran atléticos (60%) y de pelota (22.4%). 52.7% de los atletas reportó buena percepción de salud general, se observó diferencia significativa, establecida por el sexo masculino, para buena percepción de salud general, X2= 7.5 (p=.004). El 50.5% tenían estilos de vida "aceptables", no se encontró diferencia significativa por edad ni sexo. El 50.8% presentó una percepción de mala calidad de vida. Por sexo, el femenino predominó con una percepción de buena calidad de vida X2 3.9 (p=.029). La salud general no se encuentra asociada con estilos o calidad de vida (p= .171), mientras que los estilos de vida si se relacionaron con la calidad de vida (p = .009).

Conclusiones. Los resultados permitieron obtener evidencia para diseñar intervenciones dirigidas a promover la salud y estilos de vida saludables, con el fin de mejorar la calidad de vida en este grupo de atletas.

Palabras clave: salud general, estilos de vida, calidad de vida, atletas de alto rendimiento.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 217. INNOVACIONES EN LA INVESTIGACIÓN FORMATIVA PARA LA ACTUALIZACIÓN DE LAS GUÍAS ALIMENTARIAS MEXICANAS EN EL CONTEXTO DE COVID-19

Florence Théodore[1], *Selene Pacheco Miranda*[1], *Mónica Venosa-López*[1], *Anabelle Bonvecchio-Arenas*[1].
[1]*Instituto Nacional de Salud Pública de México, CUERNAVACA, México.*

Antecedentes y objetivo. La Investigación Formativa (IF) brinda información para el diseño de intervenciones de cambios de comportamientos culturalmente aceptables y acordes con las condiciones de vida de las personas. En el proceso de actualización de las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos (GABAs) se incorporarán innovaciones relacionadas con el tema de sistemas alimentarios, sostenibilidad y género. El objetivo de este estudio es generar información relevante para el diseño de GABAS saludables y sostenibles a través de innovaciones metodológicas.

Métodos. Estudio basado en una Métodos mixta secuencial con diseño avanzado (Creswell) que combina un estudio etnográfico basado en 84 entrevistas a profundidad (con madres y padres de familia de localidades con alto grado de marginación rurales, urbanas e indígenas de las regiones norte/centro y sur del país), y un componente cuantitativo con una encuesta en línea para población abierta. Las entrevistas se llevarán a cabo de forma virtual, serán audiograbadas y transcritas Verbatim. La información será analizada a partir de la teoría fundamentada y del modelo de Turner sobre el entorno alimentario. La codificación se realizará con el software NVivo V.12. Se realizará un análisis descriptivo de los datos recabados en la encuesta en línea.

Resultados. Como parte de las innovaciones conceptuales, se partió de un enfoque en sistemas alimentarios. Se tomó como referencia el modelo de Turner y un enfoque de interculturalidad para el diseño del estudio e instrumentos. Se indagarán las motivaciones para elegir alimentos, preferencias y prácticas alimentarias, dinámicas alrededor de la adquisición y preparación de los alimentos, comensalidad, percepciones y prácticas relacionadas con el medio ambiente (estado de contemplación, uso de plásticos y desperdicio de comida), apreciaciones hacia las potenciales recomendaciones. Se incorporará como población de estudio a los grupos indígenas. La recolección de la información se realizará de forma virtual, como parte de las innovaciones metodológicas.

Conclusiones. Los resultados generados en la IF permitirán entender mejor las barreras y facilitadores vinculadas con los entornos alimentarios para el diseño de las GABAs tomando en cuenta la variedad de contextos que hay en el país.

Palabras clave: guías alimentarias, dieta saludable, salud ambiental, métodos mixtos.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 218. EVALUACIÓN DEL RENDIMIENTO DE ALGUNOS ALIMENTOS DE LOS GRUPOS DE CEREALES, LEGUMINOSAS Y TUBÉRCULOS POR DIFERENTES MÉTODOS DE COCCIÓN.

Angélica Paola Lara Dávila[1], *Edwar Arboleda Martínez*[1], *Diana María Orozco Soto*[1].
[1]*Escuela De Nutrición y Dietética De La Universidad De Antioquia, Medellín, Colombia,*

Antecedentes y objetivo. El rendimiento de los alimentos (RA) es el porcentaje de cambio de peso del alimento al someterse a diversos procesos de cocción. La bibliografía existente sobre RA es escasa y los servicios de alimentación (SA) en muchos casos, la producción de alimentos se proyecta con base en conocimientos acumulados desde su propia práctica, que pueden derivar en errores de cálculo de la cantidad de ingredientes a utilizar según su tipo, el preliminar y método de cocción más pertinente, afectando la calidad del producto, su rendimiento final y por consiguiente los procesos financieros y de producción. Objetivo. Evaluar el rendimiento de algunos alimentos de los grupos de cereales, leguminosas y tubérculos sometidos a diferentes procesos preliminares y métodos de cocción según le aplique, y a partir de esto, generar una tabla de rendimientos que permita a los SA de diferente tipo optimizar la estimación de materia prima según sus necesidades, favoreciendo así la productividad y sostenibilidad de estos servicios.

Métodos. Estudio experimental, donde se evalúa el rendimiento de cada alimento seleccionado sometidos a diferentes métodos de preliminar y cocción, bajo condiciones controladas y se corrobora por triplicado el resultado. Se controló peso inicial, final, tiempo y temperatura de cocción. Se realizó un análisis descriptivo de los datos (promedios y desviaciones estándar).

Resultados. En leguminosas y cereales se encontró un rendimiento máximo de 250% y mínimo de 110% según la variedad usada, aunque el tipo preliminares no afectó el rendimiento final sí modifica en el tiempo de cocción requerido, lo cual podría disminuir costos en SA. Los cortes utilizados tuvieron también efecto en el rendimiento.

Conclusiones. La aplicación equívoca de los métodos de cocción que puede afectar el RA, indispensable para calcular la compra de materia prima, el aporte nutricional de la preparación, el tamaño de porciones a servir entre otros.

Palabras clave: métodos de cocción, rendimiento de alimentos, fisicoquímicos, servicios de alimentación

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 219. ASOCIACIÓN ENTRE EL NIVEL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y EL ESTADO NUTRICIONAL DEL BINOMIO MADRE-HIJO QUE ASISTEN A UN PROGRAMA MADRE CANGURO

Olga Lucía Pinzón Espitia[1], ***Elizabeth Valoyes Bejarano***[1],
Bleidy Yireth Otero Carvajal[1], *Laura Milena Rodríguez Cano*[1].
[1]*Universidad Nacional de Colombia; Facultad de Medicina; Departamento de Nutrición Humana, Bogotá DC, Colombia.*

Antecedentes y objetivo. El estado nutricional de un individuo refleja el estado de salud y el nivel de seguridad alimentaria. Actualmente, no existe evidencia sobre la relación entre la seguridad alimentaria y el estado nutricional del binomio madre-hijo en programas Madre Canguro en Colombia, siendo una necesidad de gran importancia para la optimización de la atención a esta población. Objetivo. Determinar la asociación entre el nivel de seguridad alimentaria según la escala ELCSA y el estado nutricional del binomio madre-hijo en el Programa Madre Canguro de un hospital de Bogotá, Colombia, durante el periodo de tiempo comprendido entre agosto y noviembre de 2019.

Métodos. Investigación observacional descriptiva de corte transversal. Se incluyeron binomios atendidos en el Programa Madre Canguro del Hospital Universitario Méderi entre septiembre y noviembre de 2019. Se estudiaron variables sociodemográficas recolectadas a través de encuestas; la seguridad alimentaria se evaluó usando la escala ELCSA y el estado nutricional se determinó a partir de la evaluación del peso para la edad, talla para la edad y peso para la talla en el caso de los niños; en las madres se evaluó el Índice de Masa Corporal (IMC). Se llevaron a cabo análisis estadísticos de tipo descriptivo y posteriormente se identificaron asociaciones potenciales entre las variables a través de modelos bivariados y multivariados.

Resultados. Se encontró que 58,5% (n= 117) de los binomios participantes tenía un nivel de seguridad alimentaria adecuado mientras que el 41,5% (n.83) restante tenía algún nivel de INSA. El nivel de seguridad alimentaria se puede relacionar con el estado nutricional de las madres asistentes al Programa Madre Canguro, ya que se encontró que el nivel adecuado de seguridad alimentaria es factor protector para un estado nutricional adecuado (OR=0,46, p=0,048). Se halló, que un nivel de seguridad alimentaria seguro favorece un peso adecuado para la talla (OR=2,45, p=0,04) en los bebés de fase 2.

Conclusiones. El estudio sugiere asociaciones potenciales que deben ser revisadas en otros estudios con un tamaño de muestra mayor y estudios longitudinales.

Palabras clave: madre canguro, seguridad alimentaria, valoración nutricional, estado nutricional.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 220. EVALUACIÓN DEL POTENCIAL NUTRITIVO Y ANTIOXIDANTE DE TRES MERMELADAS DE FRUTOS SILVESTRES (TUNA, MOLLE NEGRO Y MISTOL) COMO APORTE A LA CADENA DE VALOR DE RECURSOS ALIMENTICIOS DE CHACO PARAGUAYO

Rocio Andrea Villalba Salas[1], *Eva Coronel*[1], *Patricia Piris*[1], *Silvia Caballero*[1], *Adeline Friessen*[2], *Laura Mereles*[1].
[1]*Universidad Nacional de Asunción, Facultad de Ciencias Químicas, San Lorenzo, Paraguay,*
[2]*Universidad Nacional de Asunción, Facultad de Ciencias Agrarias, Filadelfia, Paraguay.*

Antecedentes y objetivo. La gran biodiversidad del Chaco paraguayo actualmente amenazado por las presiones de la ganadería, tiene recursos alimentarios nativos infrautilizados, aun constituyendo medios de subsistencia de diferentes pueblos indígenas. El valor nutritivo de estos es en gran parte desconocido y corren el riesgo de perderse si no se toman acciones para su conservación y revalorización. En este contexto, existen esfuerzos individuales para generar cadena de valor a estos recursos a través de sistemas de conservación de alimentos como la elaboración de mermeladas. En este trabajo se realizó un muestreo de 3 lotes de mermeladas de frutos silvestres (tuna, molle negro y mistol) elaboradas artesanalmente, cosechados de ejemplares silvestres por nativos Ayoreos, con el objetivo de analizar su valor nutritivo y potencial antioxidante, para así promover su inserción al mercado local.

Métodos. Se realizó un muestreo de 3 lotes de cada tipo de mermelada, se analizó la composición por métodos oficiales AOAC (humedad, minerales, carbohidratos, proteínas, fibra alimentaria, acidez titulable, pH), polifenoles (método Folin-Ciocalteau), capacidad antioxidante (ABTS+) y valor calórico. Se calculó el % de aporte de nutrientes por porción. Se realizó estadística descriptiva de los resultados y ANOVA, post test de Tuckey ($p<0,05$, 95%IC). Los resultados se expresaron por 100g y por porción (5g).

Resultados. La composición fue mayoritaria en carbohidratos (37,97-61,66 g/100g) y fibra alimentaria, el mineral más abundante fue el potasio (71-82 g/100g). El valor calórico fue 153–249 Kcal/100g. Las muestras pueden aportar polifenoles a la dieta (3,66-11,48 mg GAE/porción) con capacidad antioxidante de 4,5-19,95 uM TEAC/g.

Conclusiones. Las mermeladas de frutos nativos (tuna, molle negro y mistol) constituyen productos con potencial antioxidante, otorgando un valor agregado de la biodiversidad del Chaco Paraguayo.

Palabras clave: *Cereus forbesii, Sideroxylon obtusifolium, Ziziphus mistol*, mermeladas, composición, valor nutritivo, potencial antioxidante, frutos nativos, chaco.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 221. COMPORTAMIENTO DE LOS PRECIOS DE LOS ALIMENTOS BASE DE UNA CANASTA ALIMENTARIA PARA ENFRENTAR LA COVID-19. COMPARACIÓN PARA CINCO REGIONES DE COLOMBIA

Sara Eloisa Del Castillo Matamoros[1], *Gizeth Valentina Amaris Betancourt*[1], *Michele Zuñiga Leal*[1].
[1]*Universidad Nacional De Colombia, Bogotá, Colombia.*

Antecedentes y objetivo. Al inicio de la pandemia por COVID-19 el ICBF dio a conocer información sobre una alimentación para la prevención de la COVID-19, a partir de esto el OBSSAN creó una lista de los 12 alimentos base de una canasta alimentaria para enfrentar el virus, teniendo en cuenta esto en conjunto las dificultades sociales, económicas existentes en el país y a las que se sumó la pandemia, nació ACSO (Acción Colectiva Solidaria), estrategia para buscar la seguridad alimentaria en tiempos de COVID en zonas rurales del país. Mediante actividades de vigilancia alimentaria ya que había una especulación en los precios de los alimentos en el país. Objetivo. Se planteó analizar la variación de los precios de 12 alimentos base de una canasta alimentaria en tiempos de COVID-19 en 5 regiones del país según sus características territoriales, culturales y problemáticas que afecten la adquisición de alimentos en tiempos de pandemia.

Métodos. La Métodos empleada fue de tipo cualitativa y cuantitativa, llevada a cabo en cinco regiones de Colombia, Nariño, Cundinamarca, Santander, Bolívar y Magdalena. Se analizaron datos cuantitativos de los precios de los alimentos durante 6 semanas y entrevistas semiestructuradas realizadas a las comunidades rurales afectadas.

Resultados. Los resultados obtenidos demostraron las debilidades y fortalezas de los diferentes lugares en soberanía y seguridad alimentaria y nutricional, el análisis cuantitativo demostró la especulación de precios de acuerdo al tipo de alimento y a la zona en la cual se encontraba y en conjunto con el análisis cualitativo se observaron las alternativas utilizadas para evitar la inseguridad alimentaria logrando así demostrar que actividades como circuitos cortos, producción de alimentos en comunidad, y trueques pueden llegar a ser actividades garantes de seguridad alimentaria y nutricional poblacional.

Conclusiones. Se pudo apreciar que los precios de los alimentos están ligados a la producción local, transporte y medidas tomadas para la prevención del covid-19; de igual forma es fundamental que los departamentos fortalezcan la soberanía y seguridad alimentaria de su población para fomentar el acceso de forma segura a todos los alimentos.

Palabras clave: COVID-19, precios de los alimentos, canasta alimentaria, seguridad alimentaria.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 222. EFECTO DE LA HELADA Y EL ESTADO DE MADURACIÓN DE LAS OLIVAS EN LA CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Catalina Pino Marín[1], Sebastián Pozas Pozas[1], Francisco Tapia Contreras[2], Jorge Saavedra Torrico[3], Betsabet Sepúlveda Cortés[1], ***Nalda Romero Palacios***[1].
[1]*Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas, Universidad De Chile, Santiago, Chile,* [2]*INIA Intihuasi, La Serena, Chile,*
[3]*Escuela de Alimentos, Pontificia Universidad Católica de Valparaíso, Valparaíso, Chile.*

Antecedentes y objetivo. El aceite de oliva virgen extra (AOVE) es reconocido por sus propiedades saludables. El ácido oleico, junto a los compuestos fenólicos reducen los riesgos de las enfermedades cardiovasculares protegiendo las lipoproteínas LDL de la oxidación. Las heladas tempranas y la maduración del fruto afectan la calidad del aceite y sus beneficios para la salud. Objetivo. El objetivo de este estudio fue evaluar el efecto de la helada y la maduración de la fruta sobre la calidad y los componentes antioxidantes del AOVE.

Métodos. Se cosecharon olivas Arbequina desde mayo hasta septiembre de 2020. La fruta se dividió en dos porciones. Una porción se congeló 12 horas (-3±1°C). Los aceites se extrajeron de olivas frescas y congeladas. En los aceites se determinó. acidez libre, IP, K232, K270 y colorimetría (AOCS,1993); ORACH según Huang (2002). Los datos se analizaron por ANOVA multifactorial y prueba de rangos múltiples LSD (95% nivel de confianza).

Resultados. Se observó un aumento de la acidez libre con el estado de maduración en ambas condiciones. IP mostró una disminución los primeros meses, aumentando al final de la temporada. Esta tendencia se observó también en K232 y K270. Se observó un aumento en las coordenadas L*, a* y una disminución de b*, mostrando un aumento de la luminosidad y una disminución de las tonalidades verdes y amarillas en los aceites. Los aceites de olivas congeladas presentaron las mismas tendencias que los aceites de olivas frescos, pero con valores menores en todos los parámetros. La capacidad antioxidante disminuyó con la maduración, siendo menor la disminución en olivas congeladas ($p<0,05$).

Conclusiones. El estado de maduración de las olivas sería más relevante que la helada sobre el efecto en la calidad final del aceite, debido probablemente a que la actividad enzimática se ralentiza a bajas temperaturas, disminuyendo los procesos hidrolíticos y oxidativos.

Financiamiento. Proyecto Fondecyt 1191682.

Palabras clave: AOVE, antioxidantes, helada, maduración.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 223. SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LOS HOGARES MEXICANOS DURANTE LA PANDEMIA COVID-19

Norma Isela Vizuet Vega[1], *Verónica Mundo Rosas*[1], *Jesús Martínez Domínguez*[1].
[1]*Instituto Nacional de Salud Pública, Cuernavaca, México.*

Antecedentes y objetivo. Debido a la pandemia COVID-19 se ha visto afectada la economía del país, incluyendo el rubro de la producción de alimentos y poniendo en riesgo así, la seguridad alimentaria de la población mexicana. Evaluar cambios en la magnitud de la inseguridad alimentaria (IA) en los hogares mexicanos durante la pandemia COVID-19 a partir de una encuesta representativa a nivel nacional.

Métodos. La información de la ENSANUT COVID-19 se recabó en los meses de agosto a noviembre del 2020. Con la Escala Latinoamericana y Caribeña de Seguridad Alimentaria (ELCSA), se obtuvo información sobre las experiencias de los integrantes del hogar respecto a algunas dimensiones de la inseguridad alimentaria como calidad, cantidad y hambre, dirigidas a la persona que lleva la jefatura de la familia o, en su defecto, de la persona encargada de preparar los alimentos en el hogar. El período de referencia para las preguntas fueron los tres meses previos a la aplicación de la escala.

Resultados. Se analizó la información de 10,076 hogares que representan a un total 33, 443,100 habitantes ubicados a lo largo de todo el territorio nacional. El 40.6% de los hogares del país se clasificaron en seguridad alimentaria mientras que el 59.4% se encuentra en algún grado de inseguridad alimentaria (IA). 20.8% de los hogares de México se encontraron en IA moderada y severa. La mayor magnitud de la IA moderada y severa se ubicó en las localidades rurales en comparación con las localidades urbanas (27.2% vs 18.7%).

Conclusiones. Ante la emergencia sanitaria por COVID-19, es de suma importancia implementar o fortalecer estrategias para priorizar en la operación y ampliación de la cobertura de programas de apoyo alimentario a grupos de población vulnerable.

Palabras clave: seguridad alimentaria, alimentación, encuestas nacionales.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 224. ELEMENTOS MINERALES Y ÁCIDO FÍTICO EN ALIMENTOS TRADICIONALES DEL PARAGUAY ELABORADOS A BASE DE MAÍZ

Patricia Piris Jara[1], *Silvia Caballero*[1], *Rocío Villalba*[1], *María del Carmen Ibarrola-Hellión*[2], *José Ignacio Alonso*[3], *Esperanza Torija*[3].

[1]*Universidad Nacional de Asunción, Facultad de Ciencias Químicas, Dpto. de Bioquímica de Alimentos, San Lorenzo, Paraguay,* [2]*Universidad Nacional de Asunción, Facultad de Ciencias Químicas, Dpto. de Farmacología, San Lorenzo, Paraguay,* [3]*Universidad Complutense de Madrid, Facultad de Farmacia, Dpto. de Nutrición y Ciencia de los Alimentos, Madrid, España.*

Antecedentes y objetivo. Los alimentos tradicionales del Paraguay derivados del maíz son un legado de nuestros antepasados guaraníes y de otros pueblos, y los datos acerca de su contenido de elementos minerales, así como de su biodisponibilidad, son escasos. El objetivo del estudio es conocer el contenido de minerales y ácido fítico en algunos de estos alimentos.

Métodos. Los alimentos estudiados fueron la chipa mestizo, el ka´i ku´a, el rora kyra y la sopa paraguaya. Los elementos minerales se determinaron por espectroscopía de absorción atómica y el ácido fítico mediante complexometría.

Resultados. El sodio fue el macro elemento más abundante, sobre todo en las muestras de sopa paraguaya, superando los 600 mg/100 g. El potasio fue el segundo macroelemento con mayor contenido, en torno a 200 mg/100 g de media, excepto en la sopa paraguaya, que presentó mayor valor de calcio, 300 mg/100 g. En este alimento se encontró la mayor cantidad de fósforo y de magnesio, alrededor de 130 mg/100 g. El fósforo, en los otros alimentos no alcanzó los 100 mg/100 g y el de magnesio estuvo por debajo de 40 mg/100 g. La relación Ca/P en ka´i ku´a, y rora kyra fue inferior a 0,6 mg/100 g, mientras que en chipa mestizo y en sopa paraguaya estuvo por encima de 1,2, por lo que es más adecuada. El contenido medio de hierro fue similar en los alimentos estudiados (1,79-2,42 mg/100 g). Los fitatos presentaron los valores más elevados en ka´i ku´a y rora kyra (> 200 mg/100 g). A excepción de la chipa casera, el fósforo procedente de fitatos representó más de la mitad del fósforo total. En cuanto a la relación media fitatos/Fe, todos los alimentos se encontraron por debajo de 1, por lo que la biodisponibilidad de este mineral no se ve comprometida.

Conclusiones. El aporte de elementos minerales de los alimentos tradicionales paraguayos estudiados, derivados de maíz, es interesante, sobre todo de calcio, magnesio y hierro, el cual no presenta problemas de biodisponibilidad por la presencia de fitatos.

Palabras clave: alimentos paraguayos, maíz, minerales, ácido fítico.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 225. HARINAS DE ALMENDRA Y NUEZ. CARACTERIZACIÓN DE SUBPRODUCTOS DE LA INDUSTRIA ACEITERA

Juan Burbano[1], ***Dario Marcelino Cabezas***[2], *María Jimena Correa*[1].
[1]*CIDCA (Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos) Facultad de Ciencias Exactas (UNLP, CIC, CONICET), La Plata, Argentina,* [2]*Laboratorio de Investigación en Funcionalidad y Tecnología de Alimentos (LIFTA-UNQ) - CONICET (Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas), Bernal, Argentina.*

Antecedentes y objetivo. Las almendras (*Prunus amygdalus*) y nueces (*Juglans regia* L.) son frutos secos con alta demanda a nivel mundial por su gran valor nutricional. Durante su procesamiento para la producción de aceite, se obtienen como subproductos las tortas de prensado de las cuales por molienda pueden obtenerse las harinas. Con el fin de revalorizar las harinas de almendra (HA) y nuez (HN) se determinó su composición nutricional, se evaluaron sus transiciones térmicas y su microestructura. A las harinas se les midió. humedad, contenido lipídico y proteico.

Métodos. Conjuntamente, se realizó una determinación cuantitativa de minerales y se determinaron los perfiles de ácidos grasos y aminoácidos por cromatografía gaseosa y líquida, respectivamente. Además, se determinaron las temperaturas de pico durante la congelación por calorimetría diferencial de barrido y su estructura por microscopía electrónica de barrido. Ambas harinas presentaron un contenido de humedad inferior al 5% y altos niveles de lípidos (43,5 (HA) y 53,2% (HN)) y proteínas (26,6 (HA) y 23,5 % (HN)).

Resultados. Entre los principales minerales se hallaron Zn 38 mg/kg y 36 mg/kg y Mg 9720 mg/kg y 2213 mg/kg para HA y HN, respectivamente. Asimismo, ambas harinas contienen una relación lisina/arginina baja (0,381 para HA y 0,345 para HN). Por otro lado, el perfil de ácidos grasos mostró que ambas harinas contienen lípidos de alto valor nutricional ya que el 90 % de ellos fueron insaturados. Finalmente, durante el congelamiento se observaron picos exotérmicos correspondientes a la cristalización principalmente de lípidos. Estos resultados contribuyen a revalorizar estos subproductos al demostrar que HA y HN presentan un buen perfil nutricional y podrían ser usadas para incrementar el valor nutricional de otros alimentos.

Palabras clave: ***c***omposición, minerales, omega 6, revalorización.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 226. CONTENIDO DE SODIO EN PRODUCTOS PROCESADOS Y PRODUCTOS COMESTIBLES ULTRAPROCESADOS CONSUMIDOS EN ANTIOQUIA, SEGÚN PERFIL DE NUTRIENTES DE LA OPS

Liliana Gaviria Salinas[1,2], *Laura Inés González Zapata*[1], *Juan Fernando Saldarriaga Franco*[2], *Gustavo Andrés Cediel Giraldo*[1].
[1]*Escuela de Nutrición y Dietética. Universidad de Antioquia, Medellín, Colombia,* [2]*Grupo de Epidemiología. Facultad Nacional de Salud Pública. Universidad de Antioquia., Medellín, Colombia.*

Antecedentes y objetivo. Existe evidencia de que la alimentación tradicional es desplazada por productos procesados (PP) y productos comestibles ultraprocesados (PCUP), caracterizados por ser ricos en nutrientes críticos relacionados con las Enfermedades Crónicas No Transmisibles (ECNT), principal causa de muerte en la región de las Américas. Este trabajo pretende describir el porcentaje de PP y PCUP, según cantidad de sodio y su distribución según subcategorías NOVA y tiempos de comida.

Métodos. Se analizaron datos de consumo de PP y PCUP, del Perfil Alimentario y Nutricional de Antioquia 2019, se calculó la cantidad excesiva de sodio, por producto, según criterios del perfil de nutrientes de la OPS. Se determinó el porcentaje de PP y PCUP con exceso de sodio, la distribución según subcategorías NOVA y tiempos de comida. Se empleó software R versión 1.4.1103.

Resultados. Se identificaron 414 productos. Según NOVA 34.0% PP, y 66.0% PCUP. Los PP poseían un contenido promedio de sodio de 92,6 mg (min 0, max 2.964) en 100 gramos de producto, mientras que los PCUP de 742,8 mg (min 0, max 24.041). Según los criterios de la OPS, 43,6% de productos presentaron una cantidad excesiva de sodio, siendo PCUP el 70.2%, de estos, los que presentaron mayor exceso de sodio fueron. sazonadores, esparcibles y preparaciones en polvo (18.2%) y snacks dulces y salados (14.4%). Según el tiempo de comida, los productos con exceso en sodio son incluidos principalmente en desayuno (26,0%), almuerzo (23,2%) y cena (19,9%).

Conclusiones. Un porcentaje importante de PP y PCUP tienen una cantidad excesiva de sodio, esto tiene impacto en la salud cardiovascular de las personas, quienes podrían desconocer las fuentes que lo contienen. Estudios adicionales son requeridos para evaluar el efecto en la salud del consumo prolongado de PUCP.

Palabras clave: sodio, NOVA, productos procesados, productos comestibles ultra procesados.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 227. CARACTERIZACIÓN NUTRICIONAL Y ACEPTABILIDAD DE BOCADITOS FRUTALES

Edgardo Calandri*[1], *Natalia Cervilla, *Claudia Albrecht, Florencia Grasso*
[1]*ICTA-FCEFYN-ICYTAC-UNC, Córdoba, Argentina.*

Antecedentes y objetivo. En este estudio se analizó la composición nutricional y aceptabilidad de dos bocaditos frutales (BF) formulados a base de manzana y naranja donados al Banco de Alimentos de la ciudad de Córdoba, Argentina.

Métodos. La formulación óptima surgió a partir de ensayos basados en un diseño factorial de múltiples niveles. El análisis nutricional consistió en la determinación del valor energético (VE), densidad de nutrientes (DN), perfil nutricional (PN) y cálculo del porcentaje de adecuación de edulcorante no nutritivo (ENN). La población objetivo fueron niños en edad escolar. Como referencia textural, se compararon con bocaditos comerciales (BC). DN, azúcares añadidos y sodio se determinaron según Britos *et al*. (2010). Para los demás nutrientes se consultaron fuentes bibliográficas reconocidas. El PN se calculó según el sistema de perfiles nutricionales de la *Food Standards Agency* (Biasioli *et al.*, 2017) y para el cálculo del ENN se tuvo en cuenta la Ingesta Diaria Admisible en niños de 6 años.

Resultados. La DN se ubicó entre 0,71 y 0,80. Los BF no poseen azúcares añadidos, a diferencia de los BC, que tampoco aportan fibra. Ninguno de los productos aporta grasas, pero los BF poseen el doble de proteínas que las BC, y la mitad de las calorías. Para el análisis sensorial se realizó una prueba afectiva en escolares, con escala hedónica gráfica. La aceptabilidad de los BF superó el 60%, independientemente del sexo de los encuestados.

Conclusiones. Los productos desarrollados presentan características nutricionales superiores a las BC, tienen buena aceptabilidad y contribuyen a la reducción del desperdicio de frutas.

Palabras clave: bocaditos frutales, densidad de nutrientes, perfil nutricional, niños.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 228. EVALUACIÓN ESTADÍSTICA EN 10 AÑOS DE ENSAYOS DE INTERCOMPARACIÓN DE PROTEÍNAS EN LABORATORIOS BROMATOLÓGICOS CHILENOS

Soraya Sandoval Riquelme[1], *María Natalia Gutiérrez Vargas*[1].
[1]*Instituto de Salud Pública de Chile ISP, Santiago, Chile.*

Antecedentes y objetivo. El ISP, organiza el ensayo de intercomparación "Subprograma Macronutrientes. análisis proximal y metales en alimentos", que está dirigido a laboratorios bromatológicos que ejercen control y/o vigilancia del etiquetado nutricional, a fin de garantizar a los consumidores alimentos seguros y de calidad.

Métodos. Se analizaron los resultados de proteínas y nitrógeno de 10 ensayos de aptitud desde el año 2010 al 2020, a fin de evaluar tendencias en el comportamiento del desempeño analítico de los laboratorios en el tiempo. Se consolidaron los datos, valores z-score y desempeños obtenidos por los laboratorios para ser graficados para comparar y visualizar tendencias en el periodo.

Resultados. En promedio anualmente participaron 26 laboratorios, los puntajes z-score no revelan una tendencia en el tiempo. Al comparar la mediana de los participantes con el valor asignado y su incertidumbre se observa para ambos analitos que los valores reportados mayoritariamente se encuentran dentro de este rango. En general, la satisfactoriedad de los laboratorios esta sobre un 75% para proteínas, sólo en los años 2010, 2015, 2018 y 2020 se obtuvieron desempeños entre un 50% a 54%. En cuanto a nitrógeno se observa una satisfactoriedad del 57% al 94%. El comportamiento de los laboratorios varía año a año, sin embargo la cuantificación de proteínas está estrechamente relacionada a la determinación de nitrógeno en el alimento. Sobre el 60% del total de valores insatisfactorios correspondían a un sesgo negativo, las razones podrían deberse a distintas causas como; errores en expresión de resultados en base seca, incorrecta elección del factor de conversión de nitrógeno a proteínas, errores en análisis titrimétrico, entre otros.

Conclusiones. Los laboratorios deben realizar un análisis de las posibles causas de errores analíticos y no analíticos en los resultados insatisfactorios o cuestionables obtenidos a fin de poder mejorar de manera efectiva el proceso de medición de las proteínas para fines del etiquetado nutricional.

Palabras clave: intercomparación, proteínas, nitrógeno, alimentos, nutrientes.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 229. ESTIMATIVA DO CONSUMO DE NITRATO E NITRITO POR ESCOLARES DA REDE PÚBLICA DE UM MUNICÍPIO BRASILEIRO. UM ESTUDO LONGITUDINAL

Marina Paraluppi Loureiro[1], *Maria Júlia de Miguel Amistá*[2], ***Marina Vieira da Silva***[1].
[1]*Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz" - Universidade De São Paulo, Piracicaba, Brazil,*
[2]*Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), Brasília, Brasil.*

Antecedntes e objetivo. O consumo de alimentos ultraprocessados pela população brasileira é expressivo. Estes itens levam em sua composição diversos aditivos, com destaque para o nitrato e nitrito, acrescidos principalmente aos produtos cárneos curados. O presente trabalho objetivou estimar a ingestão de nitrato e nitrito por escolares da rede pública de um município brasileiro localizado no estado de São Paulo.

Métodos. O estudo de caráter longitudinal envolveu 359 crianças e adolescentes matriculados em escolas públicas da referida localidade. A ingestão de nitrato e nitrito foi calculada com base em quatro recordatórios alimentares de 24 horas. Análises estatísticas foram conduzidas levando em consideração o nível de confiança de 95%.

Resultados. Na primeira fase do estudo (2013), o consumo médio de nitrato e nitrito foi de, respectivamente 2,890 ± 2,147 e 0,126 ±0,120 mg/kg de peso corporal/dia, com a ingestão média de nitrito sendo quase duas vezes superior aos valores de ingestão diária aceitável (0,07 mg de nitrito/kg de peso corporal/dia e 3,7 mg de nitrato/kg de peso corporal/dia). Já na fase 2 (2016) foi constatada uma redução significativa ($p<0,05$) no consumo médio de ambas substâncias pela população em questão, que passou a ser de 0,067 ± 0,055 mg/kg de peso corporal/dia para o nitrito e de 1,442 ± 0,840 mg/kg de peso corporal/dia para o nitrato. Entre as fases também foi possível identificar uma redução significativa no número de escolares cuja ingestão ultrapassou os limites aceitáveis para os dois compostos. Mesmo assim, na fase 2 ainda foi observado que, respectivamente, 106 e 5 alunos ingeriram nitrito e nitrato em valores superiores àqueles tidos como toxicologicamente seguros.

Conclusão. As análises elaboradas permitem inferir a existência de um risco à saúde destes indivíduos ocasionado pelo consumo exacerbado principalmente de nitrito.

Financiamento. Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES).

Palavras chave: aditivos alimentares, ingestão dietética, alimentos ultraprocesados.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 230. CARACTERIZAÇÃO CENTESIMAL DA AQUAFABA DE GRÃO-DE-BICO

Nathália Valentim De Souza[1], *Cristiane Caitano Medeiros*[1], *Victor Pedroza Rodrigues*[1], *Semíramis Martins Álvares Domene*[1].
[1]*Universidade Federal De São Paulo, Santos, Brazil.*

Antecedentes e objetivo. A Aquafaba é um alimento líquido com característica viscosa proveniente da água do cozimento de leguminosas com aplicações dietéticas e tecnológicas semelhantes às do ovo, tais como a formação de espuma/aeração e a emulsificação. A Aquafaba de Grão-de-bico (AGB) é um ingrediente em potencial para atender a crescente procura por preparações culinárias que não possuem produtos de origem animal. O objetivo deste trabalho é a caracterização centesimal da AGB.

Métodos. Amostras de três marcas de grão-de-bico foram higienizadas em água corrente, mantidas em maceração durante 6h, processadas por calor úmido sob pressão por 20 minutos. Após as 18h horas, as amostras foram congeladas e posteriormente liofilizadas e mantidas em congelamento. Amostras em triplicata foram submetidas à caracterização centesimal para determinação de umidade, cinzas, proteínas, lipídios totais e fibra alimentar.

Resultados. Os resultados obtidos indicaram as seguintes quantidades por 100g, em base úmida. 0,83 g (DP=0,02g) de proteínas; 0,15 g (DP=0,02g) de lipídios totais; 0,44 g (DP=0,001g) de cinzas; 0,25g (DP=0,02g) de fibras solúveis e 0,20g (DP=0,02g) de fibras insolúveis; carboidratos, determinados por diferença, equivalem a 2,50g .

Conclusões. Conclui-se que, a AGB possui grande teor de água (95,62%), e sua composição centesimal assemelha-se aos poucos trabalhos encontrados na literatura; embora haja divergência de resultados, isto se deve às variações quanto ao modo de preparo, ao método de análise e aos tipos de grãos utilizados. A escassez de dados sobre a composição deste promissor ingrediente culinário aponta para uma lacuna no conhecimento que nossa pesquisa tenta contribuir para responder, de maneira que auxilie a difusão deste ingrediente visando a elevada demanda que carece de produtos com estas características.

Palavras-chave: aquafaba, Grão-de-bico, *Cicer arietinum* L, água de cozimento.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 231. COMPARISON OF THE THERMAL BEHAVIOR DURING THE FRYING PROCESS OF COMMERCIAL COLD-PRESSED AVOCADO AND OLIVE OIL

Marcos Flores García[1], *Amanda Blaset Díaz*[2], *Angélica Arellano Rojas*[2], *Lucia Meyer Arellano*[2], *Claudia Galdames Araya*[3].

[1]*Departamento de Ciencias básicas, Facultad de Ciencias, Universidad Santo Tomás, Talca, Chile,*
[2]*Escuela de Nutrición y Dietética, Facultad de Salud, Universidad Santo Tomás, Talca, Chile,* [3]*Hospital Regional de Talca, Talca, Chile.*

Background and objective. Avocado oil has a high percentage of monounsaturated fatty acids, followed by saturated fatty acids and in a lower proportion of polyunsaturated fatty acids. In addition to antioxidant components, such as phenolic compounds, tocopherols and sterols. Avocado oil has shown to have a good behavior against thermal deterioration processes compared to unrefined oils such as extra virgin olive oil. However, there is a lack of knowledge of its behavior when hydrolysis processes are involved in conjunction with oxidation processes, before recommending it for frying processes. Objective. To evaluate the thermo-oxidative behavior during a deep frying process of commercial cold-pressed olive and avocado oil.

Methods. The behavior of cold-pressed olive and avocado oil of commercial origin in a domestic frying process with natural potatoes was studied, subjecting both oils to successive frying cycles, the analyzes applied to the study were; degree of acidity, peroxide number, p-anisidine number, TOTOX number, polar compounds, total phenol content and the fatty acid profile.

Results. A gradual increase was observed in the degree of acidity, p-anisidine, TOTOX, polar compounds and a decrease in the content of total phenols during the deep frying period for both oils. The indicator percentage of polar compounds was critical to determine that avocado oil takes 10 days to reach a limit value of 25 %, compared to olive oil that takes 13 days.

Conclusion. It was shown that both vegetable oils are suitable for a domestic frying process, where oxidation and hydrolysis processes are generated, due to the high number of deep frying cycles; 50 for olive oil and 40 for avocado oil, which could be carried out without exceeding the limit of polar compounds established by health regulations.

Keywords: avocado oil, olive oil, frying process, thermostability, total polar compounds and total phenols.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 232. DERECHO A LA ALIMENTACIÓN EN CHILE. ESTUDIO CUALITATIVO DE PERCEPCIONES DE ACTORES CLAVES

Lorena Rodríguez-Osiac[1], *Marcela Araya*[2], *Jorge Aranda*[3], *Begoña Carroza*[2], *Pamela Estay*[1], *Andrea Marín*[5], *Francisca Rojo*[5], ***Patricia Gálvez***[4]

[1]Escuela de Salud Pública, Facultad de Medicina, Universidad de Chile, Santiago, Chile, [2]Depto. de Promoción de la Salud de la Mujer y Recién Nacido, Facultad de Medicina, Universidad de Chile, Santiago, Chile, [3]Centro de Derecho Ambiental, Facultad de Derecho, Universidad de Chile, Santiago, Chile, [4]Dpto. de Nutrición, Facultad de Medicina, Universidad de Chile, Santiago, Chile, [5]Facultad de Medicina, Universidad de Chile, Santiago, Chile.

Antecedentes y objetivo. La alta prevalencia de malnutrición por exceso, aumento de la inseguridad alimentaria y proliferación de ollas comunes durante la pandemia por COVID-19, frente a la Constitución chilena que no garantiza explícitamente el derecho a la alimentación, asientan antecedentes fácticos y normativos que justifican la incorporación de este derecho a nuestra Carta Magna. Objetivo. identificar, mediante entrevistas a actores clave, las percepciones de seguridad alimentaria en pandemia y los fundamentos jurídicos, sociales y nutricionales, para redactar una propuesta para incorporar el derecho a la alimentación en la discusión constituyente chilena.

Métodos. Estudio descriptivo y cualitativo realizado en Chile. Los/as entrevistados/as fueron seleccionados por conveniencia, con visión transdisciplinaria. Se realizaron 26 entrevistas semiestructuradas online, durante septiembre-octubre 2020. El análisis de los datos se realizó mediante enfoque inductivo y análisis temático, organizando la información en software Atlas.ti.9.0.

Resultados. Los discursos de los/as participantes permitieron obtener 4 temas destacados. contexto político social; seguridad alimentaria en pandemia y estrategias gubernamentales; respuesta comunitaria a la pandemia; y fundamentos y características jurídicas, sociales y nutricionales para incorporar el derecho a la alimentación en la Constitución.

Conclusiones. De acuerdo con las percepciones de las personas entrevistadas, se concluye que en Chile el derecho a la alimentación adecuada no está asegurado frente a todo evento para toda la población. Lo más afectado es el acceso físico y económico a alimentos sanos, seguros y culturalmente pertinentes, en especial durante la pandemia. Por lo que se hace necesario impulsar la incorporación de este derecho, así como sus mecanismos de judicialización, en la nueva Constitución, definiéndo un conjunto de características que permitan su cumplimiento cabal, tanto en situaciones de normalidad como frente a futuras crisis.

Palabras clave: derecho a la alimentación, seguridad alimentaria, malnutrición, constitución.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 233. PROPUESTA PARA OFERTAR PREPARACIONES SALUDABLES EN CAFETERÍAS UNIVERSITARIAS, LIMA

Doris Hilda Delgado Pérez[1], *Sissy Liliana Espinoza-Bernardo*[2], *Rosa Amelia Bardález*[2], *Margot Quintana-Salinas*[1], *Ana María Higa*[2], *Patricia del Pilar Vega*[2].
[1]*Centro de Investigación en Bioquímica y Nutrición, Facultad de Medicina, Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Lima, Perú,*
[2]*Departamento de Nutrición, Facultad de Medicina, Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Lima, Perú.*

Antecedentes y objetivo. Las enfermedades crónicas son de alta prevalencia en la población adulta universitaria. Entre las más prevalentes están el sobrepeso y la obesidad. La mayoría de adultos comen fuera de casa; por lo que debería haber propuestas de preparaciones saludables para un mejor estado de salud. El objetivo fue establecer una propuesta de preparaciones saludables para ofertar en cafeterías universitarias de Lima.

Métodos. A partir del diagnóstico de la oferta de preparaciones saludables en la cafetería se preparó la propuesta. recetario, afiches y mensajes. Para hacer los prototipos, se utilizó el laboratorio de dietética, de la escuela de nutrición de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos. El estudio fue entre mayo y agosto de 2018. Cada preparación incluía verduras, cereales, carne de pollo o pescado o huevo. Se determinaron los pesos de cada ingrediente de alimento saludable que puedan ser utilizados en las cafeterías universitarias. Se estimó el aporte de energía, macronutrientes, vitaminas y minerales de la preparación utilizando tablas de composición de alimentos peruanos. La propuesta fue promocionada en cada cafetería.

Resultados. En total se determinaron 14 preparaciones saludables para ser ofertadas como parte del menú en las cafeterías. La energía estuvo entre 306 a 613 kcal y la proteína en promedio 20,7 ± 9,4 g. Las 14 recetas tuvieron nombres llamativos y el afiche se acompañó con mensajes saludables. Estos fueron promocionados semanalmente. Todas tenían una presentación colorida que llamó la atención al consumidor. Las cafeterías que aceptaron incluirlas en su menú diario las mantuvieron en lista dado que hubo una buena aceptación de los comensales

Conclusiones. La propuesta de preparaciones saludables fue con un contenido energético suficiente y las características organolépticas fueron bien aceptadas.

Palabras clave: productos naturales, gastronomía saludable, comidas, alimentos.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 234. EFECTO ANTIINFLAMATORIO DE HIDROLIZADOS PROTEICOS DE KIWICHA (*Amaranthus caudatus* L.) A NIVEL INTESTINAL VÍA INFLAMASOMA.

Mª Del Carmen Millán Linares[1], *Alicia Martínez-López*[2], *Sergio Montserrat-de la Paz*[2], *Noelia Rodríguez Martín*[1], *Álvaro Villanueva Lazo*[1], *Justo Pedroche Jiménez*[1], *Francisco Millán Rodríguez*[1].
[1]*Instituto de la Grasa. CSIC, Sevilla, Spain,* [2]*Universidad de Sevilla, Sevilla, Spain.*

Antecedentes y objetivo. Hidrolizados proteicos de Kiwicha (*Amarantus caudatus* L.) han demostrado ser una fuente potencial y sostenible de péptidos biológicamente activos, presentando propiedades antioxidantes y antiinflamatorias a través de su efecto sobre diferentes mecanismos celulares y moleculares. En este trabajo se han evaluado las propiedades antiinflamatorias de dos hidrolizados proteicos de kiwicha (HPKs) a nivel intestinal utilizando la línea celular epitelial intestinal humana Caco-2.

Métodos. La actividad antiinflamatoria de los HPKs (15 y 30 min) a nivel intestinal fue evaluada mediante su efecto sobre la expresión génica y producción proteica de las citoquinas TNFα, IL-1β, IL-6 e IL-10 por PCR cuantitativa e inmunoensayos ELISA en la línea celular Caco-2, a 50 y 100 µg/mL durante 24h. Con el fin de completar la evaluación de la potencial modulación inflamatoria de los HPKs, se examinó también la expresión génica tanto de componentes del inflamasoma, NLRP3 y ASC, así como de moléculas cuya expresión o funcionalidad está regulada por la activación de este inflamasoma, Caspasa-1 e IL-18.

Resultados. La administración in vitro de hidrolizados proteicos de kiwicha disminuye la expresión de citoquinas proinflamatorias, aumenta la expresión de citoquinas antiinflamatorias y disminuye la expresión génica de los principales componentes del inflamasoma en el modelo de células intestinales Caco-2.

Conclusiones. La inclusión en la dieta de hidrolizados proteicos de kiwicha podría prevenir el riesgo de aparición de enfermedades inflamatorias como la enfermedad inflamatoria intestinal, que incluye la enfermedad de Crohn y la colitis ulcerosa, una inflamación crónica recurrente del tracto gastrointestinal.

Palabras clave: kiwicha, hidrolizado proteico, actividad antiinflamatoria, inflamasoma.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 235. PRODUCTION AND CHARACTERIZATION OF FUNCTIONAL FLOURS FROM PALM (*Opuntia ficus indica* L. MILLER) AND BURITI (*Mauritia vinifera*)

Graziela Oliveira Sousa[1], Carla Natânia Almeida Lédo Oliveira[1], Eduardo Bruno Macêdo Viana[2], Jéssica Souza Ribeiro[3], Luiz Eloi da Silva[4], Anderson Santos Souza[1], Bruna Andrade Braga Mendes[1], Dioneire Amparo dos Anjos[1], Márcia Elena Zanuto[1], ***Cassiara Camelo Eloi de Souza***[1].
[1]*Federal University Of Bahia, Vitória da Conquista, Brazil,* [2]*State University of the Southwest of Bahia, Itapetinga, Brazil,* [3]*Federal University of the Recôncavo of Bahia, Feira de Santana, Brazil,* [4]*Federal Institute of Bahia, Vitória da Conquista, Brazil.*

Background and objective. Drying is a low-cost process which makes it possible to increase shelf life and food safety, as well as facilitating transportation and storage. The present work proposed to develop and characterize flours based on the fruits of Buriti and on palm cladodes. The Buriti fruits were harvested and pulped, and the palm cladodes were collected at 30 days, being properly packed until processing.

Methods. For the manufacture of flours, the materials were subjected to drying in a circulation air renewal oven at 60±5°C, for about 23.5 hours (Buriti) and 60±5ºC, for 48 hours (palm). After drying, the samples were crushed in a blender and packed in polyethylene recipients covered with aluminum foil, under freezing. Physical-chemical characterization, bioactive content and mineral content were carried out.

Results. The result obtained, expressed as mean and standard deviation, for Buriti and palm flour, respectively, are moisture (%) 5.85±0.11 and 7.81±0.24; ashes (%) 27.54±0.29 and 17.80±0.21; pH 3.45±0.02 and 5.95±0.02; titratable acidity (g. citric acid.100 g-1) 0.97±0.01 and 1.37±0.01; total carbohydrates (%) 50.76±11.88 and 65.40±10.50; proteins (%) 5.87±1.04 and 7.89±0.15; lipids (%) 9.71±0.52 and 1.11±0.03; carotenoids total (mg.100g-1) 3.28±0.05 and 2.29±0.01; total chlorophyll (mg.100g-1) 1.42±0.52 and 29.74±1.08; total anthocyanins (mg.100g-1) 1.00±0.04 and 6.38±0.27; yellow flavonoids (mg.100g-1) 0.27±0.02 and 2.46±0.42; zinc (mg.100g-1) 2.07±0,86 and 3.71±0,18; iron (mg.100g-1) 23.24±5.05 and 10.35±1.00; potassium (mg.100g-1) 310.51±53.00 and 2,449.25±178.04; sodium (mg.100g-1) 80.86± 22.20 and 59.77±2.38.

Conclusion. The preparation of flours with the pulp of Buriti and palm cladodes proved to be viable and gave rise to products with functional characteristics, rich in zinc, iron, potassium, carotenoids, and vitamin C. Their compositions indicate potential use in the enrichment of breads, cakes, cookies, and other foods that can contribute to health promotion.

Keywords: functional foods, flour, buriti, palm.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 236. CARACTERIZACIÓN QUÍMICO PROXIMAL, ANTIOXIDANTE, SENSORIAL Y MICROBIOLÓGICA DE LA HARINA DE CÁSCARA DE GRANADA, DURANTE EL ALMACENAMIENTO

Paula Jiménez Patiño[1], *Paula García Concha*[1], *Andrés Bustamante Pezoa*[1], *Francisca Echeverría González*[1], *Cristian Encina Acosta*[1].
[1]*Departamento de Nutrición, Facultad de Medicina, Universidad de Chile, Santiago, Chile.*

Antecedentes y objetivo. En la actualidad las enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT) son consideradas un problema de salud pública mundial. Entre las estrategias más importantes para la prevención y control de las ECNT, se encuentra la reducción en los factores de riesgo asociados a ellas. Entre ellas, la ingesta de la fibra dietética, específicamente de la fibra dietética soluble (FDS) se ha asociado con efectos hipolipemiantes e hipoglicemiantes. En este contexto, la harina de cáscara de granada (HCG), contiene un alto aporte de FDS y antioxidantes y potencialmente podría transformarse en un ingrediente alimentario innovador, económico y funcional. Objetivo. Caracterizar la composición químico proximal, sensorial y microbiológica de la HCG durante el periodo de almacenamiento (9 meses).

Métodos. La HCG se obtuvo mediante el secado y la molienda de la cáscara de granada de la variedad Wonderful. Esta se caracterizó de acuerdo a análisis químico proximal, fibra dietética (total (FD), soluble (FDS) e insoluble (FDI)); contenido de polifenoles, análisis microbiológico y sensorial (color).

Resultados. La HCG presentó contenidos de humedad, proteínas, cenizas, grasas y carbohidratos de 6,7; 5; 3,9; 3,6 y 30 mg/100 g MS, respectivamente. La FD fue 50,5 g/100g, (13,3 y 37,2% para FDS y FDI, respectivamente) y un contenido de polifenoles de 170 mg EAG/g. Estos valores no variaron significativamente en el periodo de almacenamiento, al igual que el color. En el caso de los análisis microbiológicos, la HCG, cumplió con los requisitos establecidos por el Reglamento Sanitario de los Alimentos Chilenos.

Conclusiones. De acuerdo con las características físicas, químicas y de bajo costo de la HCG, ésta podría utilizarse como una innovadora y económica fuente de FDS potencialmente aplicable a diversos alimentos con el fin de aumentar el consumo de FDS en la población.

Palabras clave: harina de cáscara de granada, fibra dietética soluble, ingrediente funcional.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 237. DESARROLLO DE ANÁLOGOS DE GRASA ANIMAL BASADOS EN EMULSIONES DE ACEITE DE OLIVA y SALVADO DE AVENA

Ana M. Herrero Herranz[1], *Claudia Ruiz-Capillas Pérez*[1], *Esther Merino Alvarez*[1].
[1]*Instituto De Ciencia yTecnologia De Alimentos Y Nutrición (ICTAN-CSIC), Madrid, Spain.*

Antecedentes y objetivo. El desarrollo de productos cárnicos más saludables y sostenibles es una demanda de los consumidores y una prioridad actual de la industria. Entre estos desarrollos cabe destacar la reformulación de productos cárnicos empleando análogos de origen vegetal en sustitución de la grasa animal. Un ingrediente para la elaboración de estos análogos, podría ser la avena, por su contenido en compuestos bioactivos, como el β-glugano, y proteínas de alto valor biológico. En base a estas consideraciones, el objetivo del presente trabajo fue desarrollar emulsiones de aceite de oliva en agua con diferentes concentraciones de salvado de avena y evaluar sus características tecnológicas y estructurales, con el fin de seleccionar las condiciones idóneas para su empleo como análogos de grasa animal.

Métodos. Se elaboraron emulsiones de aceite de oliva (40 %) en agua con tres concentraciones de salvado de avena. 10, 20 y 30 %. Se realizaron análisis de pérdidas totales de agua y grasa, pH, textura y espectroscopia infrarroja (ATR-FTIR).

Resultados. En las emulsiones desarrolladas, se observó que a mayor concentración de salvado de avena se producían menores pérdidas de agua y grasa y aumentaba la dureza. No se observaron diferencias significativas en el pH de las muestras. El análisis ATR-FTIR reveló modificaciones en las interacciones lípido-proteína de las emulsiones en función de la concentración de salvado de avena empleada.

Conclusiones. El aumento de salvado de avena en emulsiones de aceite de oliva en agua mejora sus propiedades tecnológicas y produce emulsiones más estables de acuerdo a las interacciones proteína-lípido que se forman relacionadas con una mayor consistencia. Por lo que estas emulsiones con concentraciones de salvado de avena elevadas podrían emplearse como análogos de grasa animal.

Agradecimientos: PID2019-107542RB-C21, 201470E073, 202070E242, CYTED (119RT0568; HealthyMeat network.

Palabras clave: salvado de avena, aceite oliva, emulsión, análogos grasa, propiedades tecnológicas, estructura, ATR-FTIR.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 238. FUNCTIONAL NATURAL PICKLES USING PALM CLADODES (Opuntia ficus indica L. Miller)

Sérgio Gabriel Figueira Cathalá Loureiro[1], Rafael Pena Siqueira[1], Eduardo Bruno Macêdo Viana[2], Anderson Santos Souza[1], Luiz Eloi da Silva[3], Bruna Andrade Braga Mendes[1], Dioneire Amparo dos Anjos[1], ***Cassiara Camelo Eloi de Souza***[1]*, Márcia Elena Zanuto[1].*
[1]Federal University Of Bahia, Vitória da Conquista, Brazil, [2]State University of the Southwest of Bahia, Itapetinga, Brazil, [3]Federal Institute of Bahia, Vitória da Conquista, Brazil

Background and objective. The palm *Opuntia ficus indica* (L.) Miller is a morpho physiologically adapted cactaceae to arid and semiarid regions and has potential for diversification and contribution towards an economically accessible and healthy diet. In this research the aim was to develop a palm pickle and to evaluate the content of bioactive compounds before and after processing.

Methods. For this purpose, young palm cladodes were collected, sanitized and processed to obtain the pickle ("toothpick" type cut) using brine at 4% with NaCl, with the addition of vinegar/water (1.2). The levels of total carotenoids, total chlorophyll, yellow flavonoids and total anthocyanins were determined in fresh cladodes (FC) and in the palm pickles (PP) by spectrophotometry and vitamin C by titration. The unpaired t test was used to compare the data with the aid of GraphPad Instat 3.0 software (different letters $p<0.05$).

Results. The results (mg.100 g-1) indicated that processing concentrated the levels of total anthocyanins (FC. 0.31 ± 0.03a; PP. 0.68 ± 0.03^{b}), total carotenoids (FC. 0.07 ± 0.01a; PP. 0.20 ± 0.00^{b}) and total chlorophyll (FC. 1.97 ± 0.27a; PP. 2.76 ± 0.39^{b}), preserved the content of vitamin C (FC. 4.31 ± 0.00a; PP. 4.30 ± 0.00a) and reduced the content of yellow flavonoids (FC. 9.37 ± 0.25a; PP. 8.81 ± 0.09^{b}).

Conclusion. Thus, it is concluded that palm cladode processing in the form of pickles allowed the development of a potential functional food, of low cost and simple technology. The consumption of this product could contribute to offering bioactive compounds in the diet and, therefore, points out this cactus in human health.

Keywords: phytochemicals, diet, cactacea.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 239. SEGURIDAD ALIMENTARIA EN HOGARES DE ADULTOS MAYORES CHILENOS Y SU RELACIÓN CON EL NIVEL SOCIOECONÓMICO

Gladys Quezada-Figueroa[1], *Jacqueline Araneda-Flores*[1], *Orietta Segura-Badilla*[1], *Addí Rhode Navarro-Cruz*[2], *Ashuin Kammar-García*[3].
[1]*Universidad Del Bío-Bío, , Chile,* [2]*Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, , México,*
[3]*Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán, México.*

Antecedentes y objetivo. A nivel planetario existen 690 millones de personas que padecen hambre. En Chile, previo a la pandemia por COVID-19, existían aproximadamente 2,9 millones de personas que padecían algún tipo de Inseguridad Alimentaria (IA), de los cuales el 40% correspondía a Adultos Mayores (AM). La IA afecta negativamente la calidad de vida, el estado nutricional y la salud mental. Objetivo. Evaluar la seguridad alimentaria en hogares de adultos mayores chilenos y su relación con el nivel socioeconómico.

Métodos. Se estudió a 376 hogares de AM de una región del sur de Chile. Posterior aceptación de consentimiento informado, se aplicó encuesta en línea para conocer Seguridad Alimentaria (SA), mediante la Escala de Inseguridad Alimentaria Basada en la Experiencia del hogar (FIES-SM inglés), evaluando los últimos 12 meses, categorizando la IA. leve, moderada y severa. El Nivel Socioeconómico (NSE) se categorizó en. clase media, vulnerable y pobre. El análisis estadístico se realizó en STATA 14.0. Se determinó frecuencias, porcentajes e Intervalos de Confianza (IC 95%), la relación de variables utilizó Chicuadrado ($p<0,05$). El estudio contó con la aprobación del Comité de Bioética y Bioseguridad de la Universidad del Bío-Bío, Chile.

Resultados. La media de edad fue de 73±3,5 años. El 66% (IC95% [61,4%- 71,0%]) de los hogares reportó SA, un 25% reportó IA leve y moderada y menos del 10% severa. El dominio de IA que mostró mayor preocupación fue el de Incertidumbre e inquietud por no tener suficientes alimentos. Existen diferencias significativas ($p=0,001$) entre el grado de IA y el NSE de vulnerabilidad y pobreza. Respecto al sexo, las mujeres presentan mayor probabilidad de padecer algún grado de IA.

Conclusiones. Tres de cada 10 personas mayores presentó IA, es decir, no tuvieron acceso en todo momento a alimentos suficientes, inocuos y nutritivos. La IA se relaciona con el NSE de los AM. Es necesario avanzar en materia de políticas públicas destinadas a mejorar las condiciones de acceso e inocuidad de alimentos para este grupo etario.

Palabras clave: seguridad alimentaria, inseguridad alimentaria, FIES-SM, adultos mayores.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 240. DESARROLLO DE UNA GALLETA DULCE A BASE DE HARINA OBTENIDA A PARTIR DE SEMILLA DE TEOSINTE (*Dioon mejiae*).

Laura Elena Flores Varela[1], *Ramón López*[2], *Jhunior Marcía*[2], *Carlos Enríquez*[1], *Yanina Baca*[1], *Alejandra Godoy*[1], *Nadia Fortín*[2].
[1]*Universidad Nacional Autónoma de Honduras, Tegucigalpa, Honduras,* [2]*Universidad Nacional de Agricultura, Catacamas, Honduras.*

Antecedentes y objetivo. El teosinte (*Dioon mejiae* Standl) es una semilla nativa de Honduras, que se ha utilizado desde tiempos remotos para la elaboración de alimentos típicos a partir de su harina, que sirven de complemento en la dieta de indígenas y mestizos hondureños. El presente estudio se ha planteado como objetivo, desarrollar la formulación para la elaboración de una galleta dulce a base de harina de teocinte que permita la incorporación de un nuevo producto autóctono.

Métodos. La Métodos para el desarrollo de esta investigación se realizó en tres fases. fase I. Formulación y elaboración del producto, fase II. Evaluación sensorial para la optimización de la fórmula y fase III. Determinar la composición química de la galleta dulce. A la harina se le realizó análisis proximal, determinación de. cenizas (MA-30 AOAC 14.130), humedad (MA-41 Termo balanza Método 65), proteínas (MA-5 ASN 3100 FOSS), lípidos (MA-34 AOAC CD 8-53), actividad de agua (Aw) (MA 33 Interpolación gráfica), pH (MA-43 ADAC 32.010), carbohidratos (por diferencia).

Resultados. Los resultados obtenidos fueron los siguientes. cenizas (2.9%), proteínas (6.8%), humedad (2.5%), grasa (14.6%), Aw (0.9%), pH (7.39) y carbohidratos (73.2%). Por su alto contenido de proteína y carbohidratos la harina de teosinte tiene un alto valor nutricional que podría ser utilizada para enriquecer formulaciones tradicionales a base de harina de trigo, así como la posibilidad de combinarla con harinas de fuentes no convencionales para incrementar su valor nutricional y sus propiedades beneficiosas para la salud. Estos resultados corresponden a una de las primeras investigaciones de la especie *Dioon mejiae* que se encuentra en Honduras.

Palabras clave: *Dioon mejiae*, teosinte, harina.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 241. PERCEPCIÓN SOCIOAMBIENTAL Y CONSUMO DE ALIMENTOS EN MUNICIPIOS DE LA SIERRA NORTE DE PUEBLA

María de Jesús Ayala Andrade[1], *María Alejandra Terrazas Meraz*[1], *Daniel Rodríguez Ventura*[2], *Eliana Acosta Márquez*[3].
[1]*Universidad Autónoma del Estado de Morelos, Cuernavaca, México,* [2]*Universidad Nacional Autónoma de México, Ciudad de México, México,* [3]*Instituto Nacional de Antropología e Historia, Ciudad de México, México.*

Antecedentes y objetivo. Puebla, México. sexto estado con mayor biodiversidad y cuarto en diversidad cultural. La Sierra Norte se encuentra en zona de emergencia ambiental provocada por la industria extractiva, como. fractura hidráulica, residuos de petróleo, uso de agroquímicos, minería, entre otros. El exceso de actividades industriales ha disminuido las barreras de protección de la naturaleza, resultando en que las poblaciones no tengan una seguridad alimentaria adecuada, ya que los suelos, agua y aire, tienen alta probabilidad de estar contaminados con algún químico resultante de las actividades económicas. Se pretende identificar alimentos susceptibles de contaminación por los problemas socioambientales percibidos entre la población de la Sierra Norte de Puebla.

Métodos. Estudio mixto, a partir de cartografía social se identificaron problemas socioambientales percibidos por los pobladores de la zona. En datos obtenidos por la ENSANUT 2018 k, se identificaron los alimentos que regularmente se consumen, se realizó el análisis estadístico con el programa STATA v.14.

Resultados. Los participantes perciben que en los municipios de la Sierra Norte de Puebla se tiene exposición a contaminantes como gases tóxicos, metales pesados, manifestándose en agua y aire contaminados. Se registró un alto consumo de grasas y azúcares, alimentos procesados dando como resultado un aumento de enfermedades crónicas como lo son neoplasias, dislipidemias y obesidad.

Conclusiones. La contaminación que conlleva la minería, fractura hidráulica, residuos de producción de petróleo y el uso excesivo de agroquímicos, entre otras actividades económicas, ha afectado el consumo de alimentos de la población pues debilita la tierra para la producción agrícola y contamina los alimentos que se producen y consumen en la zona, que afectan la salud de las poblaciones causando, desde intoxicaciones leves hasta neoplasias.

Palabras clave: seguridad alimentaria, consumo de alimentos, contaminación.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 242. APROVECHAMIENTO DE CÁSCARA DE PLÁTANO (*Musa* sp) PARA CONSUMO HUMANO

Addi Rhode Navarro Cruz[1], *Orietta Segura-Badilla*[2], *Gladys Quezada-Figueroa*[2], *Estudiante Jeyne Mosso-Vazquez*[1], *Ashuin Kammar-García*[3], *Martin Lazcano-Hernández*[1], *Obdulia Vera-López*[1].

[1]*Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, Puebla, México,* [2]*Facultad de Ciencias de la Salud y de los Alimentos, Universidad del Bío-Bío, Chillán, Chile,* [3]*Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán, México, México.*

Antecedentes y objetivo. Los alimentos en su cadena de producción hasta su destino final implican un gran esfuerzo y costo de recursos físicos, ambientales y monetarios, por lo que es preponderante obtener el máximo beneficio posible de los mismos. Aplicar una política de cero desperdicios sería lo ideal para el medio ambiente y el bolsillo del consumidor, intermediarios y productores. El objetivo de este trabajo fue evaluar la incorporación de la cáscara de plátano en el enriquecimiento de productos alimenticios para consumo humano.

Métodos. Se recolectaron cáscaras de plátano de diversos negocios, y se desinfectaron, secaron y pulverizaron hasta obtener una harina a la que se le realizó por triplicado el análisis proximal y microbiológico. Se procedió a evaluar su incorporación en productos de panificación y pasta para sopas. A los diferentes productos desarrollados se les realizaron pruebas sensoriales preliminares y posteriormente, una vez mejoradas las formulaciones, se procedió a caracterizar fisicoquímicamente a aquella o aquellas de mayor aceptación.

Resultados. El mejor producto para adición de harina de cáscara de plátano fueron galletas a las que se les logró adicionar hasta 7% de la misma, con una aceptación por escala hedónica similar a la de una galleta sin adición de esta harina e incrementando el contenido de fibra en un 88%.

Conclusiones. La cáscara de plátano tiene buen potencial para ser reutilizada en la formulación de diversos alimentos, confiriendo un mayor aporte de fibra a la vez que cierta cantidad de compuestos antioxidantes.

Palabras clave: subproductos, deshechos agroalimentarios, alimentación.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 243. MENOR ANSIEDAD Y DEPRESIÓN PREDICEN MAYOR AUTOEFICACIA CONTRA EL COMER EMOCIONAL Y ESTA UN MENOR CONSUMO DE ALIMENTOS ALTAMENTE CALÓRICOS EN NIÑOS CON OBESIDAD

Olivia De Jongh González[1,2], *Carla I. Gómez Fernández*[3], *Ericka I. Escalante Izeta*[4], *Angélica Ojeda García*[2].
[1]*University of British Columbia / BC Children's Hospital Research Institute, Vancouver, Canadá,* [2]*Departamento de Psicología, Universidad Iberoamericana de Ciudad de México, México,* [3]*Departamento de Salud y Nutrición, Universidad Iberoamericana de Ciudad de México , México,* [4]*Departamento de Salud, Universidad Iberoamericana de Puebla, México*

Antecedentes y objetivo. Existe abundante evidencia sobre la importancia de factores emocionales y la autoeficacia en la alimentación, pero menos se conoce sobre cómo las emociones afectan la autoeficacia y cómo diferentes tipos de autoeficacia (e.g. para alimentarse nutritivamente, para controlar el comer emocional) pueden afectar la alimentación infantil. Objetivo. Evaluar la asociación entre la ansiedad, depresión, autoeficacia y el consumo de alimentos en niños con sobrepeso/obesidad.

Método. Como parte de la evaluación inicial de una intervención psiconutricional, 80 niños(as) de 8-12 años (51% niñas, 23% con sobrepeso, 77% con obesidad) completaron escalas de ansiedad, depresión y autoeficacia para el control del peso (evaluando 1-autoeficacia para practicar actividad física, 2-para alimentarse nutritivamente y 3-para controlar el comer emocional), mientras que 42 de sus padres completaron un cuestionario de frecuencia de consumo de alimentos sobre sus hijos (clasificando los alimentos en 1-libres, 2-ligeros, 3-pesados o 4-megapesados, de menor a mayor aporte calórico respectivamente). Mediante modelos de regresión se evaluó la asociación entre la depresión y ansiedad (VI) y la autoeficacia para el control del peso (VD), así como entre la autoeficacia (VI) y el consumo de alimentos (VD).

Resultados. Niños(as) con menor depresión global (β=-.24, p=.042), menos problemas (β=-.28, p=.016) y preocupaciones sociales (β=-.24, p=.042) y mayores indicadores positivos de NO depresión (β=.25, p=.025) mostraron mayor autoeficacia contra el comer emocional. Similarmente, mayores indicadores positivos de no depresión se asociaron con mayor autoeficacia para la alimentación nutritiva (β=.22, p=.044) y menos problemas sociales (β=-.28, p=.015), y mayores indicadores positivos predijeron una mayor autoeficacia para practicar actividad física (β=.26, p=.018). Finalmente, niños(as) con mayor autoeficacia para controlar el comer emocional mostraron un menor consumo de alimentos ligeros (β=-.35, p = .023) y megapesados (β=-.34, p = .026).

Conclusiones. Mientras que menores síntomas de ansiedad y depresión predicen una mayor autoeficacia global para el control del peso en niños(as) con sobrepeso/obesidad, la autoeficacia, específicamente para controlar el comer emocional, parece ser clave para prevenir el consumo de alimentos de mayor aporte calórico y, potencialmente, el sobrepeso/obesidad infantil.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 244. RELACIÓN DEL SNP rs10830963 DEL GEN MTNR1B CON EL HORARIO DE COMIDA Y MARCADORES DE RIESGO METABÓLICO EN POBLACIÓN MEXICANA

Valeria Jacqueline Soto Ontiveros[1], *A Aguilar*[1], *A Anaya*[1], *T García*[1], *V Rodríguez*[2], *W García*[3], *U Moreno*[1].
[1]*Universidad Autónoma De Querétaro, Santiago de Querétaro, México,* [2]*Tecnológico de Monterrey, Santiago de Querétaro, México,* [3] *Código 46, Cuernavaca, México.*

Antecedentes y objetivo. El horario de comida ha demostrado tener un impacto en el IMC y en el desarrollo de enfermedades metabólicas, una posible explicación es su interacción con genes y hormonas del ciclo circadiano responsables de la modulación del metabolismo. En este contexto, se ha informado que la variante genética rs 10830963 (C>G) del receptor de melatonina 1B (MTNR1B) influye en la dinámica de la secreción de melatonina, que a su vez impacta en la modulación del hambre y provoca alteraciones metabólicas. El objetivo fue determinar la influencia del rs10830963 en los horarios de comida, así como su influencia en marcadores clínicos de alteraciones metabólicas.

Métodos. 346 adultos jóvenes mexicanos fueron sometidos a evaluación clínica y genotipificación del SNP rs10830963.

Resultados. Los participantes con sobrepeso (IMC 25-30) homocigotos para alelo recesivo de riesgo (GG) presentaron diferencias significativas en el punto medio de comida siendo estos "comedores tardíos" y en horarios de desayuno tardíos en comparación a los heterocigotos y homocigotos dominantes (CG+CC). Adicionalmente los portadores GG presentaron mayor consumo de grasas saturadas en comparación al grupo CG+CC, así como mayores niveles de glucosa en sangre.

Conclusiones. Este estudio muestra la relación del polimorfismo rs 10830963 con el punto medio de ingesta y factores de riesgo metabólico que promueven el desarrollo de enfermedades no transmisibles en población mexicana, poniendo de manifiesto la compleja interacción entre genes y ambiente.

Palabras clave: comedores tardíos, rs10830963, MTNR1B, riesgo metabólico.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 245. TRANSFORMACIÓN DEL AMBIENTE ALIMENTARIO EN EL PERIODO 2010 A 2020 EN UN ENTORNO URBANO DEL NORTE DE MÉXICO. EL CASO DE HERMOSILLO, SONORA.

Zahid García[1], *Martín Preciado-Rodríguez*[1], *Gloria Elena Portillo-Abril*[1], *Alma Delia Contreras-Paniagua*[1], *María Isabel Ortega-Vélez*[1].
[1]*Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C., Hermosillo, México.*

Antecedentes y objetivo. El comercio minorista de alimentos es un componente del ambiente alimentario local que influye en las decisiones y patrones de consumo. En los últimos 30 años México ha experimentado cambios profundos en el ambiente alimentario, los patrones dietarios, la salud y el estado nutricional de su población. El objetivo del estudio fue analizar los cambios en la disponibilidad de comercios minoristas de alimentos en Hermosillo, Sonora, en el periodo del 2010 al 2020.

Métodos. El diseño fue longitudinal retrospectivo. La información de los establecimientos de alimentos se obtuvo del Diccionario Estadístico Nacional de Unidades Económicas (DENUE) y se clasificaron como abarrotes, tiendas de conveniencia, supermercados, tiendas de productos frescos y fruterías, según el Sistema de Clasificación Industrial de América del Norte (SCIAN). Para su caracterización se empleó información de las Áreas Geoestadísticas Básicas (AGEB) urbanas del Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) y del Consejo Nacional de Población y Vivienda (CONAPO). La densidad de las tiendas de alimentos en cada AGEB se obtuvo dividiendo el número de establecimientos por el área de la zona (Km^2).

Resultados. Durante este periodo las tiendas de abarrotes disminuyeron en 12%, mientras que las tiendas de conveniencia y supermercados aumentaron 110% y 174%, respectivamente. Las fruterías, además de tener poca presencia en la localidad, no experimentaron ningún cambio. La densidad promedio de las tiendas de conveniencia, productos frescos y supermercados aumentó significativamente en la mayoría de las AGEB urbanas. Sin embargo, en aquellas con marginación alta, el único cambio significativo fue el aumento de la densidad de tiendas de conveniencia.

Conclusiones. El comercio minorista de alimentos en la localidad de Hermosillo tuvo cambios significativos en el periodo del 2010 al 2020, lo que podría relacionarse con la presencia cada vez mayor de alimentos ultra procesados en las dietas de los hermosillenses.

Palabras clave: ambiente alimentario, comercio minorista de alimentos, sistemas de información geográfica, cambios estructurales, Sonora, México.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 246. CAMBIOS EN ACTIVIDAD FÍSICA DURANTE EL CONFINAMIENTO POR COVID-19 EN NIÑOS Y ADOLESCENTES Y ADULTOS MEXICANOS

Brenda Martinez Tapia[1], *Luz María Gómez Acosta*[1], *Teresa Shamah Levy*[1].
[1]*Instituto Nacional De Salud Pública, Cuernavaca, México.*

Antecedentes y objetivo. Debido a la pandemia por COVID-19, en México se adoptaron medidas para su mitigación, como el confinamiento domiciliario (del 23 de marzo al 31 de mayo de 2020) conocida como "Jornada de Sana Distancia", combinado con el cierre de actividades económicas, culturales, deportivas y recreativas. Ante la situación de salud actual de la población mexicana, resulta de gran interés analizar los cambios en la actividad física durante el confinamiento por COVID-19 en niños, adolescentes y adultos mexicanos.

Métodos. Como parte de la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2020 Covid-19, se indagó información de todos los mayores de 10 años del hogar. Se preguntó si realizaban alguna actividad física o deporte antes del confinamiento por Covid-19 y si esta actividad cambió durante el confinamiento. Se presentan los cambios en actividad física y las características sociodemográficas asociadas (frecuencia e IC95%).

Resultados. Se analizó información de 30 947 individuos mayores de 10 años, que representan a 105 728 608 personas a nivel nacional. 31,8% de la población realizaba alguna actividad física antes del confinamiento. Los más activos fueron los adolescentes de 15 a 19 años (40,8%), en particular los hombres (56,9%). El 70,7% reportó cambios en su actividad física durante el confinamiento. El grupo de edad más afectado fue el de los adolescentes de 10 a 14 años, ya que 68,8% disminuyó su actividad física durante el confinamiento. Al observar por características sociodemográficas, en las localidades urbanas, en todas las regiones del país, y por tercil del índice de condiciones de bienestar se observó una tendencia a la disminución de la actividad física.

Conclusiones. Debido a la pandemia, la población de 10 años y más disminuyó el tiempo que le dedicaba a practicar alguna actividad física o deporte antes del confinamiento por COVID-19, siendo los adolescentes los más afectados.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 247. TRANSFERENCIA DE MERCURIO A NIÑOS LACTANTES EN ÁREAS DE EXPLOTACIÓN AURÍFERA DEL DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA, COLOMBIA

Carlos Federico Molina Castaño[1], *Catalina Maria Arango Alzate*[1].
[1]*Tecnológico de Antioquia, Medellín, Colombia.*

Antecedentes y objetivo. La leche materna es esencial para el desarrollo humano, pero, paradójicamente, puede contener tóxicos derivados de la contaminación ambiental que ponen en peligro la salud de los niños. Uno de estos tóxicos es el mercurio, presente especialmente en las zonas mineras auríferas donde se utiliza de manera incontrolada para recuperar el oro. Objetivo. Evaluar la concentración de mercurio total y los factores maternos, nutricionales, y ambientales que explican la transferencia de mercurio a niños lactantes de municipios de Antioquia donde hay explotación minera de oro.

Métodos. Se hizo un estudio transversal de 150 binomios de madres y lactantes en cuatro municipios de Antioquia con gran tradición minera (El Bagre, Remedios, Segovia y Zaragoza). Se hizo una encuesta a las madres sobre los factores sociodemográficos, nutricionales (lactancia) y ambientales relacionados con la exposición al mercurio. Además, se tomaron muestras de leche materna, orina y cabello en las madres y en los niños de orina y cabello para la determinación de Mercurio.

Resultados. La mediana de mercurio en cabello en los niños fue de 0,91 (RIQ 1,16) y en 45,3% de ellas se detectaron concentraciones superiores al límite normal. Las características que se asociaron con el aumento de las concentraciones de mercurio en cabello en los niños fueron. consumo de pescado en la madre, Tiempo de residencia en el sector, concentraciones de mercurio en cabello y orina de la madre. Mientras que, la mediana de mercurio en cabello en los niños fue de 0,89 (RIQ 1,37) y en 5,5% de ellas se detectaron concentraciones superiores al límite normal. Las características que se asociaron con el aumento de las concentraciones de mercurio en orina en los niños fueron. concentraciones de mercurio en leche materna, concentraciones de mercurio en orina en la madre y distancia de la compra de oro y entables.

Conclusiones. El estudio permitió una mejor comprensión de la forma como se presenta la transferencia de mercurio en los lactantes en las zonas mineras y de los factores ambientales y maternos que influyen en dicha transferencia.

Palabras clave: lactantes, mercurio, mineria, oro, leche materna.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 248. TIPOLOGÍAS 'LATENTES' DE PADRES SEGÚN SUS PRÁCTICAS DE ALIMENTACIÓN A LOS HIJOS

Olivia De Jongh González[1], *Claire N. Tugault-Lafleur*[2], *Teresia M. O'Connor*[3], *Sheryl O. Hughes*[3], *Louise C. Mâsse*[1].

[1]*University of British Columbia / BC Children's Hospital Research Institute, Vancouver, Canada,* [2]*Department of Family Relations & Applied Nutrition, University of Guelph, Guelph, Canada,* [3]*USDA/ARS Children's Nutrition Research Center, Baylor College of Medicine, Houston, USA.*

Antecedentes y objetivo. Se conoce que las prácticas parentales de alimentación a los hijos (PPA) afectan la conducta alimentaria y el estado nutricio infantil, pero pocos estudios han evaluado la co-ocurrencia de dichas prácticas. Esto es relevante pues los padres/madres no utilizan sólo una sino diversas PPA que pueden agruparse entre sí o ser situacionales. En esta línea, nuestro trabajo tuvo como objetivos. 1) identificar subtipos latentes de padres/madres según sus PPA; 2) evaluar la asociación entre variables sociodemográficas y los subtipos parentales, y 3) evaluar la asociación entre los subtipos parentales y la conducta alimentaria infantil.

Método. Una muestra canadiense de 799 padres/madres de niños(as) de 5-12 años completaron un banco de ítems evaluando 11 PPA y un cuestionario de conducta alimentaria infantil. Los subtipos parentales fueron identificados mediante un Análisis de Clases Latentes (LCA), y su asociación con variables sociodemográficas y conductas alimentarias infantiles se evaluó mediante modelos de regresión logística y lineal, respectivamente.

Resultados. El LCA mostró 6 subtipos parentales. 1-Ambiente saludable (9%), 2-Involucrado en la alimentación (17%), 3-Reactivo (17%), 4-Estructurado (25%), 5-Controlador (16%) y 6-Desvinculado de la alimentación (16%). Los factores sociodemográficos (e.g. origen étnico, género, nivel educativo) predijeron el subtipo parental. Adicionalmente, los hijos(as) de padres/madres pertenecientes a los grupos 1, 4 y 6 (subtipos con poco uso de PPA controladoras) utilizan con menor frecuencia conductas alimentarias obesogénicas como el comer emocional y la respuesta a la comida.

Conclusiones. Existen subtipos de PPA entre los padres/madres canadienses y estos están asociados con los factores sociodemográficos y la conducta alimentaria infantil. Conocer dichas tipologías y su asociación con conductas de riesgo brinda nuevas potenciales herramientas para la prevención efectiva de la obesidad infantil.

Palabras clave: análisis de clases latentes; prácticas de alimentación; conducta alimentaria infantil.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 249. METABOLIC SYNDROME AND INTESTINAL PARASITES COEXIST IN A SEMI-URBAN CUBAN POPULATION

Héctor Hernández Hernández[1], *Félix Manuel Rosado*[1], *María Elena Díaz*[1], *Luis Enrique Jerez*[2], *Clémentine Roucher*[3], *Katja Polman*[3].
[1]*Instituto Nacional de Higiene, Epidemiología y Microbiología, La Habana, Cuba,* [2]*Instituto de Medicina Tropical "Pedro Kourí", La Habana, Cuba,* [3]*Institute of Tropical Medicine, Antwerp, Belgium.*

Antecedents and objective. Metabolic Syndrome (MetS) results from overweight and other metabolic imbalances coexistence, and is increasing globally. Some intestinal parasites could be involved in MetS etiopathogenesis presumably through gut microbiome modifications. Therefore, potential relationships between MetS and intestinal parasitic infections should be studied. The objectives of our study were to evaluate the prevalences of MetS and intestinal parasitic infection and describe their relations in a semi-urban population of Havana.

Methods. A descriptive cross-sectional study was conducted on 302 adults (mean age 52.2 ± 16.5 years). Several measurements were assessed including anthropometry (weight, height, body mass index, waist circumference), arterial blood pressure, biochemical variables (glucose, triglycerides, cholesterols. total, HDL, and LDL), and parasitic infection (by direct examination, Kato Katz, and Willis methods). MetS was diagnosed according to the International Diabetes Federation criteria.

Results. MetS prevalence was 35.1% (95% CI. 28.8–41.2). Proportions of overweight, dyslipidemia and increased waist circumference were high. LDL-c was the metabolic marker with the highest frequency of vascular risk values (38.3%). The prevalence of intestinal parasitic infection was 31.5%. Protozoa infections (30.1%) were more frequent than helminth infections (1.7%). Parasitized individuals and those with mixed protozoa infection had higher frequencies of MetS than individuals non-parasitized or infected with a single protozoan, respectively.

Conclusion. This study finds a high prevalence of MetS and a low prevalence of intestinal parasitic infection. Intestinal parasites and mixed protozoa infections are positively related to MetS. Other factors associated with an increase in MetS and related metabolic imbalances, along with the potential influence of some intestinal parasites, should be analyzed in-depth in this community and similar others.

Keywords: metabolic syndrome, intestinal parasites, semi-urban community, overweight, dyslipidemia, increased waist circumference.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 250. ESTUDIO DE LA COMPOSICIÓN NUTRICIONAL EN BEBIDAS VEGETALES INDUSTRIALES EN LA CIUDAD DE MONTEVIDEO

Flavia Noguera[1], ***Ivanna Aude Magadan***[1].
[1]*Escuela de Nutrición, Montevideo, Uruguay.*

Antecedentes y objetivo. Las bebidas vegetales industrializadas (BVI) en base a plantas, han ganado popularidad en la alimentación humana debido a varios motivos, entre ellos, al aumento de las dietas a base de plantas, la sustitución de alimentos lácteos debido a su intolerancia y las características sensoriales de las bebidas. Dado su relevancia, se realizó un relevamiento acerca de la disponibilidad y conocer la composición nutricional de las BVI comercializadas en la ciudad de Montevideo.
El estudio pretende contribuir al desempeño de los profesionales de la salud, permitiendo el acceso a una base de datos actualizada y colaborar en la formulación de los productos de diseño con mayor calidad nutricional.

Métodos. Estudio de carácter descriptivo, transversal, realizado en el periodo agosto 2019 – abril 2020. Se incluyeron todas las BVI en base a leguminosas, cereales, pseudocereales, frutos secos y coco, encontradas en grandes superficies de la ciudad de Montevideo. Se registró la lista de ingredientes, y la composición en nutrientes a partir del rotulado nutricional presente en el etiquetado.

Resultados. Se identificaron 53 BVI, elaboradas a partir de soja, almendra, arroz, avena, coco, nuez y quinoa en orden descendente. El 88% de las BVI son elaboradas a partir de un único ingrediente, siendo la soja y la almendra los que aparecen en primer y segundo lugar. El contenido en calorías oscila entre 12 y 80 Kcal /100 ml de BVI, exceptuando en el cálculo las BVI a base de coco. El 61% de las BVI, contienen azúcar agregado, los principales ingredientes declarados son azúcar y Jarabe de maíz de alta fructosa. El 35% de la muestra presenta adición de calcio con valores de 120 mg a 189 mg /100ml de BVI.

Conclusiones. La composición nutricional de las BVI depende del ingrediente base utilizado y del agregado de otros ingredientes como hidratos de carbono, aceite y sal. La mejora en la formulación de las BVI requiere de una mirada desde la nutrición para optimizar la información nutricional.

Palabras clave: bebidas vegetales, bebidas a base de plantas, composición nutricional.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 251. OBESIDAD Y SU INFLUENCIA EN LA AUTOESTIMA EN MUJERES

Maria Angela Leguizamon Benitez[1], *Loida Cañiza*[2], ***Ana Carolina Aguilar Rabito***[1].
[1]*Licenciatura en Psicología, Facultad de Psicología, Universidad Técnica de Comercialización y Desarrollo, San Lorenzo, Paraguay,*
[2]*Licenciatura en Psicología, Facultad de Psicología, Universidad Técnica de Comercialización y Desarrollo, San Lorenzo, Paraguay.*

Antecedentes y objetivo. La imagen corporal es uno de los aspectos importantes para la satisfacción personal, y puede generar conflictos internos y externos en las mujeres si no se sienten conformes con su imagen. La autoestima es la valoración que uno tiene de sí mismo y depende más que nada de factores externos, es así que uno de los factores para una baja autoestima es la obesidad, ya que las mujeres se perciben poco atractivas al no coincidir con los parámetros de belleza actuales y esto como consecuencia puede causar depresión en las mismas. Determinar qué implicancias tiene la obesidad en la aparición de baja autoestima en las mujeres entre 20 a 40 años de edad del barrio Sinalco de San Lorenzo.

Métodos. Estudio transversal descriptivo, realizado en 20 mujeres con obesidad de entre 20 a 40 años que residían en el barrio Sinalco San Lorenzo-Paraguay; durante abril a mayo del 2017. El Test de Autoestima de Coomersmith fue utilizado para la medición de la autoestima en las participantes. El protocolo de investigación fue aprobado por el Decanato de Ciencias de la Salud de la Facultad de Psicología de la Universidad Técnica de Comercialización y Desarrollo.

Resultados. El 65% de las mujeres presentaron autoestima baja, un 5% autoestima media y 30% autoestima alta.

Conclusiones. La mayoría de las mujeres con obesidad presentaron una autoestima baja por lo cual se sugiere la necesidad de implementar estrategias que fortalezcan el auto-concepto en la población de estudio.

Palabras clave: obesidad, mujeres, imagen corporal.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 252. HERRAMIENTAS PARA ESTANDARIZACIÓN EN LA ELABORACIÓN DE TABLAS DE COMPOSICIÓN QUÍMICA DE ALIMENTOS. FORMULARIO PARA LA COMPILACIÓN DE DATOS Y FORMULARIO PARA EL CÁLCULO DE PREPARACIONES

Eliana Giuntini[1], *Natalia Bassett*[2], *Cindy Hidalgo*[3], *Nalda M Romero*[4], *Kristy S Coelho*[1].
[1]*Food Research Center - FoRC/Universidade de São Paulo/BRASILFOODS, São Paulo, Brazil,* [2]*CIITED-INSIBIO-CONIICET Argentina/ ARGENFOODS, San Miguel de Tucumán, Argentina,* [3]*Universidad de Costa Rica/COSTA RICAFOODS, Montes de Oca, Costa Rica,* [4]*FCQF Universidad de Chile/CAPCHICAL, Santiago, Chile*

Antecedentes y objetivo. Durante el año 2020 se realizó el Curso Taller "Principios básicos para el estudio de la composición de los alimentos y la generación de bases de datos (BDCA) y de tablas de composición de alimentos (TCA)", para capacitar 54 profesionales e investigadores de los Capítulos Nacionales de la Red Latinoamericana de Composición de Alimentos, una vez que la elaboración de BDCA y TCA requiere experiencia en el área de generación y compilación de datos de composición. Objetivo. Desarrollar el Formulario y Manual para la Compilación de Datos y el Formulario para el Cálculo de Preparaciones, para ser utilizadas por los participantes en los capítulos de LATINFOODS.

Métodos. Con base en las herramientas utilizadas por BRASILFOODS, durante la elaboración de la Tabla Brasileña de Composición de Alimentos (TBCA), se propusieron las herramientas. (I) Formulario de Compilación de Datos, compuesto por 6 Hojas de trabajo, 1. Inicial (datos generales) e información sobre los datos mínimos obligatorios; 2. Identificación de alimentos; 3. Datos principales - datos sobre composición química, perfil lipídico, minerales (10), vitaminas liposolubles e hidrosolubles (11); 4. Perfil de aminoácidos; 5. Perfil de Ácidos Grasos; 6. Evaluación de la calidad de los datos. (II) Formulario para el cálculo de preparaciones por Métodos Directos (a partir de datos de alimentos básicos preparados), Métodos Indirectos (con datos de materias primas, factores de conversión y retención de nutrientes) y Mixto.

Conclusiones. La generación y compilación de datos de composición de alimentos con herramientas adecuadas y estandarizadas, es de suma importancia para que cada país cuente con una BDCA y TCA que se actualicen constantemente y que permitan el intercambio y la promoción de datos entre los países de la región.

Palabras clave: base de datos, tablas de composición, capacitación, generación de datos.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 253. MOTIVOS DE ABANDONO AL TRATAMIENTO NUTRICIONAL EN ADULTOS DE UN CONSULTORIO PRIVADO

Maria Angela Leguizamonte Benitez[1], ***Ana Carolina Aguilar Rabito***[2], *Leticia Medina Bordon*[3].
[1]*Programa Especialización en Dietética Clínica y Soporte Nutricional, Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, San Lorenzo, Paraguay,* [2] *Departamento de Nutrición, Dirección de Investigaciones, Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción., San Lorenzo, Paraguay ,* [3]*Carrera de Nutrición, Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción., San Lorenzo, Paraguay,*

Antecedentes y objetivo. Diversos factores pueden influir en el abandono del tratamiento nutricional en el paciente, esto repercute en los aspectos clínicos, psicosociales y económicos especialmente en aquellos que requieren de un tratamiento a largo plazo. Objetivo. Identificar los motivos del abandono al tratamiento nutricional antes del alta en pacientes adultos de ambos sexos, mayores a 18 años que concurrieron a un consultorio de nutrición particular ubicado en la ciudad de San Lorenzo de enero de 2019 a octubre de 2020.

Métodos. Estudio transversal descriptivo, realizado en 50 pacientes de un consultorio privado de nutrición durante enero de 2019 a octubre de 2020. Datos sociodemográficos, clínicos, de estilo de vida y antropométricos fueron obtenidos de las fichas de los participantes; datos referentes al motivo de abandono fueron obtenidos mediante un cuestionario on-line. El protocolo de investigación fue aprobado por el Comité de ética de la FCQ-UNA (623/2020 V2).

Resultados. El 68% de los pacientes eran mujeres, con un promedio de edad de 34,9 años. El 70% asistió al consultorio con la intención de perder peso corporal. Se observó que un 34% se encontraba normopeso y en igual porcentaje cursan con sobrepeso. Entre los motivos de abandono por dimensiones se destaca que el 42% no tuvo tiempo para realizar las comidas, 22% no realizó el plan proporcionado por la nutricionista, 26% tuvo algún problema personal o familiar. El 34% siguió el plan de alimentación por más de 30 días y un 32% continuaba con adaptaciones al mismo. En cuanto a los motivos mencionados por los participantes se destaca la falta de tiempo en un 26%, problemas económicos en 14%, motivos laborales en 10% e incluso otro 10% considera que continua con el tratamiento nutricional.

Conclusiones. Los principales motivos de abandono manifestados por los participantes fueron la falta de tiempo, problemas económicos, motivos laborales y finalmente, 5 pacientes consideraban que no habían abandonado a pesar de dejar de asistir a las citas.

Palabras clave: terapia nutricional, dieta, tratamiento.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 254. COMPARAÇÃO DO PERFIL E ESTADO NUTRICIONAL DE GRADUANDOS EM NUTRIÇÃO DE UMA UNIVERSIDADE DO INTERIOR DE SÃO PAULO NO INÍCIO E FINAL DO CURSO.

Elen Lúcia Bagatini Saud Ferro[1], *Caroline Pereira Cordeiro*[1], *Leticia Ferreira Dutra*[1], *Natália Garcia Cunha*[1], *Ma Claudia Haddad Caleiro Pereira*[1].
[1]*Universidade de Franca, Franca, Brazil.*

Antcedentes e objetivo. O mercado de trabalho tem propiciado cada vez mais espaço para a atuação de nutricionista, o que aumenta a procura pelo curso. As mudanças quanto à vida universitária acarretam modificações de hábitos, fazendo com que esses estudantes optem por refeições rápidas e práticas, e de baixo valor nutritivo. Porém, no caso dos cursos de nutrição, muitos conhecimentos são adquiridos ao longo da jornada universitária, o que pode levar a modificações positivas nesses hábitos. Sendo assim, a presente pesquisa tem como objetivos. avaliar o perfil e o estado nutricional de graduandos em Nutrição de uma universidade do interior de São Paulo e analisar suas modificações no início e final do curso.

Método. O estado nutricional dos alunos foi avaliado através do Índice de Massa Corporal (IMC) e classificado de acordo com a Organização Mundial de Saúde (OMS). As informações sobre o perfil dos estudantes foram obtidas por meio de questionários aplicados nos anos de 2016 e 2019. Os dados coletados na pesquisa foram analisados estatisticamente.

Resultados. Observou-se uma variação na proporção de estudantes com estado nutricional eutrófico de 57,14% em 2016 para 42,85% em 2019. Houve a redução do consumo de fast food e o aumento da ingestão de bebidas alcoólicas. Com relação à área de atuação, destacou-se a área clínica, tanta em 2016 quanto em 2019, porém foi à área de saúde pública, que obteve maior taxa de crescimento no período analisado.

Conclusões. Conclui-se que o curso de nutrição da universidade avaliada apresentou uma grande taxa de evasão, que pode estar associada à aspectos socioeconômicos. Quanto ao estado nutricional, observou-se um aumento da quantidade de alunos acima do peso. Quanto a área de atuação almejada, a área clínica foi predominante nos dois períodos analisados, porém a área que apresentou maior crescimento foi a de nutrição social.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 255. VALORES DE REFERENCIA DEL ÍNDICE CINTURA/TALLA EN NIÑOS Y ADOLESCENTES DEL ÁREA METROPOLITANA DE GUADALAJARA

Karla Elizabeth Estrada Contreras[1,2], *Erika Daniela Rodríguez Solano*[1], *Paola Monserrat Valencia Sosa*[1], *Maritza Tinoco Preciado*[1], *María Guadalupe Arely Raya Peña*[2], *Enrique Martínez-Mena*[2], *Elvia Lizeth Castrejón Salgado*[3], *Fanny Lizette Villanueva Morales*[1], *Angelica Guadalupe González Beltrán*[1], *Yesica Sughey González Torres*[2].

[1]*Centro Universitario UTEG; A.C; Licenciatura en Nutrición, Guadalajara, México,* [2]*Universidad de Guadalajara, Centro Universitario de los Altos; Departamento de Ciencias de la Salud, Licenciatura en Nutrición, Tepatitlán de Morelos, México,* [3]*Universidad Autónoma de Guerrero; Licenciatura en Nutrición, Acapulco de Juárez, México.*

Antecedentes y objetivo. Los patrones de crecimiento son la herramienta fundamental para el sistema de vigilancia y seguimiento nutricional de una población, siendo un instrumento clave para el fomento, la aplicación y medición de indicadores de salud y nutrición (OMS, 2008). En México, la prevalencia de sobrepeso y obesidad en edad escolar es de 32.1% y en adolescentes es de 38.1% (ENSANUT, 2018). Objetivo. Obtener valores de referencia para Índice Cintura/Talla en niños y adolescentes del área metropolitana de Guadalajara, Jalisco; México.

Métodos. Estudio descriptivo transversal, muestreo probabilístico, trabajo de campo realizado entre el 2019-2020, en escuelas públicas y privadas. Población de ambos sexos, de 5 a 19 años. Medición de indicadores antropométricos. peso, talla, circunferencia de cintura (CC), mediante técnica antropométrica ISAK, y cálculo del índice cintura/talla (ICT) mediante la fórmula cintura (cm)/talla (cm), según edad y sexo, se excluyeron valores atípicos. Estadísticas descriptivas y percentiles.

Resultados. Se evaluaron un total de 3543 niños y adolescentes de 5 a 19 años de los cuales el 20% corresponde al sexo masculino y el 80% al sexo femenino; distribución de las escuelas públicas y privadas correspondían al 50% c/u respectivamente. Las medias reportadas. edad 15.02 años, peso 56.15 kg, estatura 157.4 cm, cintura 72.4 cm y de ICT 0.4605. El ICT fue mayor en el sexo masculino. Nuestros valores ICT fueron menores que las referencias internacionales. Al realizar evaluación nutricional mediante los valores referencias obtenidos en percentiles se encontró que el en masculinos el 3% presentó Delgadez, 28% normal y 69% sobrepeso y obesidad, mientras en las femeninas el 2% Delgadez, 28% normal y 70% sobrepeso y obesidad.

Conclusiones. El ICT tiene una correlación positiva para la detección temprana de sobrepeso y obesidad, además de asociar riesgo metabólico en niños y adolescentes; por lo que contar con valores de referencia para la población mexicana según edad y sexo, nos permitirá realizar diagnósticos más oportunos y establecer las medidas de acción pertinentes.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 256. EFECTO DE LA ALIMENTACIÓN TIEMPO-RESTRINGIDA SOBRE LA DISFUNCIÓN METABÓLICA INDUCIDA POR DIETA ALTA EN GRASAS EN UN MODELO DE OBESIDAD DIETARIA EN *Drosophila melanogaster*.

Daniela Salgado Canales[1], *Mariana Cifuentes Koster*[2], *Nicolás Tobar Bachler*[1].
[1]*Laboratorio de Biología Celular y Molecular INTA - Universidad De Chile, Santiago, Chile,* [2]*Laboratorio de Obesidad y Metabolismo Energético en Geriatría y Adultos (OMEGA) INTA - Universidad de Chile, Santiago, Chile.*

Antecedentes y objetivo. Las bases moleculares y celulares de las enfermedades cardiometabólicas asociadas a la obesidad, están vinculadas con disfunción del tejido adiposo, cuyo mal funcionamiento está relacionado a su vez con la cronodisrupción. Por su parte, los relojes moleculares que regulan el metabolismo dependen de señales como los ciclos de luz/oscuridad y ayuno/ingesta, entre otros. Un mecanismo por el cual las dietas hipocalóricas promueven la obesidad y sus consecuencias metabólicas, sería la desincronización de los relojes moleculares. Actualmente, la alimentación tiempo-restringida (ATR) se presenta como herramienta para mejorar las alteraciones metabólicas derivadas de una perturbación de los relojes moleculares en respuesta a una dieta obesogénica. El objetivo de nuestro trabajo es determinar el impacto de ATR sobre parámetros metabólicos y componentes del reloj molecular central y periférico alterados en moscas (*Drosophila melanogaster*) alimentadas con dieta alta en grasa (DAG).

Métodos. Moscas tipo silvestres previamente obesas (10 días en DAG), fueron asignadas aleatoriamente y durante 7 días más, a cuatro grupos según tipo de dieta (control [DC] o DAG), y régimen de alimentación, (*ad libitum* [AL] o ATR). Los niveles de triglicéridos totales, glicemia y masa corporal fueron evaluados antes y después de la intervención. Adicionalmente, se determinó la expresión de genes marcadores metabólicos del reloj molecular y de resistencia a la insulina (RI).

Resultados. El grupo DC/TRF presenta niveles más favorables de glicemia, marcadores de RI, metabolismo lipídico, y triglicéridos totales respecto al grupo DC/AL. También presenta un patrón de expresión de mRNA de genes marcadores del reloj molecular más parecido al de moscas no obesas. Las moscas en DAG/ATR mueren antes de completar la intervención.

Conclusiones. ATR revierte parcialmente la disfunción metabólica inducida por DAG en moscas obesas con DC.

Palabras clave: obesidad, alimentación tiempo-restringida, disfunción metabólica, resistencia a la insulina.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 257. FACTORES ASOCIADOS AL TRASTORNO POR ATRACÓN EN ADULTOS CON OBESIDAD DEL MICROCENTRO DE SAN LORENZO

Leticia Mercedes Medina Bordón[1], *Guillermina Ingrid Mersch Denis*[1], *Ana Carolina Aguilar Rabito*[1], *José Acosta Escobar*[1].
[1]*Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, San Lorenzo, Paraguay,*

Antecedentes y objetivo. El trastorno por atracón (TA) se caracteriza por el consumo de grandes cantidades de alimentos en corto tiempo acompañados de sensación de pérdida de control sobre la ingesta o la cantidad. Este trastorno alimentario se ha asociado con la obesidad constituyendo un factor de riesgo para futuras ganancias de peso corporal. Objetivo. Identificar la frecuencia del trastorno por atracón y determinar los factores asociados al mismo en adultos que cursan con obesidad que concurren al microcentro de la ciudad de San Lorenzo, en el mes de noviembre del 2018.

Métodos. Estudio transversal descriptivo, realizado en 92 sujetos con obesidad entre 20 y 59 años, que concurrieron al microcentro de la ciudad de San Lorenzo en noviembre del 2018. Se recolectaron datos sociodemográficos, clínicos, antropométricos y relacionados al estilo de vida mediante un instrumento al cual se anexó el cuestionario Binge Eating Scale (BES) traducido y validado al español para la evaluación del trastorno por atracón. El protocolo de investigación fue aprobado por el Comité de Ética de la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción.

Resultados. La frecuencia del trastorno por atracón fue del 20,7% (n=19) de los cuales 17 personas presentaron TA moderado y 2 individuos TAN severo y los factores que permanecieron asociados fueron. los antecedentes de obesidad, la realización de tratamientos previos para la pérdida de peso, y el consumo de alcohol ($p < 0.05$).

Conclusiones. La muestra estudiada presentó una frecuencia de TA dentro de una prevalencia similar a la de adultos con obesidad de Latinoamérica (16-51,6%).

Palabras clave: trastorno por atracón, obesidad.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 258. USO DE LAS REDES SOCIALES Y LA PERCEPCIÓN DE LA IMAGEN CORPORAL EN MUJERES ADOLESCENTES

Leyla López Barreto[1], *Valeria Flores Villalba*[1], *Patricia Velázquez Comelli*[2], *Ana Aguilar Rabito*[2].
[1]*Carrera de Nutrición, Dirección Académica, Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay,*
[2]*Departamento de Nutrición, Dirección de Investigación, Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay.*

Antecedentes y objetivo. La percepción de la imagen corporal puede verse influenciada tanto por factores individuales como por el entorno, por ejemplo, las redes sociales; específicamente los adolescentes son vulnerables a las informaciones difundidas en las mismas, pudiendo provocar insatisfacción corporal. Objetivo. Evaluar el uso de las redes sociales y la percepción de la imagen corporal en mujeres adolescentes del Colegio San Clemente María de la ciudad de Asunción en octubre del 2019.

Métodos. Estudio transversal descriptivo, realizado en 109 mujeres adolescentes, con el asentimiento de las mismas, consentimiento de los padres y aprobación del Comité de Ética de Investigación de la FCQ-UNA (CEI.489/2019). Se utilizó un cuestionario sobre uso de redes sociales y los cuestionarios validados de forma corporal (BSQ) y percepción de imagen corporal mediante la escala de siluetas de Stunkard; el estado nutricional se valoró utilizando indicadores de la OMS para adolescentes. Los datos fueron analizados mediante estadística descriptiva.

Resultados. La mediana de edad fue 16 años. La red social más utilizada fue Instagram (82,6%). Las páginas más revisadas fueron las de actividad física (44%). El 74% se encontraba con estado nutricional adecuado y el 20% con exceso de peso. La preocupación extrema e insatisfacción fue mayor en la adolescencia tardía que en la temprana (59% y 22,9% respectivamente). El 72% tuvo distorsión de su imagen, de éstos el 90% sobreestimó su peso corporal. La insatisfacción corporal fue mayor en el grupo que utiliza frecuentemente Instagram (21%) y en aquellos que presentaban exceso de peso (41%). Y el 77,9% de los que presentaban peso normal sobreestimó su imagen corporal.

Conclusiones. Las adolescentes que utilizan frecuentemente Instagram y las que presentan exceso de peso evidencian mayor grado de insatisfacción corporal; en relación con la percepción de la imagen, en aquellas con peso normal, independientemente al tipo de red social utilizada prima la distorsión por sobreestimación.

Palabras clave: adolescente, red social, estado nutricional, imagen corporal.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 259. COMPARACIÓN EN LAS PROPORCIONES DE EMPLEO DE LOS EGRESADOS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN EN MÉXICO 1995-2005-2020

Samuel Coronel Nuñez[1], *A. Porrúa*[2], *B. Sánchez*[3], *M. Romero*[4], *L. Rodríguez*[5], *E. Téllez*[6], *M. Cervantes*[7], *G. Vela*[8],. *M. Lezama*[9], *L. Fernández*[10].

[1]*Universidad Autónoma Metropolitana, México, México,* [2]*Universidad Anahuac- Mayab, Mérida, México,* [3]*AMMFEN, México, México,* [4]*Universidad Autónoma de Querétaro, Querétaro, México,* [5]*Universidad Iberoamericana León, León, México,* [6]*Escuela de Dietética y Nutrición del ISSSTE, México, México,* [7]*Universidad Autónoma de Tlaxcala, Tlaxcala, México,* [8]*Universidad de Ciencias y Artes de Chíapas, Tuxtla Gutiérrez, México,* [9]*Universidad Autónoma de Tabasco, Villahermosa, México,* [10]*Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, Pachuca, México.*

Antecedentes y objetivo. La Licenciatura en Nutrición se inició en México en 1972, hasta el año 2002 se contaba con 32 instituciones que ofrecían el programa y en el año 2020 se tiene información de más de 330 escuelas que ofrecen la licenciatura, de las cuales sólo 47 se encuentran acreditadas con estándares de calidad, lo que afecta la formación profesional y el empleo de los egresados. La Asociación Mexicana de Miembros de Facultades y Escuelas de Nutrición (AMMFEN) agrupa a las mejores instituciones del país y las de mayor antigüedad. Desde su inicio se preocupó por realizar investigaciones de mercado laboral en las que participaron en promedio 20 instituciones educativas. Objetivo. Comparar los resultados del empleo en el campo de la nutrición, de tres investigaciones nacionales realizadas en 1995, 2005 y 2020.

Método. Estudios observacionales y transversales, la población de estudio estuvo integrada por las instituciones afiliadas a la AMMFEN. Las investigaciones se hicieron con muestras probabilísticas, con un nivel de confianza del 95% y un error estimado para la muestra menor a 0.05, las entrevistas se realizaron con la técnica “cara a cara” o por medio de zoom.

Resultados. Se presentan los resultados en porcentajes y en el orden 1995-2005-2020. Trabajan en el campo de la nutrición. 59, 75.7, 56.2. Trabajan en campos ajenos a la nutrición 21.7, 8.5, 27.5. No trabajan 19.5, 15.8, 22.5.

Conclusiones. El porcentaje de egresados que trabajaban en el campo de la nutrición se incrementó en 16.7 puntos porcentuales entre el año 1995 y 2005, sin embargo, entre el año 2005 y el 2020 se presentó un decremento del 19.5%, de tal manera que la proporción de empleo en el campo de la nutrición es muy semejante a la de hace 25 años. En cuanto al desempleo el menor porcentaje de desempleo se encontró en 2005 y el mayor en 2020. Frente al exagerado crecimiento de escuelas que ofrecen la Licenciatura en Nutrición, es necesario que la Secretaría de Educación Pública, sólo otorgue los permisos correspondientes a las instituciones que cuenten con estándares de calidad, por el bien de la profesión y de los usuarios.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 260. PERCEPCIÓN MATERNA SOBRE EL ESTADO NUTRICIONAL Y EN LAS PRÁCTICAS DE LOS ESTILOS DE VIDA DE NIÑOS EN EDAD ESCOLARES DURANTE EL PERIODO DE CUARENTENA POR COVID-19

Macarena Morínigo Martínez[1], *Blanca Enciso*[1], *Laura Elizabeth González Céspedes*[1].
[1]*Departamento de Nutrición. Dirección de Investigación. Facultad de Ciencias Químicas. Universidad Nacional de Asunción, Paraguay.*

Antecedentes y objetivo. La implementación de medidas de distanciamiento social para reducir la propagación del virus del COVID-19, ha alterado la dinámica de la vida cotidiana, generando cambios en los hábitos y el estado nutricional especialmente en niños y adolescentes. Identificar la percepción materna del estado nutricional, actividad física y sedentarismo de niños de zonas urbanas y rurales durante el periodo de receso escolar por COVID-19 en el 2020.

Métodos. Estudio descriptivo. Se midieron datos demográficos, se evaluó el estado nutricional de los niños según los estándares de la OMS/2007 (IMC/Edad y Talla/Edad) y se evalúo la percepción de los cambios de peso, talla y de actividades físicas y sedentarias mediante un cuestionario cerrado. Se empleó la estadística descriptiva para la presentación de resultados.

Resultado. De los 53 participantes, el 54,7% residían en zona rural. En promedio el IMC/Edad fue 2,29±3,61 y la Talla/Edad -0,23±3,61. El 62,3% presentó exceso de peso, la desnutrición estuvo ausente. Según la percepción materna durante el periodo de cuarenta, 52,8% consideró que los sus hijos aumentaron de peso y 67,9% que aumentaron de talla según lo esperado. El 81,1% percibió que la actividad física disminuyó y 26,5% consideró que las actividades sedentarias aumentaron. El exceso de peso fue mayor en niños del área urbana en comparación al rural (67,7% vs 58,6%).

Conclusiones. Los niños evaluados presentaron exceso de peso con talla adecuada. Según la percepción materna durante el tiempo de cuarentena por COVID, los niños aumentaron de peso y talla de acuerdo con lo esperado, sin embargo, disminuyeron la actividad física y las sedentarias se vieron aumentadas en uno de cada cuatro niños.

Palabras clave: COVID-19; peso, talla, actividad física, sedentarismo.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 261. SUPLEMENTACIÓN DE MATCHA (*Camellia sinensis*) Y SU EFECTO SOBRE EL PESO E INGESTA EN UN MODELO MURINO

Roberto Carlos Pérez Kast[1], *Ana Laura Isabel de la Garza Hernández*[1], *Vania Urías Orona*[1], *Heriberto Castro García*[1], *Marcelo Hernández Salazar*[1].
[1]*Universidad Autónoma De Nuevo León, Monterrey, México.*

Antecedentes y objetivo. *Camellia sinensis* es una planta de origen asiático de la cual se producen distintas variedades de té. El matcha es un tipo de té verde obtenido con la pulverización de hojas parcialmente sombreadas. *C. sinensis* posee cantidades relevantes de compuestos bioactivos y existen estudios que han evaluado su efecto anti-obesidad, pero la información sobre matcha con dieta hiperfágica es escasa. Objetivo. evaluar el efecto de la suplementación con matcha (Camellia sinensis) sobre el peso e ingesta en un modelo murino.

Métodos. 18 ratas Wistar macho de 6 semanas de edad fueron aclimatadas durante 2 semanas con libre acceso a agua y pienso estándar. Posteriormente, se distribuyeron aleatoriamente en tres grupos (n=6/grupo). control (CTR), cafetería (CAF) y cafetería suplementada (CAF SUP). A cada grupo se le administró durante 15 semanas una dieta específica. CTR pienso estándar, CAF dieta de cafetería, CAF SUP, dieta de cafetería más 100 mg/kg/día de matcha orgánico. El peso se registró 1 vez por semana y la ingesta 3 veces por semana con balanza granataria.

Resultados. No se encontraron diferencias significativas en la ganancia de peso corporal entre los grupos CAF y CAF SUP. El peso del grupo CAF SUP fue significativamente mayor respecto al grupo control (CTR. 277.90 ± 9.63, CAF SUP. 430.40 ± 42.89). En la ingesta total de alimento, no se reportó diferencia entre los grupos CAF y CAF SUP, pero ambos fueron estadísticamente superiores al control (CTR. 2913.07 ± 9.63, CAF. 3337.36 ± 129.91 y CAF SUP. 3462.54 ± 105.62).

Conclusiones. La suplementación con matcha durante 15 semanas no disminuyó el peso ni la ingesta en ratas Wistar macho alimentadas con dieta de cafetería.

Palabras clave: matcha, peso, ingesta, obesidad, tejido adiposo.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 262. TIEMPO ESTADÍA HOSPITALARIA EN RELACIÓN AL INICIO DE LA TERAPIA NUTRICIONAL

Fatima Duarte[1], *Macarena Morinigo*[2], *Alicia Baez*[1], *Sheyla Mora*[1], *Sandra García*[1], *Lisa Monges*[1], *Carmen Baez*[1], *Amalia Benitez*[1], *Liliana Ibarrola*[1], *Zoraida Barreto*[1], *Pablo Ozuna*[1].
[1]*Centro Nacional Del Quemado y Cirugía Reconstructiva, Asunción Paraguay,* [2]*Universidad Nacional de Asunción, Asunción, Paraguay.*

Antecedentes y objetivo. El tiempo en el que se debe instaurar la terapia nutricional es un tema aún controversial. El inicio de la terapia nutricional temprano tiene un impacto significativo en la recuperación de lesiones y la duración de la estancia hospitalaria y ayuda al desarrollo y crecimiento normal de estos niños y adolescentes. Objetivo. Comparar el promedio de la estancia hospitalaria con el tiempo de inicio de la terapia enteral en niños de 0 a 5 años quienes sufrieron quemaduras moderadas, graves o críticas, e internados en el Centro Nacional de Quemaduras y Cirugías Reconstructivas (CENQUER) desde enero de 2019 a Julio de 2020.

Métodos. Estudio observacional analítico, con datos secundarios. En 103 fichas se comparó el tiempo de estancia hospitalaria (días) en función del inicio del soporte. Antes de las 6 horas (n=3); 6 a 12 horas (n=14); 12 a 24 horas (n=37) y más de 24 horas (n=49) y se identificaron las características. demográficas, clínicas y de la terapia nutricional. Se utilizó prueba de Mann-Whitney para el contraste de los datos. El protocolo de investigación fue aprobado por el Comité de Ética de la Facultad de Ciencias Médicas.

Resultados. El promedio de edad fue 26,2±14,9 meses. 53,4% eran niñas. 88,3% presentaron quemaduras por escaldadura, principalmente por agua. 58,3% eran quemaduras moderadas. El promedio de estancia en general fue. 17,7±12,8 días. Los pacientes con inicio antes de las 6 horas presentaron una mediana de 12 días y mientras que para pacientes con más de 6 horas la mediana fue de 19días (p>0,05).

Conclusiones. Los pacientes que inician más temprano la terapia nutricional presentan una mediana menor, aunque los resultados no son significativos, son alentadores para continuar investigando.

Palabras clave: quemados, niños, terapia nutricional, estancia hospitalaria.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 263. FACTORES DE RIESGO MODIFICABLES DE ENFERMEDAD CEREBROVASCULAR EN PACIENTES DEL HOSPITAL CENTRAL DE POLICÍA ¨RIGOBERTO CABALLERO¨ QUE HAN SUFRIDO UN ICTUS EN EL AÑO 2019

Analy Báez Ortiz[1], *Nélida Raquel Romero Espínola*[1], *Eliana Meza Miranda*[2].
[1]*Hospital Central de Policía Rigoberto Caballero, Asunción, Paraguay,* [2]*Centro Multidisciplinario de Investigaciones Tecnológicas - Universidad Nacional de Asunción, San Lorenzo, Paraguay.*

Antecedentes y objetivo. El accidente cerebrovascular (ACV) es una enfermedad neurológica cuyo impacto a nivel de Salud Pública es de relevancia debido a su alta incidencia, mortalidad y grado de invalidez a la que conlleva. El estado nutricional del paciente ingresado por ACV frecuentemente durante la estancia hospitalaria, presentando una incidencia de malnutrición entre 7-15%. Objetivo. el presente estudio tuvo como objetivo determinar la prevalencia de los factores de riesgo modificables en pacientes con accidente cerebrovascular.

Métodos. Se trata de un estudio de diseño observacional descriptivo de corte transversal. La población estudiada fueron pacientes adultos que hayan sufrido un accidente cerebrovascular hospitalizados en el Hospital Central de Policía ¨Rigoberto Caballero¨. Se evaluaron variables como estado nutricional y factores de riesgo modificables según la literatura encontrada (estado nutricional, HTA, dislipemia, DM II, tabaquismo y cardiopatías).

Resultados. Del total de la población estudiada, poco más de la mitad fue del sexo femenino, el promedio de edad de 69,1 años al ingreso hospitalario. El tipo de accidente cerebrovascular predominante al ingreso hospitalario fue el isquémico (84,3%). Según el estado nutricional al ingreso, la mayoría tenía un peso adecuado (34,3%) seguido de sobrepeso (31,4%). La mayoría presentó niveles deseables de colesterol total (64,3%), niveles bajos de colesterol HDL (91,4%), límite elevado de LDL colesterol (47,1%) y niveles normales de triglicéridos (<150 mg/dL, 38,5%). Respecto a los demás factores de riesgo, la mayoría no presentó Diabetes Mellitus II, aterosclerosis, cardiopatías, no fumaba ni bebía alcohol, pero sí tenía hipertensión arterial (81,4%).

Conclusiones. El factor de riesgo modificable predominante fue el de presión arterial elevada seguido por niveles de HDL colesterol bajo.

Palabras clave: accidente cerebrovascular, factores de riesgo modificables.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 264. EFECTO DE LA SUPLEMENTACIÓN DE 5 GRAMOS/DÍA DE FIBRA DIETÉTICA (SOLUBLE E INSOLUBLE) DURANTE 3 MESES SOBRE FACTORES DE INFLAMACIÓN EN PERSONAS CON DIABETES TIPO 2

José Luis Pino Villalón[1], *Varónica Mujica*[2], *Miguel Arredondo*[3].
[1]*Escuela de Nutrición y Dietética, Facultad de Salud, Universidad Santo Tomás, Talca, Chile,* [2]*Escuela de Medicina, Facultad de Medicina, Universidad Católica del Maule, Talca, Chile,* [3]*Micronutrient Laboratory, Institute of Nutrition and Food Technology (INTA), University of Chile, Santiago, Chile.*

Antecedentes y objetivo. La diabetes tipo 2 aumenta cada año incrementando el riesgo cardiovascular, existe un interés creciente por el desarrollo de intervenciones dietéticas para mejorar la compensación metabólica en estos sujetos. Objetivo. Evaluar el efecto de la suplementación de 5 gramos/día de fibra dietética (soluble e insoluble) durante 3 meses sobre factores de inflamación en personas con diabetes tipo 2.

Métodos. Ensayo aleatorizado, doble ciego, realizado en treinta y siete diabéticos tipo 2. Durante 12 semanas los sujetos fueron asignados aleatoriamente para consumir diariamente un suplemento de fibra dietética soluble (β-glucano de avena) o insoluble (celulosa microcristalina). Se determinaron concentraciones plasmáticas de interleuquina 1β, 6, 8, 10 (IL1β, IL6, IL8 y IL10) y Factor de Necrosis Tumoral-α (TNF-α) al inicio y final de la intervención, utilizando el ensayo Magnetic Luminex (R&D Systems Inc., Minneapolis, MN), el lector MAGPIX (Luminex Corporation, Austin, TX) y una placa específica según las indicaciones del fabricante (R&D Systems). La aplicación del kit se realizó en el Instituto de Ciencias Biomédicas (ICBM), Facultad de Medicina, Universidad de Chile.

Resultados. Se logró identificar un aumento significativo de las citoquinas inflamatorias IL-6 (p=0.047) e IL-8 (p=0.004) en el grupo suplementado con β-glucanos, mientras que en el grupo suplementado con celulosa microcristalina se encontró un aumento de IL-10 (p=0.018), pero estos cambios no fueron significativos entre los grupos.

Conclusiones. La ingesta de fibra dietética mantiene una estrecha relación con mecanismos de inflamación, en esta investigación la ingesta de fibra insoluble parece tener un efecto más positivo. Es necesario realizar estudios con otros tipos de fibra y además dilucidar los mecanismos involucrados.

Palabras clave: fibra dietética, avena, beta-glucanos, celulosa microcristalina, interleuquinas, Diabetes Tipo 2.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 265. ABUNDANCIA E INTERRELACIONES ENTRE ÁCIDOS GRASOS OMEGA-6 EN LA LECHE DE MUJERES LACTANTES DE LA COMUNIDAD MULTIÉTNICA DE LIVINGSTON, IZABAL, GUATEMALA

Eileen Rivera[1], *Alejandra Zamora*[1], *Lisanne Bergsma*[1], *Kayla Hui*[1], *Grace Robbins*[1], *Eva Gfesser*[1], *Noel W. Solomons*[1], *Douglas Bibus*[2].
[1]*Cessiam, Guatemala, Guatemala, 2Lipid Technologies LCC, Minnesota, Estados Unidos.*

Antecedentes y objetivo. La leche materna se ve afectada por la dieta de la madre y diversos factores. Guatemala es un país culturalmente diverso, especialmente la costa del caribe; cuenta con tres grupos étnicos. El objetivo de este estudio es evaluar la asociación entre ácidosgrasos Omega-6 en la leche de mujeres lactantes de la comunidad multiétnica de Livingston, Izabal, Guatemala.

Métodos. Se incluyeron 75 mujeres lactantes, 25 con bebés entre 26-64 días y 50 hasta de 23-730 días de edad. La muestra de leche para análisis fue secada en tarjetas PerkinElmer 226FiveSpotRUO y posteriormente analizada en el Laboratorio Lipid Technologies LLC en Minnesota, EE.UU. Se evaluó la composición del ácido-linoléico/C18.2ω6, ácido-γ-Linolénico/C18.3ω6, ácido-eicosadienoico/C20.2ω6,ácido-Dihomo-γ-linolénico/20.3ω6),ácido-raquidónico/ARA/20.4ω6,ácido-docosatetraenoico(Adrénico)/22.4ω6) y ácido-docosapentaenóico(Osbond)/22.5ω6, expresados en g%. Asociaciones entre tipos de ácidosgrasos fueron calculados por correlación de Spearman. Se compararon las medianas obtenidas por etnia (maya, garífuna, ladina).

Resultados. La relación de la mediana entre Omega-6/Omega-3 fue 21.21/1.41(n=25), 21.53/1.74(n=50) y 21.43/1.65(n=75), respectivamente. La estadística descriptiva de abundancia (promedio±DE; mediana; límites) en g% para los ácidos fue linoléico (19.66±3.76;19.21;12.81-28.82)(n=25), (19.70±3.96;19.70;11.64-28.29)(n=50) y (19.69±3.87;19.61;11.64-28.82)(n=75). Para γ-Linolénico (0.17±0.09;0.19;0.00-0.30)(n=25), (0.13±0.05;0.12;0.05-0.24)(n=50) y (0.14±0.07;0.13;0.00-0.30)(n=75). Eicosadienoico (0.45±0.14;0.47;0.00-0.62)(n=25), (0.44±0.12;0.43;0.25-0.70)(n=50) y (0.45±0.12;0.45;0.00-0.70)(n=75). Dihomo-γ-linolénico (0.54±0.12;0.55;0.30-0.78) (n=25), (0.48±0.14;0.46;0.21-0.85)(n=50) y (0.50±0.14;0.49;0.21-0.85)(n=75). ARA (0.53±0.14;0.50;0.38-0.93)(n=25), (0.53±0.14;0.52;0.33-0.94)(n=50), (0.53±0.14;0.51;0.33-0.94)(n=75). Adrénico (0.14±0.05;0.14;0.00-0.28)(n=25), (0.16±0.04;0.16;0.03-0.29)(n=50), (0.16±0.05;0.16;0.00-0.29)(n=75). Y osbond (0.06±0.02;0.06;0.00-0.09) (n=25), (0.07±0.03;0.07;0.00-0.13)(n=50) y (0.07±0.03;0.07;0.00-0.13)(n=75). Con respecto al percentil de la curva de Brenna fue 72 para las tres agrupaciones. Generando una hemimatriz con el coeficiente de Spearman los valores de r>0.600 fueron; ARA-VS-adrénico 0.792(n=25), 0.854(n=50), 0.816(n=75), ARA-VS-osbond 0.754(n=50), 0.69(n=75), adrénico-VS-osbond 0.678(n=50), 0.625(n=75) y γ-Linolénico-VS-dihomo-γ-linolénico 0.603 (n=75). La suma de las medianas por etnia; maya 22.14(n=59), garífuna 18.93(n=9) y ladina 18.89(n=7). La mediana de edad de lactancia de los bebés, en días fue de 44(n=25) y 152(n=50)

Conclusiones. El Omega-6/Omega-3 son elevados. La abundancia del ARA está en el percentil 70. La edad de lactancia no influyó en la cantidad de ninguno de los ácidos grasos Omega-6 estudiados pero existe una tendencia a que las mujeres mayas tienen una tendencia hacia más Omega-6 ácidos-grasos combinados Como era de esperar, la familia de ácidos-grasos Omega-6 estaban correlacionados en la leche.

Palabras clave: lactancia/leche materna/ácidos-grasos Omega-6/grupos étnicos/Guatemala.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 266. INCIDENCIA DE ESTEATOSIS HEPATICA NO ALCOHÓLICA EN PACIENTES CON CÁNCER DE MAMA

Nidia Martínez Báez[1], *Lourdes Baez*[1], *Romy Gomez*[1], *Heraldo Rojas*[1].
[1]*Hospital Nacional de Itaugua, Itauguá, Paraguay.*

Antecedentes y objetivo. La Esteatosis Hepática (EHGNA) es la acumulación de Triacilgliceroles dentro de las células hepáticas, que se presenta predominantemente en personas con comorbilidades como obesidad, hipertensión arterial, Diabetes Mellitus, dislipidemia, en los cuales no existe el antecedente de consumo y/o abuso de alcohol. Un importante porcentaje de la población mundial padece Esteatosis relacionada al menos a uno de los factores descritos. La ecografía abdominal es la técnica más utilizada para examinar el hígado graso, sin estimar la gravedad de la afectación. El Tamoxifeno es un agente antiestrogénico que se utiliza como tratamiento coadyuvante en Cáncer de mama hormono positivo. Se ha descrito una serie de casos que asocia al uso de tamoxifeno y EHGNA. Objetivo. Determinar la incidencia de EHGNA en pacientes con nuevo diagnóstico de cáncer de mama.

Métodos. Estudio retrospectivo, descriptivo, de corte transversal, de 54 pacientes con Cáncer de mama y diagnóstico imagenológico de EHGNA, desde el año 2016 al 2019. Se analizaron las variables de edad, las co-morbilidades, diagnóstico nutricional y uso de Tamoxifeno.

Resultados. Las edades comprenden entre 34 a 81 años. El 17 % presentó peso adecuado y el 83 % con malnutrición por exceso en sus diferentes grados. Entre las comorbilidades asociadas se encontró el 9% sin comorbilidad, el 37% con una comorbilidad, el 46 % con dos comorbilidades y 7% con 3 comorbilidades. El 64 % utiliza Tamoxifeno. El diagnóstico de EGHNA fue obtenido por ecografía abdominal.

Conclusiones. implementar estilo de vida saludable es un pilar fundamental en el tratamiento del Cáncer de mama y de la prevención de la EHGNA. La aplicación de medidas dietéticas adecuadas y el aumento del ejercicio físico previene la progresión de EHGNA a una cirrosis, además previene metástasis en Cáncer de mama hormono positivas.

Palabras clave: EHGNA, enfermedad hepática por depósito de grasa no alcohólica, pacientes con cáncer de mama.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 267. EVALUACIÓN DE IMPLEMENTACIÓN DE UNA INTERVENCIÓN mHEALTH PARA PREVENIR LA MALA NUTRICIÓN INFANTIL

Anabelle Bonvecchio Arenas[1], *Ana Lilia Lozada-Tequeanes*[1], *Rocío Alvarado Casas*[1], *Armando García-Guerra*[1].
[1]*CINyS-Instituto Nacional de Salud Pública de México, Cuernavaca, México.*

Antecedentes y objetivo. NUTRES es un ensayo comunitario de efectividad, cuya intervención mHealth se enfoca en el envío de mensajes de texto (SMS´s) de una y doble vía a teléfonos móvil por 9 meses, para la prevención de la mala nutrición infantil. Este estudio describe el seguimiento y las barreras de su implementación.

Métodos. NUTRES, está dirigida a cuidadoras principales (CP) (n=230) de menores de 5 años y personal de salud (PS) (n=55) del primer nivel de atención, que atiende a dicha población en dos estados de México (Morelos y Yucatán). El monitoreo de la implementación se hizo vía telefónica en las semanas 12, 18 y 24. Se preguntó por conocimientos sobre NUTRES, recepción, lectura y uso del contenido de los SMS´S, e interacción con SMS´s de doble vía. La información fue capturada y validada en el sistema RedCap. Se realizaron análisis descriptivos.

Resultados. Se monitorea a 84.5% de CP y 80.2% de PS, los cuales identificaron correctamente NUTRES, en 88.8% CP y 70.8% PS. Más del 95% de toda la muestra reportó la recepción de SMS´s en el último mes, CP reportaron leer más los SMS´s que el PS (81.3% vs 78.5%). Sin embargo, el uso de SMS´s entre PS (80.4%) fue mayor que en CP (67.8%). La respuesta a SMS´s doble vía fue similar entre CP y PS (~44%). Entre los SMS´s más recordados estaban. el consumo de agua potable (CP 23.5%) y de verduras (PS 11%). Entre las barreras para no recibir/responder los SMS´s, se reportaron. cambio de teléfono o de número, sin saldo o tiempo o desconocimiento que se tenía que responder.

Conclusiones. En el monitoreo de la implementación de NUTRES, se observaron retos y barreras con CP y PS, lo que indica la pertinencia de seguir evaluando las intervenciones encaminadas a modificar conocimientos y prácticas de nutrición infantil por esta vía.

Palabras clave: prevención, mala nutrición, mHealth, implementación, monitoreo.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 268. ASOCIACIÓN ENTRE EL CONSUMO DE SODIO Y LA CALIDAD DE LA DIETA EN NIÑOS MEXICANOS

Alejandra Donají Benítez Arciniega[1], *Carmen Liliana Ceballos Juárez*[1], *Jessica Gordillo Granados*[1], *Ivonne Vizcarra Bordi*[2], *Roxana Valdés Ramos*[1], *Adriana Zambrano Moreno*[3].

[1]Facultad de Medicina, Universidad Autónoma del Estado de México, Toluca, México, [2]Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales, Universidad Autónoma del Estado de México, Toluca, México, [3]Facultad de Salud Pública y Nutrición, Universidad Autónoma de Nuevo León, Monterrey, México.

Antecedentes y objetivo. Se conoce poco sobre el efecto del consumo diario de sodio (CS) en la calidad de la dieta (CD) en poblaciones sanas. Aunque las dietas de mayor calidad se han asociado con la reducción de riesgos para enfermedades no comunicables, esta asociación no ha sido clara en relación con el CS en niños sanos. El objetivo del estudio fue analizar la asociación entre el CS y la CD en niños mexicanos.

Métodos. Los datos dietéticos derivaron de tres registros de consumo de alimentos de tres días de 504 niños de 6 a 12 años de edad. Se midió el CS clasificándose como bajo, normal o elevado de acuerdo con las recomendaciones para su consumo. Se calculó un puntaje con los terciles de consumo de ocho grupos de alimentos para evaluar la CD. Los participantes ubicados a partir del percentil 60 fueron considerados como consumidores de una alta CD. Se utilizó la regresión logística para identificar la asociación entre CS y CD.

Resultados. La media (DE) de CS fue 1881.2 (483.2) mg/d. El 87% de los niños (n=436) presentaron un elevado CS, de los cuales 51% (n=222), tuvo una alta CD. El CS elevado se asoció significativamente con una menor CD (OR.5.195, IC 2.727-9.896, $p<0.05$). Se identificó que el elevado CS es factor de riesgo para una menor CD (OR.5.376, IC 95%. 2.745-10.528).

Conclusiones. En esta población infantil, el promedio del CS diario supera las recomendaciones. El CS elevado se asoció con una menor CD.

Palabras clave: sodio, calidad, dieta, niños.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 269. SCIENTIFIC PRODUCTION ABOUT THE NOVA CLASSIFICATION SYSTEM IN LATIN AMERICA. A SCIENCIOMETRIC REVIEW

Vivian Cunha[1], *Camila Borges*[2], ***Daniela Canella***[1].
[1]*Universidade Do Estado Do Rio De Janeiro, Rio de Janeiro, Brazil,* 2*Universidade de São Paulo, São Paulo, Brazil.*

Background and objective. In 2009, a food classification that considers the extent and purpose of its industrial processing was proposed, called NOVA classification system. The healthy eating paradigm, proposed by the NOVA, has fostered extensive scientific production worldwide since its publication. Latin American countries have stood out in their use in nutritional recommendations and the regulatory agenda. In this sense, the objective of this study was to review how scientific production in food and nutrition has incorporated the NOVA classification in Latin America.

Methods. A scientometric review was performed. The search for the studies was made in the annals of the Latin American Congress of Nutrition (SLAN) of the years 2012, 2015 and 2018, using the terms (in English, Portuguese, and Spanish). NOVA, ultra-processed, processed, processing, food guide, dietary guidelines. After the search, the analysis of the titles and abstracts of the SLAN annals was performed, excluding those that were not in agreement with the theme of the study and those that did not make clear in the title and/or summary that the NOVA classification was used. The selected abstracts were described according to analytical variables.

Results. Of the studies found (435), 153 were analyzed. Of these, 24 were published in 2012, 20 in 2015 and 109 in 2018. Most studies were developed in Brazil (56,2%) and Mexico (12,4%) and classified in the thematic area of Public Health Nutrition (88,9%). The main objects of study were food sales and/or food consumption (46,4%), food environment (24,2%), public policies (12,4%) and association with obesity/health outcomes (9,8%), with an observational approach (82,3%) and using the quantitative method for data analysis (76,5%).

Conclusion. Scientific production that considers the NOVA classification in Latin America increased significantly in 2018. Brazil and Mexico led the development of the studies. Studies that further explore the price of food, adopt the qualitative method and intervention studies are important gaps and research opportunities.

Keywords: food processing, Latin America. NOVA classification.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 270. VALORES NUTRICIONALES Y PROPIEDADES FUNCIONALES DE LA HARINA DE SANGORACHE (*Amaranthus hybridus* L.) EN DISTINTOS TIEMPOS DE GERMINADO

Nila Gamarra Taipe[1], ***Fulgencio Vilcanqui Pérez***[1].
[1]*Escuela Académico Profesional de Ingeniería Agroindustrial, Universidad Nacional Micaela Bastidas de Apurímac, Tamburco, Perú.*

Antecedentes y objetivo. El proceso de germinado de las semillas implica la reducción de los anti-nutrientes y la producción de compuestos más simples a partir de los carbohidratos y las proteínas con el consiguiente incremento de la digestibilidad y cambios en otras propiedades. Los objetivos del presente trabajo fueron evaluar los valores nutricionales y las propiedades funcionales de la harina de sangorache (*Amaranthus hybridus* L.), en distintos tiempos de germinación.

Métodos. Mediante un diseño completamente aleatorizado (DCA), las semillas de sangorache fueron germinadas a 0, 48, 72 y 96 h respectivamente, manteniendo una temperatura constante de 25°C y en oscuridad. Luego, las muestras fueron secadas a 55°C por 24 h y convertidas en harina de sangorache germinado (HSG). Sobre la HSG, fueron determinados el contenido de las proteínas y su digestibilidad *in vitro*; además de la capacidad de hinchamiento (CH), capacidad de retención de agua (CRA), capacidad de absorción de agua (CAA), solubilidad en agua (SA) y capacidad de adsorción de aceite (CAAc); al igual que las propiedades de consistencia del sobrenadante del fluido centrifugado de la mezcla de harina de sangorache sin germinar (HSSG) y HSG con agua.

Resultados. Se ha observado que conforme incrementa el tiempo de germinado, reduce el contenido de proteínas desde 17.24 % hasta 13.07 % e incrementa la digestibilidad *in vitro* de las proteínas desde 50.78 % hasta 70.52 %. Por otro lado, a 96 h de germinado, se tuvo los valores más altos de la capacidad de absorción de agua (3.12 g/g), retención de agua (3.66 g/g) y de adsorción de aceite (3.17 g/g) y efectos de reducción en la capacidad de hinchamiento y solubilidad en agua.

Conclusiones. El proceso de germinado de la semilla de sangorache incrementa la calidad de las proteínas y algunas de las propiedades de interacción con el agua y aceite y disminuye en el contenido de proteínas y la consistencia.

Palabras clave: digestibilidad, propiedades funcionales, germinado, viscosidad.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 271. ESTUDIO DE LA MICROBIOTA INTESTINAL EN ESCOLARES CON FENILQUETONURIA, HIPERFENILALANINEMIA Y SUJETOS CONTROLES DE CHILE

María Florencia Salazar Silva[1], *Paola Navarrete*[2], *María Jesús Leal Witt*[1], *Felipe Peñaloza*[1], *Carolina Arias*[1], *Verónica Cornejo*[1].

[1]*Laboratorio de Genética y Enfermedades Metabólicas, Instituto de Nutrición y Tecnología de la Universidad de Chile, Santiago, Chile,*
[2]*Laboratorio de Microbiología y Probióticos, Instituto de Nutrición y Tecnología de la Universidad de Chile, Santiago, Chile.*

Antecedentes y objetivo. Las Hiperfenilalaninemias (HFA) y la Fenilquetonuria (PKU) se producen por una mutación en el gen de la enzima Fenilalanina Hidroxilasa, produciéndose un aumento de fenilalanina (FA). La PKU requiere de una dieta restringida en FA y aporte de fórmula especial libre de FA (FAA). Se controla la ingesta de frutas, verduras (F y V) y cereales. Las HFA no requieren tratamiento nutricional especial. Objetivo. Comparar la ingesta dietaria, la microbiota intestinal y las concentraciones fecales de AGCC de escolares PKU, HFA y controles

Métodos. Estudio transversal, 4 sujetos PKU (FA de seguimiento 144,5 mg/dL), 3 sujetos HFA (FA. 195 mg/dL), 5 sujetos controles, de edad entre 6 y 12 años, estado nutricional normal. Se cuantificó ingesta de. energía, macronutrientes, fibra, F y V, polifenoles ORAC. La composición de la microbiota intestinal se obtuvo por secuenciación masiva de la región V3-V4 del gen ARNr 16S, se calculó índice de Shannon (diversidad alfa) y PCA (diversidad beta). Se realizó cromatografía gaseosa para análisis de AGCC.

Resultados. Grupo PKU tuvo ingesta promedio de colesterol de 8 mg/día, existiendo diferencias con HFA y controles (p=0,02). No se encontró diferencias entre grupo PKU/HFA/CONTROL. ingesta de frutas (185/287/226 g/día), fibra (12,8/15,5/13,4 g/día) y polifenoles ORAC (3731/5120/4123 µmol/día). No hubo diferencia en el índice de Shannon, en diversidad beta ni a nivel de filo entre los 3 grupos. El grupo PKU presentó una abundancia relativa menor de *Coprococcus* y *Faecalibacterium*, géneros productores de butirato, y *Bifidobacterium*, productor de acetato, y una mayor abundancia de *Enterobacter*, género que contiene especies potencialmente patógenas. Además, en 3 de 4 sujetos PKU se identificó exclusivamente *Oscillospira*, bacteria productora de butirato. Se observó que el grupo HFA tiene una mayor concentración de AGCC fecal total respecto a los otros 2 grupos

Conclusiones. Si bien no se observaron diferencias significativas en el análisis de microbiota intestinal general, sí existen cambios a nivel de género, lo cual se podría deber a la dieta especial PKU. Esto sugiere realizar estudios a largo plazo para detectar efectos de la disminución de bacterias productoras de butirato, como lo descrito también en otros estudios.

Palabras clave: fenilquetonuria, microbiota intestinal.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 272. CORRELATION BETWEEN ANTI-GHRELIN AND ANTI-LEPTIN AUTOANTIBODIES WITH BODY COMPOSITION AND APPETITIVE TRAITS IN YOUNG ADULTS

Astrid Selene Espinoza García[1], *Alma Gabriela Martínez Moreno*[1], *Claudia M E Hunot Alexander*[1], *Zyanya Reyes Castillo*[1]
[1]*Universidad de Guadalajara, Zapotlán el Grande, México.*

Background and objective. Ghrelin and leptin are key hormones regulating appetite and metabolism, both circulate in bloodstream bound to serum proteins including low-affinity autoantibodies (autoAbs) directed against these hormones, specifically immunoglobulins of the G isotype (IgG). Eating behavior can be regulated by ghrelin and leptin and their alteration is associated with changes in body composition. The goal of this study was to analyze anti-ghrelin and anti-leptin autoAbs in sera from young adults and evaluate their correlation with body composition and appetitive traits.

Methods. Anti-ghrelin and anti-leptin IgG were measured in serum with a validated in-house ELISA test, which allows quantification of free, total fractions, and immune-complexes percentage. Body composition was measured by bioelectrical impedance. Appetitive traits were assessed via the Adult Eating Behaviour Questionnaire, which comprises 4 'food approach' subscales. Food Responsiveness (FR), Enjoyment of Food (EF) and Emotional over-eating (EOE) and 4 'food avoidance' subscales. Satiety Responsiveness (SR), Emotional under-eating (EUE), Food Fussiness (FF) and Slowness in Eating (SE).

Results. One hundred and eighty adults were included in the study (mean age 20±2 years), 69% were females. 46% of the subjects had an ideal body fat percentage (BF%) and 54% had above-average BF%. Correlation analysis were made according to sex and BF%. Both anti-ghrelin and anti-leptin immune-complexes showed a positive correlation between waist-hip ratio ($r=0.21, p=0.0044$ and $r=0.17, p=0.0180$, respectively). In women, free and total anti-ghrelin autoAbs were higher in those who scored lower in EF and FF appetitive traits ($p=0.0293, p=0.0328$, respectively); immune-complexes were higher in those who scored higher in EF ($p=0.0258$). In men, free anti-leptin autoAbs were higher in subjects who scored higher in EUE ($p=0.0294$) whereas immune-complexes were higher in those who scored lower in EUE ($p=0.0282$).

Conclusion. These results support the role of IgG autoantibodies directed against ghrelin and leptin as carriers/protective of the hormone and evidence of their potential contribution in regulating eating behavior.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 273. CARACTERIZACIÓN DE BACTERIÓFAGOS PARA EL CONTROL DE BACTERIAS INTESTINALES RELACIONADAS CON LA OBESIDAD EN UN MODELO *IN VITRO*.

Annet Sarai Soto Angulo[1], *Cristobal Chaidez-Quiroz*[2], *Jean Pierre González-Gomez*[2], *Marcela de Jesús Vergara-Jiménez*[1].
[1]*Facultad de Ciencias de la Nutrición y Gastronomía, Culiacan, México,* [2]*Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, Unidad Culiacán, Culiacan, México*

Antecedentes y objetivo. La terapia con bacteriófagos se ha propuesto como un tratamiento prometedor para reducir bacterias patógenas y como un nuevo método para modular la diversidad de la microbiota intestinal, siendo una herramienta eficaz para tratar la disbiosis, prometiendo reducir la inflamación crónica de bajo grado asociada a la obesidad. Se ha demostrado que existe una relación entre el desequilibrio en la cantidad y calidad de bacterias intestinales, como *Enterobacter cloacae*, y el desarrollo de obesidad. Objetivo. Aislar y caracterizar bacteriófagos con actividad lítica contra la bacteria *E. Cloacae* con el propósito de disminuir factores de inflamación relacionados con la obesidad.

Métodos. Se aislaron bacteriófagos de muestras de aguas residuales recolectadas en Sinaloa usando *Enterobacter cloacae* ATCC13047 como hospedero. Para confirmar la presencia de bacteriófagos con actividad lítica, se aislaron bacteriófagos mediante el método de enriquecimiento y método de doble capa de agar. A los bacteriófagos se les hizo estudio de estabilidad a diferentes temperaturas y pH.

Resultados. En total se aislaron 9 bacteriófagos que mostraron actividad lítica contra *E. cloacae*. PHEcl1, PHEcl2, PHEcl3A, PHEcl3B, PHEcl4, PHEcl5, PHEcl6, PHEcl7, PHEcl8. Se determinó la estabilidad de los bacteriófagos a diferentes pH exponiéndose a un rango de 1 a 14 durante 60 min, encontrando que, los 9 bacteriófagos eran viables desde pH 3 hasta pH 11, sin embargo, éstos se inactivaron a los pH 1, 2, 12, 13 y 14. Al analizar la estabilidad térmica de los bacteriofagos, se encontró que mantenían actividad hasta 60ºC y su actividad se reducía a temperaturas más altas.

Conclusiones. Los bacteriófagos aislados en este estudio resultaron tener actividad lítica contra *E. Clocae*, sin embargo se requieren más estudios in vitro e in vivo que confirmen su uso en la terapia con bacteriófagos, para modular la microbiota intestinal.

Palabras clave: obesidad, microbiota intestinal, *Enterobacter cloacae*, bacteriófagos.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 274. REDUÇÃO DO TEOR DE POTÁSSIO EM HORTALIÇAS SUBMETIDAS A DIFERENTES MÉTODOS DE COCÇÃO

Telma Maria Braga Costa[1], *Fábio Oliveira de Souza*[1], *Beatriz Coimbra Romano*[1].
[1]*Universidade de Ribeirão Preto - UNAERP, Ribeirão Preto, Brazil.*

Antecedentes e objetivo. Potássio e sódio são minerais importantes no controle do balanço eletrolítico do corpo humano, o principal órgão que regula o controle desses íons é o rim, por meio do eixo renina-angiotensina-aldosterona. Pacientes com doença renal crônica (DRC) em tratamento conservador que apresentam diminuição da taxa de filtração glomerular renal podem necessitar do controle da ingestão de potássio para evitar o acumulo dos íons no organismo. O objetivo deste trabalho foi verificar a redução do teor de potássio em hortaliças submetidas a diferentes métodos de cocção.

Método. Foram selecionadas dez amostras de hortaliças como. abóbora cabotiá, batata doce, batata inglesa, beterraba, brócolis, cenoura, inhame, mandioquinha, nabo e quiabo. Estas foram submetidas a diferentes métodos de cocção, como. cocção em imersão em água em forno de micro-ondas, cocção em imersão em água uma vez e duas vezes, cocção à pressão e cocção à vapor. Em seguida, foram submetidas à análise do teor de potássio, das amostras in natura e nos cinco métodos de cocção de cada hortaliça, por meio de fotometria de chama.

Resultados. A partir do teor de potássio encontrado nas dez amostras de hortaliças analisadas obteve-se que a maior redução no teor de potássio foi encontrada nos métodos de cocção à pressão (n=8) para as amostras de abóbora cabotiá (56,74 ± 5,79 mg), batata doce (77,07 ± 10,43 mg), batata inglesa (82,41 ± 2,45 mg), brócolis (94,42 ± 1,01 mg), cenoura (89,48 ± 1,99 mg), inhame (147,6 ± 6,3 mg), mandioquinha (124,83 ± 5,67 mg) e quiabo (55,61 ± 2,11 mg) e também em cocção em imersão em água duas vezes (n=3) nas amostras de beterraba (91,45 ± 1,73 mg), cenoura (86,45 ± 3,48 mg) e nabo (55,66 ± 0,98 mg).

Conclusões. Portanto, estes dois métodos de cozimento de hortaliças podem ser sugeridos como melhores técnicas de preparo, por apresentar maior vantagem na redução da concentração de potássio, visando preservar e estimular o consumo de diferentes tipos de hortaliças para melhor composição e aceitação da dieta no tratamento conservador da doença renal crônica.

Palavras chave: sódio, potássio. hortaliças, cocção.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 275. 24-HOUR SODIUM AND POTASSIUM EXCRETION IN THE AMERICAS. A SYSTEMATIC REVIEW AND META-ANALYSIS

Maria Isabel Valero Morales[1,2], *Feng He*[2], *Graham MacGregor*[2], *Monique Tan*[2].
[1]*Centro de Investigación en Nutrición y Salud- Instituto Nacional de Salud Pública, Cuernavaca , México,*
[2]*Queen Mary University of London, London, United Kingdom*

Introduction and objective. Currently, the global average salt consumption is ≈10g/day. However, the amount needed for proper physiological function is estimated to be <1g of salt/day. Excessive salt consumption leads to multiple complex and interconnected physiological alterations such as raised blood pressure, blood vessel damage and hormonal and inflammatory pathways alterations. Contrary, a high potassium consumption reduces alterations related to hypertension. The objective of this paper was to do a systematic review and meta-analysis of published 24 urinary sodium and potassium data in the American region.

Methods. We performed a systematic review and meta-analysis of the published literature. Studies were eligible for inclusion if they were conducted in any sovereign state of America, including the Caribbean Region, and if they reported summary measurements of 24-hour urinary sodium or potassium excretion. No language or study design restrictions were set. We restricted the search to studies from 1990. We extracted data on participants characteristics, sample size, mean age, sex, geographic location, study design, dates and methods of data collection, the 24-hour urinary excretions of sodium, potassium, creatinine, and 24-hour urine volume (mean, SD, SEM).

Results. The search yielded 8,911 results, and 7,910 were excluded at the screening stage; thus, 114 were studied in detail plus 4 found in the reference list. A total of 53 papers met the inclusion criteria and were included in our meta-analysis. The data spanned 1990 to 2018 and covered 13 of the 35 sovereign states of America. Our pooled data yielded a mean sodium excretion of 156.28 mmol/24 h (95% CI, 149.89-162.66), and a mean potassium excretion of 55.76 mmol/24 h (95% CI, 51.09-60.42). Mean creatinine excretion in adults, as reported in 19 studies, was 11.43 mmol/24 h (95% CI, 10.45-12.42). Mean urine volume, as reported in 21 studies, was 1699.27 ml (95% CI, 1536.20-1862.34).

Conclusion. Sodium excretion in America is higher than those recommended while potassium consumption is insufficient. Strategies to improve consumption are required.

Keywords: salt, sodium, potassium.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 277. INTERRELACIONES ENTRE ÁCIDOS GRASOS OMEGA-3 DE CADENA LARGA. ÁCIDO-EICOSAPENTAENOICO {EPA}, ÁCIDO-DOCOSAHEXAENOICO {DHA} Y ÁCIDO-DOCOSAPENTAENOICO {DPA} EN LA LECHE DE MUJERES LACTANTES DE LA COSTA DEL CARIBE DE GUATEMALA

Norma Alejandra Zamora Argueta[1], *Eileen Rivera*[1], *Lisanne Bergsma*[1], *Kayla Hui*[1], *Grace Robbins*[1], *Eva Gfesser*[1], *Noel Solomons*[1], *Douglas Bibus*[2].
[1]*CESSIAM, Guatemala, Guatemala,* [2]*Lipid Technologies LLC, Minnesota, Estados Unidos.*

Antecedentes y objetivo. La dieta de la madre y la ubicación geográfica son factores que pueden afectar la calidad de la leche materna. En Guatemala, existe una variación significativa en la abundancia de ácidos grasos omega-3 de cadena larga como EPA, DHA y EPA. El objetivo de este estudio es evaluar las asociaciones de EPA, DHA y DPA en la leche de mujeres lactantes de la costa del Caribe de Guatemala.

Métodos. Se incluyeron 75 mujeres lactantes, 25 con bebés entre 26-64 días y 50 hasta de 23-730 días de edad. La muestra de leche para análisis fue secada en tarjetas PerkinElmer®226 five spot RUO y posteriormente analizada en el Laboratorio Lipid Technologies LLC en Minnesota, EE.UU. Se evaluó la composición del Ácido-Eicosapentaenoico/EPA/C20.5ω3, Ácido-Docosapentaenoico/DPA/C22.5ω3 y Ácido-Docosahexaenoico/DHA/C22.6ω3, expresados en g%. Las asociaciones entre tipos de ácidos grasos fueron calculadas por correlación de Pearson(r). Se compararon las medianas obtenidas por etnia (maya, garífuna y ladina).

Resultados. La relación de la mediana entre el Ácido-Linoleico (C18.2ω6) / Acido-Alfa-Linolenico(C18.3ω3) fue. 19.21/0.93(n=25); 19.70/1.09(n=50) y 19.61/0.98(n=75), respectivamente. La estadística descriptiva de abundancia (promedio±DE; mediana; limites) en g% en la costa del Caribe para EPA. (0.01±0.02;0.00;0.00-0.07)(n=25); (0.04±0.04;0.03;0.00-0.20)(n=50); (0.03±0.03;0.02;0.00-0.20)(n=75); DPA (0.12±0.04;0.10;0.06-0.22)(n=25); (0.17±0.06;0.15;0.08-0.50)(n=50); (0.15±0.06;0.14;0.06-0.50)(n=75); y DHA (0.24±0.11;0.23;0.02-0.46)(n=25); (0.25±0.11;0.22;0.02-0.51)(n=50); (0.25±0.11;0.22;0.02-0.51)(n=75). Con respecto al percentil de la curva de referencia de Brenna para la costa Caribe fue 42º en las tres agrupaciones. El coeficiente de Pearson(r) para EPA-vs-DPA. 0.716(n=25), 0.776(n=50) y 0.788(n=75); EPA-vs-DHA. 0.731(n=25), 0.539(n=50) y 0.556(n=75); y DPA-vs-DHA. 0.610(n=25), 0.448(n=50) y 0.461(n=75). La suma de las medianas por etnia fue garífuna 0.47(n=9); maya 0.39(n=59) y ladina 0.33(n=7). La mediana de edad de lactancia de los bebes fue de 44(n=25) y 152(n=50) días.

Conclusiones. La relación LA/ALA es excepcionalmente elevada. DHA se encuentra en el percentil 42 en referencia a la abundancia. La edad de lactancia no influyó en la abundancia de EPA, DPA o DHA, pero hubo una tendencia a que las mujeres garífunas tuvieran una mayor abundancia de DHA. Como se esperaba, hubo una alta correlación entre estos ácidos grasos omega-3 de cadena larga en leche.

Palabras clave: lactancia/leche materna/ácidos-grasos-omega-3/grupos étnicos/Guatemala.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 278. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL, CONTENIDO DE POLIFENOLES Y CAPACIDAD ANTIOXIDANTE EN FRUTAS AUTÓCTONAS DE PARAGUAY

Eliana Meza Miranda[1], *Antonio Samudio*[1], *Rafael Gómez*[1], *Francisco Ferreira*[1], *Belén Rojas*[2], *Fátima Fernández*[2], *Rodrigo Burgos*[2], *Gabriela Cardozo*[2], *Ana Mercedes Pérez*[3].

[1]*Centro Multidisciplinario De Investigaciones Tecnológicas - Universidad Nacional de Asunción, San lorenzo, Paraguay,* [2]*Facultad de Ciencias Químicas - Universidad Nacional de Asunción, San Lorenzo, Paraguay,* [3]*Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos - Universidad de Costa Rica, Costa Rica, Costa Rica.*

Antecedentes y objetivo. A pesar del hecho de que se están llevando a cabo varias iniciativas para mejorar la productividad de unos pocos cultivos domésticos, la seguridad nutricional sigue siendo una preocupación. En este sentido, se ha sugerido como alternativa el uso de especies de frutas comestibles autóctonas infrautilizadas como lo son las del Yvapurú, Guavijú y Tarumá. Objetivo. Evaluar la composición nutricional, el contenido total de polifenoles y la capacidad antioxidante de frutas de Yvapurú, Guavijú y Tarumá.

Métodos. Se procedió a la recolección de frutas de Yvapurú (*Plinia cauliflora*), Guavijú (*Eugenia pungens*) y Tarumá (*Vitex cymosa*) en cantidades de 2 kilos por cada fruta y se refrigeraron las muestras hasta la realización de los análisis de composición nutricional (métodos Antrona, Kjeldahl y Softlex), contenido de polifenoles totales por el método de Folin-Ciocalteu y capacidad antioxidante por el método ORAC.

Resultados. Las frutas de Yvapurú, Guavijú y Tarumá presentaron 47,8%, 33,4% y 11,3% de carbohidratos respectivamente; 7,24%, 5,5% y 9,3% de proteínas respectivamente; 1,3%, 4,5% y 16,4% de grasas respectivamente; 24 mg/g, 26,6 mg/g y 23,3mg/g de polifenoles totales respectivamente y capacidad antioxidante de 10,200 µmol/100g, 11,394 µmol/100g y 6,773 µmol/100g respectivamente.

Conclusiones. Las mayores cantidades de carbohidratos y proteínas se encontraron en el Yvapurú y la mayor cantidad de grasas en el Tarumá. En comparación con otras frutas con las mismas características fenotípicas, el contenido total de polifenoles fue relativamente alto, así como la capacidad antioxidante, confiriéndole a estas frutas potenciales efectos beneficiosos en la salud humana por sus propiedades antioxidantes y preventivas de enfermedades crónicas no transmisibles.

Palabras clave: frutas autóctonas, composición nutricional, capacidad antioxidante, polifenoles.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 279. PERFIL DE COMPUESTOS BIOACTIVOS BENEFICIOSOS PARA LA SALUD EN FRUTAS AUTÓCTONAS DE PARAGUAY

Eliana Meza Miranda[1], *Antonio Samudio*[1], *Rafael Gómez*[1], *Francisco Ferrerira*[1], *Belén Rojas*[2], *Fátima Fernández*[2], *Gabriela Cardozo*[2], *Rodrigo Burgos*[2], *Feliciano Priego Capote*[3].

[1]*Centro Multidisciplinario de Investigaciones Tecnológicas - Universidad Nacional de Asunción, San Lorenzo, Paraguay,* [2]*Facultad de Ciencias Químicas - Universidad Nacional de Asunción, San Lorenzo, Paraguay,* [3]*Departamento de Química Analítica - Universidad de Córdoba España, Córdoba, España.*

Antecedentes y objetivo. Los compuestos bioactivos provenientes de las frutas son aquellos que tras su consumo ejercen efectos beneficiosos para la salud. En este sentido, se desconoce el perfil de compuestos bioactivos de las frutas autóctonas del Yvapurú y Guavijú. Objetivo. Identificar y cuantificar los compuestos bioactivos en cáscara y pulpa del Yvapurú y Guavijú.

Métodos. Se procedió a la recolección de frutas de Yvapurú (*Plinia cauliflora*) y Guavijú (*Eugenia pungens*), en cantidades de 2 kilos por cada fruta y se liofilizaron y almacenaron hasta la realización del análisis de cromatografía de líquidos acoplada a espectrometría de masas (LC–QqQ MS/MS) usando un detector de triple cuadrupolo, posterior a la extracción de los componentes bioactivos que se llevó mediante agitación oscilatoria a 900 oscilaciones/min. La concentración media fue expresada en mg del compuesto bioactivo por kg de muestra.

Resultados. Fueron identificados cinco compuestos bioactivos (cianidina, delfinidina, enoteína B, quercetina y myricitrina). La mayor cantidad de cianidina, delfinidina, quercetina y myricitrina estuvo presente en la cáscara de ambas frutas (1759,2; 79; 66,4 y 21,4 en el Yvapurú y 232,2; 11,3; 28 y 46,3 en el Guavijú). No se encontraron cantidades significativas en la pulpa. En cuanto a la enoteína B, se encontró que estuvo presente en la pulpa de ambas frutas en mayor cantidad, siendo del Guavijú, las frutas con mayor cantidad de este compuesto (569,2 respecto al 141,6 en el Yvapurú).

Conclusiones. Los resultados obtenidos del presente trabajo sugieren un alto potencial de estas frutas cuyo consumo supone efectos beneficiosos para la salud. Se ha demostrado que los cinco compuestos identificados aquí, tienen propiedades beneficiosas en la prevención y tratamiento de enfermedades como la diabetes, cáncer y las respiratorias.

Palabras clave: frutas autóctonas, compuestos bioactivos, alimentos funcionales.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 280. BIOACCESIBILIDAD DE COMPUESTOS FENÓLICOS DE HABA (*Vicia faba* L.) MADURA Y FRESCA MEDIANTE UN MODELO DE DIGESTIBILIDAD *IN VITRO*

Deisy Sosa De León[1], *Abad Arturo López-Hernández*[1], *Blanca Edelia González-Martínez*[1], *Jesús Alberto Vázquez-Rodríguez*[1].
[1]*Laboratorio de alimentos, Centro de Investigación de Salud Pública y Nutrición, Facultad de Salud Pública y Nutrición, Universidad Autónoma de Nuevo León, Monterrey, México.*

Antecedentes y objetivo. El haba (*Vicia faba* L.) es una leguminosa cultivada en todo el mundo, se puede consumir como haba madura y fresca, siendo una excelente fuente de nutrientes y compuestos bioactivos como los compuestos fenólicos, los cuales pueden presentar efectos anticancerígenos, antiinflamatorios, antioxidantes, entre otros. Sin embargo, se requiere más información sobre su bioaccesibilidad durante la digestión. Objetivo. Evaluar el efecto de la digestión gastrointestinal *in vitro* sobre la bioaccesibilidad, el contenido de compuestos fenólicos y la capacidad antioxidante de habas maduras y frescas.

Métodos. Las semillas de haba maduras y frescas se sometieron a un secado y desgrasado para obtener la harina. Se realizaron extracciones con mezclas de acetona/agua (75.25) y metanol/agua (50.50). Los extractos fueron sometidos a una digestión *in vitro*, para determinar la bioaccesibilidad en el tracto gastrointestinal. Se determinaron los fenoles totales utilizando el método de Folin-Ciocalteu y la reacción de cloruro de aluminio para flavonoides totales, la capacidad antioxidante fue evaluada por los métodos de FRAP y DDPH.

Resultados. El haba fresca presentó mayor concentración de fenoles totales, flavonoides totales, FRAP y DPPH, 22045,34 ± 4600,10 mg EAG/100 g, 1130,59 ± 425,18 mg EC/100g, 1481,5 ± 447,47 µM ET/100 g, 6297,49 ± 774,08 µM ET/100 g respectivamente. Asimismo, el haba fresca presenta valores 2.4, 2.8, 3 y 1.8 veces mayores que el haba madura, en estas determinaciones. La mayor bioaccesibilidad la presentó el haba madura obteniendo un 43% comparado con un 29% del haba fresca en fenoles totales.

Conclusiones. El haba fresca mostró de 2 a 3 veces mayor concentración de compuestos antioxidantes, sin embargo, el haba madura presentó los mayores porcentajes de bioaccesibilidad. Por lo tanto, el haba madura, aun cuando en cantidad de compuestos fenólicos y capacidad antioxidantes fue menor, la bioaccesibilidad fue mayor, con respecto al haba fresca, en un modelo *in vitro.*

Palabras clave: habas, bioaccesibilidad, fenoles, flavonoides, antioxidantes.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 281. CINÉTICA DE LA DIGESTIBILIDAD *IN VITRO* DE TRES AISLADOS PROTEICOS VEGETALES

Victor Ayala Rodríguez[1], *Abad López-Hernández*[1], *Blanca González-Martínez*[1], ***Jesús Alberto Vázquez Rodríguez***[1]
[1]*Laboratorio de Alimentos, Centro de Investigación de Salud Pública y Nutrición, Facultad de Salud Pública y Nutrición, Universidad Autónoma de Nuevo León, Monterrey, México.*

Antecedentes y objetivo. El consumo de proteínas vegetales tiene un creciente interés a nivel mundial debido a sus beneficios nutricionales, funcionales, sostenibles y culturales. Las proteínas vegetales presentan diferentes rangos de absorción, por lo tanto, cuantificar este parámetro es crucial para determinar el valor nutricional. La bioaccesibilidad permite conocer la fracción liberada de la matriz alimentaria en el tracto gastrointestinal, asimismo, estará disponible para su absorción y aprovechamiento. El haba es apreciada por su valor nutricional y alto contenido en proteínas, sin embargo, su aislado proteico se ha estudiado poco hasta ahora. El objetivo de este estudio fue comparar la bioaccesibilidad del aislado proteico de haba con 2 aislados proteicos vegetales comerciales (arroz y chícharo), mediante un modelo gastrointestinal in vitro.

Métodos. Se cuantificó la concentración proteica de los aislados proteicos de haba (*Vicia faba*), arroz (*Oryza Sativa*) y chícharo (*Pisum Sativum*) por el método Dumas. La bioaccesibilidad se determinó con una digestión gastrointestinal in vitro. La cinética de liberación se determinó a través de una membrana de diálisis recolectando una alícuota a distintos tiempos (15, 30, 45, 60, 90, 120, 150, 180, 210 min). Finalmente, se cuantificó la concentración proteica por el método Scopes.

Resultados. Los aislados proteicos de haba, chícharo y arroz presentaron 85, 82 y 81% de proteína, respectivamente. El haba y chícharo presentaron una bioaccesibilidad similar (~48%) y el arroz mostró una menor del 36%. Durante los primeros 60 minutos se observó una liberación de 0.047 a 0.111mg de proteína/mL en los aislados, siendo el chícharo el que presentó los valores más altos, la mayor tasa de liberación se observó a los 90 minutos. y 120 min. para chícharo y arroz.

Conclusiones. El haba tiene alto contenido de proteína, su aislado proteico presenta una liberación y bioaccesibilidad similar a la del chícharo, por lo cual, podría ser considerado como alternativa proteica vegetal.

Palabras clave: aislados proteicos, bioaccesibilidad.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 282. PARTICIPACIÓN DE LA VÍA DE SEÑALIZACIÓN BDNF-TRKB EN LA EXPRESIÓN DE LA ANHEDONIA INDUCIDA POR LA MALNUTRICIÓN TEMPRANA. ROL DIFERENCIAL EN NÚCLEO ACCUMBENS CORE Y SHELL.

Cecilia Gutierrez[1], *María Cecilia Perondi*[1], *Gabriel Cuadra*[1], *Analía Valdomero*[1].
[1]*Departamento de Farmacología, Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba, Argentina.*

Antecedentes y objetivo. Una dieta inadecuada durante la ontogénesis del SNC puede causar alteraciones anatómicas, neuroquímicas y conductuales irreversibles. Previamente demostramos que el déficit proteico perinatal facilita el desarrollo de anhedonia, síntoma principal de la depresión. Experimentalmente, dicho fenómeno se evidenció como una disminución significativa en el índice de preferencia a sacarosa en animales hiponutridos comparado con el grupo control y se correlacionó con un incremento en los niveles de BDNF y de su receptor específico p-TrkB en núcleo accumbens (NAc). A fin de determinar si la vía de señalización BNDF-TrkB está involucrada en la expresión de anhedonia, estudiamos el efecto de la inyección local de ANA-12 (antagonista selectivo de TrkB) en NAc shell y core, sobre la respuesta anhedónica observada en animales hiponutridos.

Método. Ratas adultas controles (C) e hiponutridas (H) fueron implantadas bilateralmente con cánulas en NAc shell o core. Recuperadas de la cirugía, fueron sometidas al test de preferencia a sacarosa. Finalizado el entrenamiento, una hora antes del test, los animales fueron infundidos con ANA-12 o vehículo. La evaluación conductual se extendió por 4 días adicionales.

Resultados. El índice de preferencia a sacarosa en ratas H infundidas intra-NAc shell con ANA-12 fue significativamente mayor al de su respectivo grupo vehículo. No se observaron diferencias con respecto al grupo C tratado con ANA-12 o vehículo. Contrariamente, los grupos H administrados intra-NAc core con ANA-12 o vehículo mostraron una preferencia a sacarosa significativamente menor a la observada en los grupos C.

Conclusiones. Los resultados demuestran que la administración de ANA-12 en NAc shell revierte la anhedonia inducida por el déficit nutricional. Este efecto antidepresivo, no observado con el bloqueo en NAc core, sugiere que la vía de señalización BDNF-TrkB en NAc shell tiene una participación relevante en los mecanismos neurobiológicos que subyacen a la anhedonia.

Palabras clave: anhedonia, malnutrición, ANA-12, NAc.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 283. DETERMINACIÓN DE LA CAPACIDAD ANTIOXIDANTE DEL RESVERATROL EN HIGADO DE RATAS ADMINISTRADAS CON ETANOL

*Juan Antonio García Arellano[1], **Addi Rhode Navarro Cruz**[1], Obdulia Vera López[1], Martin Lazcano Hernández[1], Ashuin Kammar García[3], Orietta Segura Badilla[2], Gladys Quezada Figueroa[2], Mariana Tlapa Prisco[4].*
[1]Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, Puebla, México, [2]Facultad de Ciencias de la Salud y de los Alimentos, Universidad del Bío-Bío, Chillán, Chile, [3]Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán, México, México, [4]Sección de Estudios de Posgrado e Investigación, Escuela Superior de Medicina, Instituto Politécnico Nacional, México, México

Antecedentes y objetivo. El consumo de etanol se ha incrementado como parte importante de las reuniones sociales, sin embargo, la periodicidad y su cantidad de consumo provocan problemas serios de salud. El metabolismo del etanol aumenta la producción significativa de especies reactivas de oxígeno induciendo estrés oxidativo a nivel celular, este proceso es considerado como un mecanismo patológico que contribuye al inicio y progresión de lesiones en diversos órganos, principalmente el hígado, que a su vez conduce a una amplia variedad de enfermedades hepáticas graves. Por lo que el objetivo de este trabajo fue analizar el efecto antioxidante del resveratrol cuando se administra etanol en hígado de ratas.

Métodos. Se determinó el efecto antioxidante del resveratrol, analizando la producción de nitritos como método indirecto de la producción de NO ya que la vida media de este componente es 6-9 segundos y después se oxida rápidamente dando lugar a la síntesis de nitratos y nitritos. Los cambios en las concentraciones de este marcador se analizaron una vez concluido el tratamiento que tuvo una duración de 2 meses, el tamaño de la muestra fue de 41 ratas de la cepa Wistar dividida en 3 grupos conformados por el grupo control, etanol y resveratrol más alcohol, estos a su vez fueron subdivididos en las distintas concentraciones de etanol administradas (desde 2.5% hasta 50% de etanol más 10 mg/kg/día de resveratrol).

Resultados. El resveratrol ejerció una disminución significativa en los niveles de nitritos a nivel hepático durante el proceso de estrés oxidativo inducido por etanol en las concentraciones de 2.5% hasta 10%. A partir del 20% de etanol se observó un efecto significativamente adverso.

Conclusiones. El efecto antioxidante del resveratrol en hepatocitos durante el proceso de estrés oxidativo inducido por etanol puede ser efectivo en concentraciones bajas, ya que en concentraciones altas presenta un efecto adverso al elevar los niveles de nitritos hepáticos lo que podría acentuar el riesgo de generar un daño en hígado, sin embargo, falta realizar un análisis más exhaustivo de otros marcadores de estrés oxidativo que permitan complementar la información obtenida.

Palabras clave: resveratrol, estrés oxidativo, etanol.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 284. LA ASIGNATURA DE NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA EN LOS PLANES DE ESTUDIO DEL GRADO DE FARMACIA EN ESPAÑA

Francisco Rivas Garcia[1], *Felipe José Huertas Camarasa*[2].
[1]*Ayuntamiento de Guadix (Granada). Unidad Municipal de Salud y Consumo, Guadix, España,* [2]*Delegación de Estudiantes. Facultad de Farmacia. Universidad de Granada, Granada, España .*

Antecedentes y objetivo. La formación en materia de nutrición y bromatología para los futuros profesionales de la Farmacia es necesaria, y está contemplada en los planes de estudio del Grado de Farmacia en las distintas universidades españolas como materia obligatoria. Actualmente, la asignatura de Nutrición y Bromatología puede presentar diferencias entre los diversos planes de estudios del Grado de Farmacia en España. Objetivo. Analizar la asignatura de Nutrición y Bromatología en los distintos planes de estudio del Grado de Farmacia de las distintas universidades públicas y privadas donde se imparte, con objeto de conocer si existe una homogeneidad de criterios en el ámbito nacional.

Métodos. Se realizó un análisis mediante visionado de las Webs y de los distintos Boletines Oficiales del Estado que regulan los planes de estudio de las 23 Facultades que ofertan los estudios de Grado de Farmacia en España. Se han considerado aquellas materias que incluían específicamente la denominación de Nutrición y Bromatología con carácter individual, así como aquellas materias donde figuraba dicho término.

Resultados. Los resultados concluyen que en el 80.90% de los planes, la asignatura es impartida en 3 º curso, y que incluye variación con respecto a la consideración de los ECTS, que oscila entre los 6 (30,43%), 9 (39,13%), 7. 5 (13,04%) y 12 (17 ,39%). El número de contenidos teóricos es superior a 15 temas en el 82,61%, siendo mayor los contenidos en la parte teórica de bromatología. Se ha observado que el 52,17% de los planes de estudio, aparte de la asignatura de Nutrición y Bromatología, incluyen otras materias optativas relacionadas con ella, de las cuales, un 45,93% se relacionan con el ámbito de la nutrición y dietoterapia.

Conclusiones. Se confirma una heterogeneidad en la formación recibida por los futuros farmacéuticos/as comunitarios en el ámbito de la nutrición según el plan de estudios de la universidad donde cursan el Grado de Farmacia.

Palabras clave: universidades españolas; grado en farmacia; nutrición y bromatología.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 285. LEGUMINOSAS EN LA DIETA DE ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS; CONOCIMIENTO, HÁBITOS Y APORTE NUTRITIVO

Andrea Elizabeth Bogado Sanabria[1], *Ingrid Tatiana Ortiz Chena*[1], *Silvia Caballero*[1], *Leticia Acosta*[1], *Celi Pineda*[1], *Laura Mereles*[1]
[1]*Universidad Nacional de Asunción, Facultad de Ciencias Químicas, Paraguay*

Antecedentes y objetivo. El acuciado descenso en el consumo de leguminosas en los últimos años, sus beneficios en la nutrición y el impacto positivo de su cultivo en el medio ambiente, propicia la necesidad de actualizar los hábitos alimentarios y aporte nutritivo real para en base a ello, promover su revalorización en el marco de la Seguridad Alimentaria. Objetivo. Describir conocimientos y hábitos de consumo de leguminosas en estudiantes de la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción y valorar el aporte promedio de macronutrientes en su dieta.

Método. El diseño fue observacional descriptivo de corte transverso. Se encuestaron 153 estudiantes de la Facultad de Ciencias Químicas en el año 2019, sobre conocimientos, prácticas, y frecuencia de consumo. Para valorar el aporte nutricional, se utilizaron tablas de composición de alimentos (FAO, 2016).

Resultados. El 94,9% de los encuestados consumían leguminosas o derivados en su dieta habitual, 53,8% con frecuencia semanal. Se observó desconocimiento del concepto de legumbres (66,7%), sin embargo, conocían las recomendaciones nutricionales del INAN (73,9%). La forma de preparación más frecuente es el remojo previo (85,9%). Las leguminosas más frecuentemente consumidas por los estudiantes eran arvejas (45,5%), poroto rojo (42%) y poroto manteco (32%), semanalmente, en preparaciones como guisos, ensaladas y sopas. El consumo diario fue 82,2-93,1 g/día. La población en estudio reconoce las recomendaciones nutricionales sobre el consumo de legumbres y las identifica por tipo de legumbre, pero no cumple con el consumo recomendado (104g/día) según las Guías Alimentarias del Paraguay, lo que hace necesario estrategias efectivas de educación nutricional pospandemia donde la desnutrición puede ser un problema emergente. Las formas de consumo habitual de leguminosas son como hortalizas (arveja, poroto manteca), y generan un aporte significativo de proteínas (10,4% IDR) y fibra alimentaria (30,5-33,3%VDR) por porción declarada de consumo, en base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ.

Palabras clave: leguminosas, legumbres, frecuencia, conocimientos, aporte nutricional, pospandemia.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 286. PROPUESTA GRÁFICA PARA LA GUÍA ALIMENTARIA DE LA JARRA DEL BUEN BEBER

Karla Elizabeth Estrada Contreras[1,2], *Yésica Sughey González Torres*[2], *Erika Daniela Rodriguez Solano*[1], *Maritza Tinoco Preciado*[1], *Paola Monserrat Sosa Valencia*[1], *Alondra Pulido Garcés*[3], *Ixtlilxochitl Flores Fong*[1]
[1]Centro Universitario UTEG; A.C; Licenciatura en Nutrición, Guadalajara, México, [2]Universidad de Guadalajara, Centro Universitario de los Altos; Departamento de Ciencias de la Salud, Licenciatura en Nutrición, Tepatitlán de Morelos, México, [3]Universidad Veracruzana; Licenciatura en Psicología, Veracruz, México.

Antecedentes y objetivo. La Guía alimentaria es una herramienta para educar/orientar a la población hacia una alimentación saludable, debe acompañarse de estrategias de difusión, sensibilización y educación alimentaria-nutricional; además de evaluación/seguimiento para conocer su efecto e influencia sobre hábitos de la población y autogestión (Soteras, 2014). Objetivo**.** Diseñar una propuesta gráfica que complementa la guía alimentaria Jarra del buen beber con base en el diagnóstico obtenido en municipios. Guadalajara, Zapopan, Tonalá, Tlajomulco, Los Altos y Chapala.

Método. Estudio longitudinal-transversal según etapa elaboración de la guía (Molina, 1995), aplicación del método sistemático de Archer. Estadísticas descriptivas.

Resultados. N=802, 33.3% masculino, 61.7% femenino, distribución >16% en c/u municipios; media 33.18 años, distribución 19-24 años 24.2%, 25-24 años 49.2%, 35-44 años 21.2%, 45-54 años 5.4%, media hijos 1.68; ocupación. Ama casa 40.1%, profesionistas 41.4%, Administrativo/ empleado 15.6%, Estudiantes 2.9%. Conocimiento guía. 63% no la conoce; 89.9% difícil comprender/entender, 85.9% bebidas presentadas no adecuadas; 95.6% la modificarían, 86.3% cambiaría colores, orden, fuera llamativa y bebidas representativas. Representación color niveles (Ni). Ni1 50.6% salud/equilibrio, Ni2 81.5% salud/relacionan nutriólogo, Ni3 85.9% misterio/profundidad/ nerviosismo, Ni4 81.2% poco saludable, Ni5 43.2% bebidas alcohólicas, relacionándolo con sol/fuego/calor 30.9% y Ni6 58.3% fruta. Impacto negativo a la salud. N5 74.2%, N 6 75.9%, N3 67.5%, N4 59.6%, N2 53.2%. Impacto positivo a la salud. N1 45.4% limpia/desintoxica; N2 57.9% salud/bienestar; N3 40% remedio, N4 53.6% aporta/ brinda energía/calorías, N5 30.9% salud y 30,7% asocia fuerza/energía/calorías; N6 58.6% asocia salud. 1% no daría ningún uso y 27% no considera adecuada cantidad recomendada

Conclusiones. Debido a la transición epidemiológica de nuestro país, surge la necesidad de evaluar la guía y proponer modificaciones basadas en la Métodos INCAP, logrando un diseño gráfico y mensajes basados en el diagnóstico, con la finalidad de orientar e informar a los mexicanos sobre la ingesta de líquidos saludables, producidos localmente y estacionalidad; promoviendo un estilo de vida saludable.

Palabras clave: guía alimentaria, bebidas, jarra del buen beber.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 287. CAMBIOS EN EL COMPORTAMIENTO ALIMENTICIO DE LOS NIÑOS Y SUS FAMILIAS DESDE LOS PRIMEROS 03 (TRES) MESES DE PANDEMIA

Maryana Alves Pedroza[1], *Luana de Moura Vital*[1], *Fernanda Costa Cruz Serejo*[1], *Laís Pacífico*[1], *Isabella Araújo dos Santos*[1], *Caroline Romeiro*[1], *Simone Côrtes Coelho*[1].
[1]*Universidad Catolica de Brasilia (UCB) - Liga Académica de Nutrición Maternoinfantil (LANMI), Taguatinga, Brasil.*

Antecedentes y objetivo. Los cambios experimentados por los niños y sus familias derivados del aislamiento social debido a la pandemia han redefinido los hábitos alimenticios creando un panorama alimentario a partir de cambios positivos o negativos. El proposito de estudio es señalar algunos de los cambios observados en la dieta de los niños y sus familias durante el período de aislamiento social debido a la pandemia COVID-19.

Métodos. El estudio se formó mediante el análisis de una muestra de conveniencia, de familias con niños de hasta 5 años, que viven en regiones administrativas del Distrito Federal, quienes respondieron a un cuestionario electrónico elaborado por el grupo de investigación, tres meses después del inicio del aislamiento social en el país.

Resultados. Se observó que el 77,2% de las familias reportaron estar comiendo con todos los miembros en la mesa, mientras que antes del aislamiento sólo el 45,6% tenía el hábito de comer juntos; en relación con el tiempo de las comidas, el 59,7% de las familias tuvo que cambiar los horarios de las comidas, el 38,6% para más tarde y el 21,1% para antes. En cuanto a la sustitución de la cena por aperitivos, el 42% mantuvo la comida, mientras que el 58% hizo esta sustitución, y el 28,1% preparó la merienda en casa y el 29,9% pidió comida fuera. principalmente se sustituyó la cena con aperitivos.

Conclusiones. La pandemia contribuyó a cambios importantes en la relación familiar con los alimentos a nivel mundial. Muchas familias comenzaron a comer de una manera más integrada, adaptando sus horarios, principalmente porque están realizando sus actividades laborales en casa.

Palabras clave: aislamiento social, hábitos alimenticios, alimentación infantil, pandemia COVID-19.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 288. VALIDACIÓN Y EVALUACIÓN DE LA ALFABETIZACIÓN NUTRICIONAL EN ADOLESCENTES MEXICANOS

Luz Maria Gomez Acosta[1], *Maritza Alejandra Amaya Castellanos*[1], *Teresa Shamah Levy*[1], *Ignacio Méndez Gómez-Humaran*[2].
[1]*Centro de Investigación en Evaluación y Encuestas, Cuernavaca, México,*
[2]*Centro de Investigación en Matemáticas A.C, Aguascalientes, México*

Antecedentes y objetivo. La alfabetización nutricional (NL) es un concepto de reciente aparición relacionado con la alfabetización en salud (NS). Ambas comparten un conjunto de habilidades comunes que se consideran cruciales para ayudar a las personas a controlar su salud. La necesidad de un instrumento para medir la alfabetización nutricional se ha vuelto cada vez más urgente. Por ello el objetivo es documentar el proceso de validación de un instrumento de alfabetización nutricional (EAN-MX-Q48) diseñado para medir en adolescentes mexicanos de 15 a 19 años la alfabetización nutricional.

Métodos. Se desarrolló un instrumento basado en la definición de alfabetización en salud propuesta por el *European Health Literacy Project* (HLS - EU-Q47). Después de adaptar las dimensiones y habilidades de alfabetización en salud a la nutrición, se construyó una matriz con 12 subdimensiones y se obtuvieron 48 ítems para medir el concepto de alfabetización nutricional. Las versiones del instrumento fueron validadas secuencialmente en base al juicio de expertos, una evaluación con la población, una prueba piloto y un análisis del modelo de medición.

Resultados. El juicio y la evaluación de expertos corroboraron la pertinencia de los temas y el lenguaje empleado. La prueba piloto permitió afinar los problemas operativos y establecer la versión final del instrumento. Por último, un análisis del modelo mostró consistencia y validez interna en las tres dimensiones del modelo, lo que arrojó un coeficiente alfa de Cronbach superior a 0,85.

Conclusiones. El instrumento validado EAN-MX-Q48 es adecuado para medir la alfabetización nutricional en adolescentes mexicanos. Este es el primer estudio que se basa en los resultados del instrumento HLS-EU-Q47 en Europa y Asia, establecido como una herramienta de encuesta confiable, válida e integral para la alfabetización en salud. Esta herramienta representa una contribución esencial para explorar diversos campos de la salud que necesitan refuerzo como parte de la prevención de enfermedades y el fomento de estilos de vida saludables desde una edad temprana como lo es la adolescencia.

Palabras clave: validación, instrumento, alfabetización nutricional, adolescentes, México.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 289. EVALUACIÓN DEL CONTENIDO DE CAFEÍNA EN BEBIDAS ENERGIZANTES DE CONSUMO FRECUENTE POR JÓVENES ADULTOS

Rocio Andrea Villalba Salas[1], *Laura Ledezma1, Silvia Caballero*[1].
[1]*Facultad De Ciencias Químicas UNA, San Lorenzo, Paraguay.*

Antecedentes y objetivo. El consumo de bebidas energizantes (BE) ha aumentado con los años, los jóvenes, deportistas y estudiantes, algunos en combinación con el alcohol, sin conocer el efecto o abuso de los mismos. Las BE son un conjunto de compuestos estimulantes procesados en presentación líquida con alto contenido de cafeína. En Paraguay no se cuentan con datos acerca del consumo de BE, así como también un nulo control sobre su composición, aunque el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) establece un máximo de 35 mg de cafeína/100 mL según Resolución S.G. N° 482/2008. Objetivo. Determinar la frecuencia de consumo de bebidas energizantes entre jóvenes de 18 a 32 años y el contenido de cafeína en las mismas.

Métodos. En dos etapas, en la primera, se aplicó una encuesta sobre frecuencia de consumo (FC) de BE en jóvenes de 18-32 años y en la segunda, se cuantificó los niveles de cafeína de las bebidas seleccionadas de consumo frecuente de acuerdo con la encuesta.

Resultados. La encuesta arrojó una prevalencia de consumo de BE del 45%, la concentración de cafeína de lotes de la Marca 1 va de 31,7 a 41,8 mg de cafeína/100mL y de la Marca 2 de 32,33 a 39,05 mg de cafeína/100mL.

Conclusiones. La prevalencia de consumo de BE es elevada, las muestras analizadas sobrepasan el contenido de cafeína declarado en la etiqueta así como también el límite establecido por la Resolución. Es necesario una regulación y un mayor control sobre la venta y el consumo de bebidas estimulantes en nuestro país.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 290. PERCEPCIÓN DEL ESTADO NUTRICIO E IMAGEN CORPORAL EN ESCOLARES MEXICANOS. UN ANÁLISIS CUALITATIVO

Ana Elisa Castro Sánchez[1], *María Natividad Ávila Ortiz*[1], *Aída Gámez Martínez*[1], *Andrea Elizabeth Flores Sias*[1], *Leonso Barrera Martínez*[1], *Georgina Mayela Núñez Rocha*[1].
[1]*Universidad Autónoma de Nuevo León, Monterrey, Mexico.*

Antecedentes y objetivo. los menores de edad mexicanos se ubican entre las poblaciones mayormente afectadas a nivel mundial por la malnutrición por exceso; el 40 por ciento de los niños y jóvenes en edad escolar enfrenta situaciones de sobrepeso u obesidad. A pesar de la magnitud de este problema, se desconocen las definiciones que manejan los niños y niñas en torno a la imagen de su cuerpo; y la percepción de la malnutrición y los conceptos y significados que los menores de edad le asignan al peso corporal. Por lo cual se planteó el objetivo de analizar la percepción que tienen los escolares acerca del estado nutricio.

Métodos. se realizó un estudio cualitativo en estudiantes de primarias públicas. Se midió peso y talla y se calculó IMC; se aplicó la técnica de "dibujar y escribir" y se realizaron entrevistas semiestructuradas audiograbadas. La información se transcribió para ser analizada mediante el procedimiento de la teoría fundamentada. Se utilizó el programa Atlas-ti V8.

Resultados. participaron 26 escolares. 14 (53.8%) niños y 12 (46.2%) niñas; 3 (11.5%) presentaba bajo peso; 8 (30.8%) normopeso; 5 (19.2%) sobrepeso; y, 10 (38.5%) obesidad. Emergió la categoría bienestar definida por 5 componentes. 1) alimentación, 2) emociones, afectos y recreación; 3) percepción del cuerpo; 4) higiene personal y seguridad; y 5) "no estar bien". El estado nutricio lo explican a partir de sólo 3 categorías. "bajo peso", "obesidad" y "normal. Se identificó que los escolares reciben acoso en relación con su peso corporal por parte de familiares y personas de su entorno más cercano.

Conclusiones. Se percibe que la salud incluye lo físico, emocional y la seguridad básica. Tener bajo peso u obesidad es negativo e indeseable, causando daños físicos, sociales y emocionales a los escolares. Una consecuencia es el acoso que reciben tanto en la escuela como en la familia.

Palabras clave: percepción, estado nutricio, imagen corporal, escolares.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 291. EXPERIENCIAS EDUCATIVAS DEL CENTRO DE ATENCIÓN NUTRICIONAL INFANTIL ANTÍMANO CANIA DURANTE LA PANDEMIA POR COVID-19

María Ignacia Reggeti Márquez[1], *Marian Sofia Miranda Sánchez*[1].
[1]*Centro de Atención Nutricional Infantil Antímano Cania, Caracas, Venezuela.*

Antecedentes y objetivo. A partir de la declaración de pandemia realizada por la OMS, aumentó la participación de los profesionales de la salud en actividades virtuales de formación, asimismo, diferentes organizaciones incrementaron el uso de aplicaciones de mensajería instantánea para brindar información, atención y formación a sus beneficiarios. Las actividades de educación a distancia, entendidas como la combinación de educación y tecnologías de la comunicación para llegar a una audiencia ávida por aprender y que está separada físicamente, permitieron a Cania, en el marco de la pandemia, replantear sus estrategias y actividades de abordaje a sus audiencias de mujeres embarazadas y pacientes con malnutrición o riesgo de malnutrición, actores clave de la parroquia Antímano, profesionales e interesados en la salud nutricional. El objetivo de esta investigación descriptiva transversal, es describir las actividades de educación a distancia desarrolladas por Cania, desde el 11 de marzo 2020 hasta el 23 de abril 2021.

Métodos. Las fuentes de información fueron los registros de las actividades y sus participantes, y estadísticas generadas por las cuentas en redes sociales de Cania.

Resultados. Un total de 13380 personas fueron impactadas; de esas, 87 pacientes participaron en 2 foro chats y 112 actores clave de Antímano participaron en 5 foro chats, 2645 profesionales de la salud vieron 9 conferencias en línea y, en 22 conferencias en línea y foro chats participaron 4446 personas interesadas en temas de salud nutricional infantil, este mismo tipo de público recibió información mediante 88 post educativos en redes sociales otorgando 6030 “Me gusta”, y 60 visualizaciones por Youtube del video Lactancia materna en tiempos de COVID-19.

Conclusiones. Las actividades educativas a distancia permitieron contribuir con la intervención nutricional integral, seguir posicionando temas de salud nutricional infantil ajustadas a la realidad de los participantes, hicieron posible llegar a más personas, y ofrecieron la oportunidad de revisar el contenido cuando se desee. A futuro, es recomendable mantener actividades educativas presenciales y a distancia para aumentar el número de beneficiarios.

Palabras clave: educación a distancia, tecnología, salud.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 292. EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL CONTRA EL EXCESO DE PESO EN ESCOLARES DE PRIMARIA. UNA REVISIÓN DE ALCANCE Y CRÍTICA

***Angélica Lizárraga Quintero*[1], *Luisa Ortega*[1], *Israel Ríos-Castillo*[2].**
[1]Universidad de Panamá, Ciudad de Panamá, Panama, [2]Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Oficina Subregional en Mesoamérica, Ciudad de Panamá, Panamá.

Antecedentes y objetivo. Los niños en edades escolares requieren de intervenciones educativas enfocadas en alimentación saludable y actividad física para mejorar su calidad de vida. Objetivo. Revisar la literatura científica disponible sobre la educación alimentaria y nutricional para la prevención del exceso de peso en escolares (6-12 años).

Métodos. La búsqueda de estudios se llevó a cabo entre abril y septiembre de 2020. Las búsquedas se realizaron en tres bases de datos. MEDLINE PubMed, Google Académico y Scielo.

Resultados. La búsqueda arrojó 510 artículos y fueron seleccionados 37 estudios para la revisión. No todos los estudios fueron de intervención en educación alimentaria. En las dimensiones de los estudios, el (43%) realizó EAN y el (32%) se enfocó en describir los hábitos alimentarios de los escolares. Todas las intervenciones en EAN se concentraron en prevenir o disminuir el sobrepeso y obesidad en los escolares. Se describen intervenciones de tipo educativo, alimentarias y de prácticas de actividad física, la intervención más frecuente fue la educativa. De los estudios de intervención evaluados, el (31.3%) utilizó promoción de alimentación saludable, el (25%) la promoción de actividad física, el (12.5%) la capacitación a padres de familia, el (12.5%) capacitación a docentes, el (12.5%) se encaminó en trasformar escuelas saludables y el (6.3%) realizó consejería sobre actividad física y nutrición fuera del período de clases. Con relación a las intervenciones realizadas, todos reportan efectividad, es decir que son eficientes en los conocimientos y prácticas de estilos de vida saludable en los escolares.

Conclusiones. Es importante implementar intervenciones educativas en las escuelas porque han mostrado efecto positivo en el aumento de conocimientos y en los cambios de estilos de vida en los escolares de primaria.

Palabras clave: efectividad, intervención, educación alimentaria y nutricional, conocimientos escolares.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 293. GRAU DE CONHECIMENTO DOS CUIDADORES DE PACIENTES IDOSOS RECEBENDO TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL DOMICILIAR

***Dayana Isabel Méndez Padilla*[1], *Selma Cuncha*[2].**
[1]*Faculdade de Medicina de Ribeirao Preto-USP/FMRP-USP, Ribeirão Preto, Brasil,*
[2]*Faculdade de Medicina de Ribeirao Preto-USP/FMRP-USP, Ribeirão Preto, Brasil.*

Antecedentes y objetivo. O idoso dependente de nutrição enteral no domicílio altera a dinâmica familiar e demanda novos aprendizados aos familiares cuidadores. Objetivo. Determinar o grau de conhecimento dos cuidadores sobre a terapia nutricional enteral domiciliar.

Material e Métodos. Foram avaliados 30 cuidadores principais de pacientes idosos sob terapia nutricional enteral domiciliar. Aplicou-se um questionário utilizando escala tipo Likert com perguntas sobre o preparo da dieta enteral, o tempo de administração e as complicações relacionadas à nutrição enteral no domicílio. Além disso foram feitas perguntas sobre o cuidado dos pacientes com relação higiene e cuidados da fixação da sonda ou cuidado da pele ao redor da ostomia.

Resultados. Entre os cuidadores, a idade era de 51,8±13,3 anos, 90% eram mulheres, 73,3% eram casados e 56,6% mantinham paralelamente atividades informais de trabalho no próprio domicílio. Todos os cuidadores relataram ter recebido orientações sobre o preparo da dieta enteral, que era industrializada (60%) ou semi-artesanal (40%). O tempo de infusão de cada frasco dieta enteral foi de 30 a 45 minutos em 56,7% dos casos e acima de 45 minutos nos casos restantes. Todos os cuidadores conheciam os riscos da infusão rápida da dieta enteral. A inadequação mais comum foi a falta de administração de água pela sonda após a administração dos medicamentos (17,7%). Os voluntários não referiam dificuldade com os procedimentos de higiene dos pacientes, como auxílio no banho de chuveiro (46,7%) ou banho do leito (23,3%), além da higiene da boca (60%). Todos os participantes conheciam as orientações de limpeza e fixação das sondas transnasais ou ostomia e as complicações relacionadas à terapia nutricional enteral, sendo citadas a constipação intestinal (30%), diarreia (13,3%) e saída acidental da sonda (13,3%).

Conclusões. Em serviço especializado de hospital universitário terciário, os cuidadores dos pacientes idosos sob nutrição enteral domiciliar têm conhecimento sobre os cuidados necessários sobre a terapia nutricional enteral domiciliar e, de modo geral, seguem as orientações da equipe multiprofissional.

Palavras clave: cuidador, grau de conhecimento, idosos, nutrição enteral domiciliar.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 294. PRÁCTICAS Y PATRÓN DE CONSUMO ALIMENTARIO EN HOGARES DE ANTIOQUIA-COLOMBIA

***Luz Marina Arboleda Montoya*[1], *Luz Nataia Rodríguez Villamil*[1].**
[1]*Medellín, Colombia.*

Antecedentes y objetivo. La alimentación es un acto complejo, que involucra factores económicos, nutricionales, sociales y culturales. Se expresa en prácticas de consumo específicas en cada localidad, las cuales conservan una estructura y orden que es aprendido por los sujetos y transmitido de generación en generación. En el estudio se describe el patrón de consumo alimentario en hogares de Antioquia.

Métodos. Investigación cualitativa con perspectiva de etnografía focalizada, se utilizaron entrevistas en profundidad, grupos de discusión, observaciones y notas de campo para recabar información. Se entrevistaron a adolescentes, adultos y adultos mayores de las zonas urbanas y rurales de 9 municipios de Antioquia. Se realizó un proceso de codificación y categorización de la información.

Resultados. El alimento más consumido en todos los municipios es el arroz. En los hogares persiste una estructuración de la alimentación, consumida en tres momentos de comida (desayuno, almuerzo y comida). El desayuno se basa en arepa con arroz y huevo y chocolate o café o aguapanela.
El almuerzo está compuesto por tres platos. sopa, seco y bebida. Las sopas preferidas son los frijoles, lentejas, pastas, verduras o sancocho. En el seco, se consume arroz con carne, plátano y ensalada por lo general de lechuga o repollo con zanahoria, tomate, cebolla y limón. La bebida más consumida es el jugo de fruta de temporada, de mango, mora, tomate de árbol o maracuyá.
La cena es la misma preparación que el almuerzo, pero en menor cantidad, aunque también se identifica un consumo de preparaciones más livianas tipo desayuno, como arepa con queso o arepa o arroz con huevo, y una bebida tradicional fría o caliente. En los hogares urbanos, en la preparación de los platos, se integran ingredientes más procesados para facilitar su elaboración.

Conclusiones. En los hogares de Antioquia persiste un consumo tradicional de alimentos y de preparaciones elaborados en casa, la cual se conserva estructurada y se consume principalmente en tres momentos de comida, con un horario y unas preparaciones definidas para cada momento.

Palabras clave: consumo, alimentación estructurada, alimentación tradicional, momentos de comida.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 295. ACCEPTABILITY OF SCHOOL MEALS IN AN INTERVENTION STUDY INVOLVING CHANGES IN SCHOOL ENVIRONMENT AND THE USE OF GASTRONOMIC TECHNIQUES

***Rafael Lavourinha Pinto*[1], *Bárbara da Silva Nalin de Souza*[2], *Mara Lima De Cnop De Cnop*[3], *Rosely Sichieri*[1], *Diana Barbosa Cunha*[1].**

[1]Department of Epidemiology, Social Medicine Institute, State University of Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Brazil, [2]Department of Collective Health, Collective Health Institute, Federal University of Mato Grosso, Cuiabá, Brazil, [3]Gastronomy course, Institute of Nutrition Josué de Castro, Federal University of Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Brazil

Background and objective. More than 45 million Brazilian students benefit from the National School Feeding Program (PNAE) on a daily basis. However, meals acceptability is still low. This study aimed at assessing the acceptability of school meals in schools from Sumidouro-RJ, Brazil, participating in a multicomponent intervention.

Methods. This study is part of a randomized multicomponent community trial with students from 4th to 9th grade in 3 public schools. control school-CS (without intervention); intervention school 1-IE1 (changes in school environment) and intervention school 2-IE2 (changes in school environment and addition of new dishes on their menus, respecting local food habits and PNAE requirements). The environmental changes were based on the principles of choices architecture and self-service system implementation. Sixty-one new dishes created by gastronomy professionals were included in the IE2 school menu. Acceptability tests were applied using hedonic scale, proposed by PNAE, and ANOVA variance analysis were developed to compare the average acceptability data by meal group for every school.

Results. It has been observed a greater acceptability of rice, fruits and juice groups in IE1 (94.2%, 66.7% e 67.1%) and IE2 (93.4%, 76.7% e 80.5%), when compared to CS (82.0%, 42.9% e 32.1%). Beans group acceptability was higher in IE1 (80.6%), when compared to CS (63.2%). There has also been observed that the fish group was more accepted in IE1 (64.2%), when compared to IE2 (43.5%) and to sweets and vegetables in IE2 (75.4% and 53.5%), in comparison to CS (41.4% and 38.9%).

Conclusion. The acceptability of meals served to students from the intervention group that promoted environmental changes and included new dishes to the menu was higher than the ones observed at the control school.

Keywords: acceptability, school meals, students, food habits, public politics.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 296. CAMBIOS EN CONOCIMIENTOS Y PERCEPCIONES SOBRE LA REGULACIÓN DE VENTA DE ALIMENTOS EN ESCUELAS EN PROFESIONALES DE LA SALUD ESCOLAR. UNA ESTRATEGIA EDUCATIVA EN CIUDAD DE MÉXICO

***Fátima Ivette Torres Olguín*[1], *Liliana Bahena Espina*[1], *Marisa Macari*[1], *Rebeca Berner*[1], *Alejandro Calvillo Unna*[1]**
[1]*El Poder del Consumidor Ac, Ciudad de México, Mexico*

Objetivo. Evaluar el cambio en conocimientos y actitudes en profesionales de la salud después de una estrategia educativa sobre la regulación de venta-consumo de alimentos y bebidas (A&B) en escuelas primarias de la Ciudad de México (CDMX).

Métodos. Buscando mejorar la aplicación de esta regulación mediante la participación de profesionales de salud escolar, en conjunto con la Secretaría de Salud de CDMX, se diseñó e implementó una intervención educativa dirigida a estos profesionales. Con el fin de evaluarla se aplicaron 265 encuestas pre-intervención, 206 post-intervención y un grupo focal para evaluar. A) conocimientos sobre los contenidos de la regulación de venta-consumo de A&B, B) conocimientos y actitudes sobre roles y responsabilidades, C) experiencias y aprendizajes en torno a transformación del ambiente alimentario escolar. Se realizaron análisis estadísticos descriptivos para los datos cuantitativos y análisis de contenido en los cualitativos.

Resultados. Posterior a la intervención, se identificaron incrementos de conocimientos en torno a la existencia de. la regulación (incremento del 11%), la prohibición de publicidad de A&B en escuelas (+20%), la conformación de un comité de vigilancia de cumplimiento (+49%) y las sanciones por incumplimiento (+30%). Las percepciones sobre la relevancia de una regulación para mejorar la alimentación de escolares y la importancia de promover una alimentación saludable en las escuelas no registraron cambios, ya que el 95% y 92% las consideraron muy/algo relevantes en las evaluaciones pre y post intervención. Finalmente, hubo un incremento del 10% en su autopercepción sobre contar con herramientas y habilidades para promover una alimentación saludable en las escuelas.

Conclusiones. Los resultados evidenciaron la necesidad de implementar intervenciones educativas a los profesionales de la salud escolar para su concientización sobre la regulación de venta de A&B en las escuelas y la relevancia de su rol como promotores de hábitos alimentarios saludables para garantizar el derecho de la infancia a la alimentación sana.

Palabras clave: estrategia educativa, regulación, escuelas, profesionales de la salud.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 297. CALIDAD DE LA ALIMENTACIÓN Y SU RELACIÓN CON EL ESTADO NUTRICIONAL DE NIÑOS EN EDAD ESCOLAR

***Maritza Castillo Carrión*[1], *Ruth Martinez Espinosa*[1]**
[1]*Departamento de Química. Universidad Técnica Particular de Loja, Loja, Ecuador.*

Antecedentes y objetivo. La última Encuesta Nacional de Salud y Nutrición (2012) evidencia que en Ecuador existen niños en edad escolar con sobrepeso, baja talla y deficiencia de micronutrientes, por lo que determinar la calidad de la alimentación de los escolares y sus familias e identificar su estado nutricional fue el objetivo de este estudio.

Métodos. El trabajo se llevó a cabo con 1300 niños entre 5 y 12 años de 10 escuelas de educación general básica de la ciudad de Loja, Ecuador. Previo consentimiento firmado de los padres o tutores de los niños y la autorización de las instituciones de educación, se tomaron datos de peso y talla para realizar la clasificación del estado nutricional mediante el índice de masa corporal (IMC) y para conocer la calidad y hábitos de la alimentación, se aplicó una encuesta conformada de 16 preguntas de opción múltiple basadas principalmente en los lineamientos que brinda el Ministerio de Salud Pública.

Resultados. Los resultados del estado nutricional, mostraron que el 20.2% de los escolares se encuentran en posible riesgo de sobrepeso, la obesidad se presentó en el 1.7% y el 7.8% padece de sobrepeso; habiendo mayor incidencia en los varones. El bajo peso representa el 1.28% del total de la población intervenida. La encuesta nutricional reveló que el 88% de las familias preparan sus alimentos en casa, la mayoría de niños comen en compañía, en un lugar adecuado y comen fuera de casa esporádicamente. Las tres principales comidas están conformadas por cereales, lácteos, legumbres, frutas y verduras. El 10% de los niños afirma consumir snacks y dulces en la escuela y por las tardes en sus hogares. Solamente el 17% de los niños llevan refrigerio a la escuela y el resto compran en los bares escolares o consumen los alimentos que brinda el Programa de Alimentación Escolar del Gobierno.

Conclusiones. Los niños están conscientes de la importancia de cuidar su alimentación y que hacer ejercicio es la clave para mantener su salud.

Palabras clave: escolares, alimentos, nutrientes, índice de masa corporal

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 298. CUAJADO ORIENTAL. ESTANDARIZACIÓN DE LA RECETA Y VALORACIÓN NUTRICIONAL.

***Jesús Enrique Ekmeiro Salvador*[1]**, *Moreno-Rojas R*[2], *Duerto J*[3], *Mata J*[1].
[1]*Universidad de Oriente. Puerto La Cruz, Venezuela.* [2]*Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos. Universidad de Córdoba. Córdoba, España,* [3]*Dirección Académica. Escuela Gastronómica Portobello. Lechería, Venezuela.*

Antecedentes y objetivo. El cuajado es un pastel de pescado tradicional del Oriente venezolano que presenta diversas formas de elaboración; por lo que se planteó estandarizarlo y caracterizarlo nutricionalmente, generando una información unificada importante en planificación de la alimentación colectiva, dietoterapia, educación nutricional, turismo y para una eventual protección de su identidad patrimonial.

Métodos. Se encuestaron 89 cocineros y cocineras de servicios de restauración de Puerto La Cruz para indagar sobre la denominación y sus formas de elaborar el platillo. ingredientes, operaciones de preparación y presentación habitual. Se utilizó el programa Nutriplato v365 para estandarizar los ingredientes de más frecuente uso y estimar el valor nutricional del plato.

Resultados. 15,7% (n=14) de los encuestados denominan el plato como "cuajado oriental", destacando como importante la especificación geográfica del origen. La raya es el pescado utilizado en el 75,2% (n=67) de las recetas y se reportaron tres opciones de tubérculos para confeccionarlo. 53,9 % (n=48) papa, 25,8% (n=23) mapuey y 20,2% (n=18) ocumo. No se encontraron diferencias significativas en cuanto al contenido de nutrientes relacionadas con los diferentes tubérculos utilizados. Arroz blanco y frijoles fueron señalados por la totalidad de los encuestados como las guarniciones de servicio.

Conclusiones. La receta para 10 comensales quedó estandarizada en 1000 g de raya, 500 g de tajadas plátano, 800 g de tubérculo, 12 huevos, 2 cebollas (400 g), 100 g de ají dulce, 60 g de cebollín, 40 g de cilantro, 40 g de aceitunas verdes, 30 g de alcaparras, 270 ml de aceite onotado, 1 cucharada de sal (15 g) y 1 cucharadita de pimienta (5 g). Nutricionalmente 100 g de producto aporta 169 Kcal, 7,4 g Proteínas, 10,5 g Lípidos, 11,1 g Carbohidratos, 262 mg Na, 1,3 mg Fe, 138 ugER Vit.A, 71,6 mg Colesterol.

Palabras clave: valoración nutricional, cuajado oriental, estandarización, ingredientes.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 299. ÍNDICE GLICÉMICO Y CARGA GLICÉMICA DE LA SOPA PARAGUAYA

Mónica María Benítez Dominguez*[1]*, *Asumi Onishi Alonzo*[1]*, María Belén Rojas Pavón*[1]*, Silvia Araujo Pino*[2]*, Pamela Balmori*[1]*.*

[1]Carrera de Nutrición, Dirección Académica, Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, San Lorenzo, Paraguay, [2]Departamento de Nutrición, Dirección de Investigación, Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, San Lorenzo, Paraguay

Antecedentes y objetivo. La variación intra e interindividual de la respuesta glicémica hacen controversial el uso de los valores asignados en las tablas del índice glicémico ya que muestran la respuesta glicémica de un solo alimento, no de comidas mixtas. El índice glicémico (IG) y la carga glicémica (CG) son importantes ya que éstos podrían facilitar selección de alimentos con carbohidratos en la dieta y así mejorar la adherencia al tratamiento nutricional. Objetivo. Comparar el índice glicémico y la carga glicémica de tres diferentes muestras de sopa paraguaya en estudiantes mayores de edad sanos que asistieron a la Facultad de Ciencias Químicas-Universidad Nacional de Asunción en el periodo de diciembre 2019 a febrero del 2020.

Métodos. Estudio observacional analítico, se midió el índice glicémico y la carga glicémica siguiendo la Métodos de la FAO/OMS. La comparación entre las muestras de sopa paraguaya se realizó mediante ANOVA cuando los datos siguieron una distribución normal y prueba post hoc de Bonferroni. Los individuos se sometieron a cuatro pruebas, se utilizó en cada prueba 25g de carbohidratos teniendo como referencia las normas ISO 22000. La muestra 1 fue realizada con base a la receta del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), muestra 2 receta casera y la muestra 3 receta industrial , según esquema de intervención. Durante las 4 pruebas se midió la glucosa por medio de la glicemia capilar a los 15, 30, 60, 90 y 120 minutos.

Resultados. El promedio del IG de las 3 muestras fue significativamente menor que el del alimento estándar p=0.01 (Muestra 1 41,3±23,6; Muestra 2 53,4±24,3; Muestra 3 32,3±17,1), sin haber diferencias entre ellas (p=0,18). Así también el promedio de la CG fue menor que la del alimento estándar (Muestra 1 10,3±5,9; Muestra 2 13,3±6,1; Muestra 3 8,07±4,2), sin haber diferencias entre las mismas.

Conclusiones. Si bien no existe diferencia en el IG y CG de las tres muestras de la sopa paraguaya y estos hayan sido bajos, se deben cuidar las porciones consumidas ya que es un alimento con alto aporte calórico.

Palabras clave: índice glicémico, carga glicémica, sopa paraguaya, comidas típicas.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 300. VALIDACIÓN DE CONTENIDOS DE UNA GUÍA DIDÁCTICA PARA DOCENTES SOBRE EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL EN PANAMÁ

***Aristides Alexander Tudor Vásquez*[1], *Jair Torres*[1], *Lisbeth Escala*[2], *Ledys Urriola*[2], *Mónica McKinnon*[2], *Héctor De León*[3], *Vianka Barrera*[3], *Israel Ríos*[2]**

[1]Escuela de Nutrición y Dietética. Facultad de Medicina. Universidad de Panamá. Ciudad de Panamá, Panamá, 2Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). Oficina Subregional de la FAO para Mesoamérica., Ciudad de Panamá, Panamá, 3Ministerio de Educación de Panamá. Dirección Nacional de Nutrición y Salud Escolar. , Ciudad de Panamá, Panamá

Antecedentes y objetivo. La ausencia de enseñanza en alimentación saludable en escuelas ha contribuido al incremento del exceso de peso en Panamá. Objetivo. Validar contenidos de una guía didáctica para docentes sobre educación alimentaria y nutricional (EAN) saludable por parte de maestros de nivel primario.

Métodos. Estudio mixto con intervención educativa de nueve semanas diseño pre-test y post-test, en 22 maestros pertenecientes a cuatro escuelas primarias públicas de la República de Panamá que pertenecen al plan piloto del Programa Estudiar sin Hambre. Se realizaron dos formularios en línea, el primero para conocer características sociodemográficas de participantes y conocimientos, actitudes y prácticas sobre hábitos alimentarios basados en Guías Alimentarias para Panamá (GABA) y estilos de vida saludables. El segundo para validar los contenidos de la guía didáctica docente mediante indicadores como claridad, relevancia y redacción, así como atracción, comprensión, aceptación e involucramiento.

Resultados. Se evaluaron 22 maestros (86% femenino). El conocimiento presentado en el pre-test por los maestros sobre las GABA fue 27.3%, pero mejoró significativamente (p=0.000) a 90.9% luego de 9 semanas de capacitaciones. Todos los componentes para validar contenidos superaron 70% de nivel eficacia. El cambio más notable fue el aprendizaje sobre nutrición y alimentación saludable por medio de talleres lúdicos. La guía se mejoró mediante la integración de sugerencias de los maestros.

Conclusiones. La validación de contenido de la guía didáctica docente sobre nutrición y alimentación saludable constituye una herramienta útil y necesaria para realizar EAN en escuelas primarias de Panamá.

Palabras clave: validación, maestros, escolares, nutrición, guía.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 301. RESCATE DE LOS SABERES ANCESTRALES SOBRE ALIMENTOS, ALIMENTACION, NUTRICION Y SALUD DE LOS HABITANTES DE UNA COMUNIDAD DE LOS ANDES ECUATORIANOS

Sarita Betancourt Ortiz [1, 2]
[1]*Espoch, Riobamba, Ecuador,* [2]*Hospital San Juan, Riobamba, Ecuador*

Antecedentes y objetivo. Las culturas indígenas han sido transformadas por la migración, la publicidad, la globalización, entre otros factores, que han influenciado en la perdida de sus saberes ancestrales sobre alimentos, alimentación, nutrición y salud, y en la preferencia por comida rápida, ofertada por las transnacionales alimentarias, especialmente. Objetivos. Rescatar los conocimientos ancestrales sobre los alimentos, la alimentación, nutrición y salud de los habitantes de una comunidad rural de los andes ecuatorianos, mediante una investigación de tipo cualitativa con el fin de conocer el grado de modificación de la identidad cultural de los habitantes de esta Comunidad.

Métodos. Investigación de tipo cualitativo, se realizó una revisión bibliográfica sobre las características generales de la comunidad, frecuencia de consumo y tipo de alimentación que preparaban antes, en los diferentes tiempos de comida y en las festividades propias de esta comunidad, así como el tipo de utensilios y el tratamiento ancestral de las diferentes patologías, se anaizó la forma como cada uno de estos aspectos, han ido modificándose a través del tiempo.

Resultados. La frecuencia de consumo de alimentos ha variado a través del tiempo, se mantienen algunas preparaciones, pero otras han sido reemplazadas; en las festividades usan las preparaciones que adoptaron después de la conquista española; los condimentos ancestrales han sido reemplazados por condimento procesados, en pequeña cantidad, aún conservan algunos utensilios ancestrales, para la preparación de sus comidas. Actualmente el uso de plantas medicinales ha sido reemplazado por medicinas.

Conclusiones. Los habitantes de la comunidad de Cacha, con el pasar del tiempo, se han ido olvidando de sus creencias, hábitos, ritos y costumbres debido a factores como. la globalización y migración, como resultado de esto, las nuevas generaciones no tienen un conocimiento ancestral sobre alimentos, alimentación, nutrición y salud, afectándose el consumo de alimentos autóctonos como. la papa, la cebada, el maíz, el melloco. El consumo reducido y casi nulo de preparaciones con alimentos y técnicas ancestrales han contribuido con el padecimiento de ECNT, y de problemas de malnutrición como obesidad y la desnutrición crónica, que, en América latina, Ecuador ocupa el segundo lugar de prevalencia.

Palabras clave: cultura alimentaria, conocimientos ancestrales, Ecuador.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 302. VALIDACIÓN DE MATERIALES EDUCATIVOS PARA PROMOVER EL CONSUMO DE AGUA EN ADOLESCENTES MEXICANOS.

***Araceli Apolonia Salazar Coronel*[1]**, *Alejandra Jiménez Aguilar*[1], *Rebeca Uribe Carvajal*[1], *Gaciela Berenice Chávez Becerril*[1], *Ana Karen Pérez Jiménez*[1], *Anabel Fiorela Espinosa De Candido*[2], *Teresa Shamah Levy*[1]

[1]*Instituto Nacional de Salud Pública, Cuernavaca, Mexico,* [2]*Fondo de Naciones Unidas para la Infancia, UNICEF-México., Ciudad de México, México*

Antecedentes y objetivo. Ante la necesidad de desarrollar materiales educativos que trasmitan mensajes claros y adecuados en salud, se realizó la validación de cinco materiales educativos que integran un curso en línea llamado "¡Elijo, consumo y promuevo el agua! de la iniciativa Escuelas Promotoras del Consumo de Agua, cuyo propósito es el de contener los crecientes problemas de sobrepeso y obesidad en adolescentes mexicanos.

Métodos. Se llevó a cabo un estudio transversal cuantitativo en donde se realizaron dos tipos de validación; una validación técnica (expertos) y una validación poblacional (adolescentes). Se utilizaron formularios digitales, los cuales se enviaron a través de correo electrónico y redes sociales. Se validaron cinco materiales; tres infografías y dos videos tomando como base cinco criterios. Atracción, Entendimiento, Identificación, Aceptación e Inducción a la Acción. Se desarrolló un índice por criterio de validación, el cual se categorizó en "Alto" y "Bajo" cumplimiento, considerándose una validación exitosa cuando el 70% o más de las respuestas se concentraron en la categoría de Alto cumplimiento.

Resultados. Los principales resultados mostraron que entre el 80 y 100% de expertos y adolescentes reportaron un Alto cumplimiento para los criterios de Atracción, Aceptación, Entendimiento, e Inducción a la acción en todos los materiales, sin embargo, para el criterio de Identificación se observó bajo cumplimento en las tres infografías, según el grupo de expertos, así como para uno de los videos, según el grupo de adolescentes.

Conclusiones. La validación permitió identificar las fortalezas y áreas de oportunidad para mejorar los materiales educativos y con esto poder garantizar la efectividad y aplicabilidad de estos en la promoción del consumo de agua entre adolescentes mexicanos de nivel secundaria.

Palabras clave: validación, materiales educativos, agua potable, educación en salud, adolescentes, México.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 303. DIVERSIDAD DE LA DIETA Y GÉNERO DE LAS PERSONAS QUE SE ATIENDEN EN CENTROS DE ATENCIÓN PRIMARIA DE LA SALUD, NEUQUÉN CAPITAL, ARGENTINA. 2019.

***Eugenia Marianela Gutierrez*[1], *Ana Paula Bruveris*[1], *Marianela Belén Maldonado*[1], *María Laura Aranda*[2].**
[1]Zona Sanitaria Metropolitana, Neuquén, Argentina, 2Autónomo - Independiente, Neuquén, Argentina.

Antecedentes y objetivo. El trabajo "Comensalidad, Calidad de la Dieta y Obesidad, posibles relaciones" (en prensa 1ª Revista Patagónica de Bioética 2021) arrojó entre otras conclusiones que la diversidad de la dieta estaba relacionada significativamente al género. El presente tuvo como objetivo describir la diversidad de la dieta según el género de los encuestados de los CAPS de la ciudad de Neuquén.

Métodos. En base a 361 encuestas alimentarias realizadas durante 2019, se realizó un estudio descriptivo, cuantitativo transversal, con muestreo aleatorio simple. Para evaluar la diversidad se adaptó la Métodos del Health Eating Index, otorgando puntaje a la alimentación de cada persona, considerando si ingería las cantidades recomendadas por las Guías Alimentarias para la población Argentina y si realizaba los momentos formales de comida, clasificandola en "poco saludable", "necesita cambios" y "saludable".

Resultados. El 66.3% de los hombres tuvo una alimentación "poco saludable", mientras que el 56.3% de las mujeres se encontró en esta categoría. Por grupos de alimentos, los hombres cubrieron 28,2% más de las recomendaciones de carnes-huevos, 22,8% más para panes-galletas y un 12,8% más de las recomendaciones de grasas-aceites que las mujeres. Ambos géneros cubrieron las recomendaciones del resto de los grupos de alimentos de manera similar con diferencias del 5%. En los momentos formales de comida, se observó que un 7,1 % más de mujeres realizaron un almuerzo variado, mientras que en la cena se invierte y un 12,9 % más de hombres cumple con esta característica.

Conclusiones. La alimentación de las mujeres fue más diversa, se evidenció la predilección de los hombres por las carnes, probablemente cedidas por las mujeres, propio de los aspectos socioculturales de la alimentación argentina.

Palabras clave: alimentación, diversidad de la dieta, género, población urbana, atención primaria de la salud.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 304. THE MEANINGS OF THE ACT OF EATING AMONG A SAMPLE OF BRAZILIAN ADULTS. AN INITIAL ANALYSIS.

Bruna Menegassi*[1]*, *Camila Carla Souza do Prado*[1]*, Mikelly Cristina do Amaral Alves*[1]*, Virtude Lifante Carvalho dos Santos*[1]
[1]*Universidade Federal Da Grande Dourados, Dourados, Brazil.*

Background and objective. In a recent document, the Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) recommended that each country's food guide be updated and be more holistic. The Dietary Guidelines for the Brazilian Population (DGBP), published by the Brazilian Ministry of Health in 2014, presented recommendations for healthy and adequate eating using a holistic approach rooted in health nutrition. The DGBP recommendations consider nutrients, food, meals, modes of eating, and socially and environmentally sustainable food systems. The "act of eating" is greatly emphasized in the second edition of the DGBP. However, how people understand the act of eating is unknown.

Methods. This cross-sectional, exploratory, and qualitative study analysed the meanings of the act of eating among a sample of Brazilian adults. The data were collected using an online questionnaire and face-to-face interview (n = 35). The data were analysed using the exploratory content analysis. In the second stage, we performed a textual analysis using IRAMUTEQ software. We present the data for this analysis using a word cloud.

Results. For the participants, the act of eating was a basic need, pleasurable activity, a time for sharing, sociocultural activity and laborious activity. These results may be considered as providing an initial insight, suggesting that the sample representing Brazilians interpret the act of eating in line with the DGBP and its holistic approach. This is an important finding for public food and nutrition policies in Brazil, which see the DGBP as a key tool for promoting healthy eating, as well as adequate, pleasant, and sustainable.

Conclusion. Our results are relevant to the national and international agenda, as several countries in the world are updating their food guides according to FAO recommendations, some of which are mirroring the second edition of the DGBP, which was internationally recognized for its innovative content and approach.

Keywords: dietary guidelines, qualitative research, Brazil.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 305. PATRÓN DE CONSUMO ALIMENTARIO EN COMUNIDADES INDÍGENAS DE LA SIERRA ECUATORIANA

***Myriam Andrade Zurita*[1], *Rosmerie Ochsner Mera*[1],** *Edgar Wilson Rojas González*[1], *Sofía Carolina Benítez Proaño*[1]
[1]*Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Quito, Ecuador.*

Antecedentes y objetivo. La sierra ecuatoriana se caracteriza por tener un consumo bajo en proteína y micronutrientes y alto en carbohidratos. Por ello, el objetivo de este estudio fue determinar el patrón alimentario relacionado con la frecuencia, porciones y origen de los alimentos en poblaciones de agricultores indígenas de la sierra ecuatoriana.

Métodos. Este estudio tuvo un enfoque cuantitativo, con diseño de tipo transversal y observacional. La muestra fue de 258 familias y su cálculo se realizó con la aplicación n4Studies, con muestreo probabilístico. La técnica de recopilación de información fue la encuesta semicuantitativa de frecuencia de consumo con variables de origen de los alimentos, como parte de los instrumentos utilizados en el proyecto de investigación "El uso de agrotóxicos en la agricultura familiar/comunitaria y su influencia en la calidad de los alimentos y en la salud de poblaciones indígenas".

Resultados. Los alimentos consumidos por más del 80% de la población y que conforman el patrón alimentario son cebolla, papa cocinada, huevo, arroz, pescado, fideo, arroz de cebada, machica, zanahoria, tomate riñón, aceite, panela, morocho, pan blanco, avena, aguas de hierbas y colada de avena. De estos alimentos los que más cumplen las porciones recomendadas son aguas aromáticas (27,7%), papa cocinada (26,5%), arroz (15,9%), zanahoria (15,5%), pan blanco (14,6%), huevo (13,6%). Las aguas aromáticas (90,5%), la papa (55,5%) y los huevos (44,9%) son de procedencia propia de las familias de agricultores.

Conclusiones. Se ratifica el patrón de consumo caracterizado por una ingesta alta de alimentos ricos en carbohidratos, baja en proteína y micronutrientes. En general no se cumple las porciones recomendadas de consumo y son pocos los alimentos que provienen de producción propia. Estos insumos permitieron diseñar estrategias de educación nutricional.

Palabras clave: patrón de consumo, frecuencia de consumo, indígenas.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 306. EVALUACIÓN DE ESTILOS DE VIDA Y ALIMENTACIÓN EN UNA POBLACION DE 16 A 24 AÑOS

***Obdulia Vera López*[1]**, *Addi Rhode Navarro-Cruz*[1], *Martin Lazcano-Hernández*[1], *Orietta Segura-Badilla*[2], *Gladys Quezada-Figueroa*[2], *Ashuin Kammar-García*[3], *Kevin Raúl Cantón-Ramírez*[1].*

[1]Facultad de Ciencias Químicas, Benemérita Universidad Autónoma De Puebla, Puebla, Mexico, [2]Facultad de Ciencias de la Salud y de los Alimentos, Universidad del Bío-Bío, Chillan, Chile, [3]Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán, México, México.

Antecedentes y objetivo. Los hábitos alimentarios son el conjunto de conductas adquiridas por un individuo, por la repetición de actos en selección, preparación y consumo de alimentos. La adolescencia es un periodo determinante en la adquisición y configuración de hábitos alimentarios y estilos de vida. El objetivo del trabajo fue conocer los estilos de vida y alimentación en una población entre 16 y 24 años.

Métodos. Se diseñó y aplicó un cuestionario a población de nivel medio superior y superior en la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla. Se realizó el análisis estadístico descriptivo.

Resultados. Se entrevistaron 200 alumnos con edades entre 16 y 24 años, con edad promedio de 18.86 años, IMC de 22.81 kg/m² para mujeres y 22.82 kg/m² para hombres. El 88% desayunan en casa y 12% no lo hacen. 95% de los alumnos consumen lunch, 42.75% lo llevan de casa y 34% lo compra en la escuela. El consumo de fruta diaria fue; 38% consume una, 33% consumen dos y 16% tres. En cuanto a las comidas/día, 40% de la población hace 4 comidas, 28% tres, 15% cinco y sólo 12% dos. 76% de los estudiantes consumen comida chatarra. Cuando tienen sed 80% toma agua simple, 12% agua de sabor y 4% refresco. Sólo 38% de la población consume algunas veces golosinas viendo T.V. y 52% casi nunca lo hace. 51% come viendo televisión algunas veces, 29% nunca lo hace.

Conclusiones. Aun cuando el IMC es normal para la población en general, un pequeño porcentaje tiene conductas de riesgo por lo que es indispensable central la atención en la promoción de estilos de vida saludable, ya que los hábitos formados repercutirán en la edad adulta.

Palabras clave: estilos de vida, hábitos, riesgo, adolescentes, adultos.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 307. A UTILIZAÇÃO DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA NA ATUAÇÃO PRÁTICA DO NUTRICIONISTA

***Irene Coutinho De Macedo*[1]**, *Oliveira T Tatiane*[1], *Silva C Claudia*[1].
[1]*Centro Universitário Senac, SAO PAULO, Brazil.*

Antecedentes e objetivo. Diversos países no mundo possuem seus guias alimentares específicos contemplando a diversidade requerida em termos de formatos e apresentações que estejam de acordo com as características populacionais, socioculturais e necessidades nutricionais de cada povo. No Brasil, o Ministério da Saúde publicou, em 2014, a segunda edição do documento que aborda os princípios e recomendações de uma alimentação adequada e saudável, constituindo-se como um instrumento de apoio às ações de educação alimentar e nutricional em todos os setores da sociedade. Sendo o nutricionista o profissional que atua diretamente no cuidado nutricional e intervenções educativas observou-se a necessidade de identificar o quanto o Guia Alimentar é conhecido, utilizado e recomendado na prática dos Nutricionistas.

Métodos. Foi realizada uma pesquisa do tipo exploratória e descritiva na qual os nutricionistas atuantes em qualquer áreas foram convidados a responderem um questionário encaminhado pelas redes sociais. Apenas participaram da pesquisa os que aceitaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Resultados. Responderam à pesquisa 99 nutricionistas dos quais a maioria (65,39%) está formado há menos 10 anos. A maioria (81,82%) já cursou ou está cursando a pós-graduação e atuam (44,44%) especialmente na área de nutrição clínica. A maioria (77,78%) respondeu que tem conhecimento total do Guia Alimentar e, 15,15% conhecimento parcial e 2,02% desconhece totalmente. Sobre a utilização das informações para práticas em atuação, 82% utilizam totalmente ou parcialmente e 18% não utiliza ou utiliza superficialmente. Dos que utilizam o guia, a maioria (70,0%) utilizam intervenções educativas para melhora de escolhas alimentares. Sobre a a apresentação dos dez passos para a alimentação saudável a maioria (71,12%) aplica completamente ou parcialmente na prática de atendimentos e, 44,90% tem por hábito fazer a indicação da leitura do documento completo. Em uma questão aberta, os nutricionistas destacaram pontos de melhoria para o guia. acrescentar exemplos de refeições; uma abordagem mais ampla para a alimentação vegetariana; exemplos quantitativos de alimentos; e estar mais disponível para a população em linguagem mais simplificada.

Conclusões. Concluiu-se que, ainda que o guia tenha sido publicado há mais de 6 anos, pode ser melhor utilizado na prática do nutricionistas.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 308. HÁBITOS ALIMENTARIOS, DE ESTILO DE VIDA Y PERCEPCIONES ACERCA DEL VEGETARIANISMO DE UNA POBLACIÓN VEGETARIANA ADULTA EN COSTA RICA

***Raquel Castro Méndez*[1]**, *Marco Calderón Quirós*[1], *Mariana Vargas Barboza*[1].
[1]*Universidad de Costa Rica, San Pedro, Costa Rica*

Antecedentes y objetivo. El interés profesional en la nutrición vegetariana ha alcanzado niveles sin precedentes, en los últimos años estudios han evidenciado los beneficios de dietas vegetarianas equilibradas, y han mostrado interés en las motivaciones detrás del comportamiento de una población que está en constante crecimiento. Sin embargo, en Costa Rica, la información sobre vegetarianismo es escasa, por lo que este estudio proporciona los mayores datos, con el objetivo de analizar las percepciones acerca del vegetarianismo, hábitos alimentarios y de estilo de vida de una población vegetariana adulta en Costa Rica.

Métodos. Los datos se recolectaron mediante un formulario digital habilitado por 12 días durante julio de 2019. Se obtuvieron 405 respuestas válidas; de estas se derivó la muestra cualitativa (31) para el desarrollo de cinco grupos focales.

Resultados. La mayor parte de las personas encuestadas fueron mujeres (79,3 %), edad promedio de 29,4 ± 8,9 años, donde un 84,9 % contaba con estudios universitarios. Un 37,5 % fueron veganos y un 62,5 % otros tipos de vegetarianos, la razón principal para hacer el cambio de alimentación fue la ética animal (63 %). La mayoría indicó el consumo diario de vegetales (63 %), leguminosas (60 %) y frutas (57 %); y una baja frecuencia en el consumo de bebidas azucaradas, dulces y comida rápida. Un 66,7 % no utiliza suplemento de vitamina B12. La mayoría (70,6 %) realiza actividad física, una parte consume alcohol (56,3 %) y tabaco (8,6 %). Los participantes definieron la alimentación vegetariana como consciente y variada, que no es saludable por sí sola y está compuesta por alimentos naturales; coincidieron en que el vegetarianismo abarca aspectos más allá de la alimentación ligados a sus motivaciones.

Conclusiones. Al hacer el cambio, otras áreas de la vida se vieron afectadas, como participar en actividades sociales o recibir cuestionamientos, por lo que los vegetarianos se perciben como distintos, al definir el vegetarianismo como su estilo de vida. Estas características coinciden con las que se han descrito en población vegetariana en otros países, tales datos permitieron la recopilación de aspectos sobresalientes para orientar futuras intervenciones nutricionales con esta población.

Palabras clave: nutrición, vegetarianismo, veganismo, alimentación basada en plantas.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

PO 309. CONTRIBUTION OF A CONVENIENCE LOCAL FOOD (PASTE) TO CALORIE AND SODIUM INTAKE IN A POPULATION OF MEXICAN UNIVERSITY STUDENTS

Judith Jaimez Ordaz[1], Luis Ángel Gamero Muñoz[1], ***Juan Ramírez Godínez[1],*** *Luis Guillermo González Olivares[1], Jesús Guadalupe Pérez Flores[1], Javier Añorve Morga[1], Elizabeth Contreras López[1]*
[1]Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, Pachuca de Soto, Mexico.

Background and objective. Paste (from the word pastry) is a food of English origin, adopted in the State of Hidalgo, Mexico over one hundred years ago. It is frequently consumed as a convenience food and it is a very popular meal for university students. The objective of this paper was to determine the contribution of pastes consumption to calorie and sodium intake in the diet of university students.

Methods. The proximate composition and sodium content of 15 samples of different varieties of pastes was analyzed through official techniques and ICP, respectively. The calories of the samples were calculated from the fat, protein and carbohydrates content. A survey was applied to 500 students from the largest public university from Hidalgo State (Mexico) to determine their past consumption habits.

Results. The pastes presented variability in their content of fat (11.98 - 25.68g/100g), protein (2.29 -12.57g/100g) and carbohydrates (23.54 - 52.72g/100g) due to the nature of their ingredients. Caloric content was from 355.4 to 544.7 kcal/paste. Samples with salty filling presented higher sodium contents (171.04 – 692.99 mg Na/100g) compared to the ones with sweet filling (54.85 - 74.12 mg Na/100g). 96.2% of the participants consume pastes, the majority (49.68%) consume 1 to 2 pieces per week while 32.01% consume 3 to 4.

Conclusions. The participants consider that pastes are quick, convenient and cheap and they mentioned flavour and practicality as the main reasons for their consumption. In general, pastes represent an important source of calories and sodium intake in the diet of university students. It would be recommendable to label this kind of food to provide nutritional information to avoid excessive consumption.

Keywords: paste, calories intake, sodium intake, university students.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 71, Suplemento 1, Octubre 2021
https://doi.org/10.37527/2021.71.S1

Editorial
Conferencias Plenarias
Simposios
Comunicaciones orales
Comunicaciones e-póster

Diagramación:
Ana María Reyes, e-mail: digivi@gmail.com