ALAN-VE ISSN: 0004-0622 ISSN-e:2309-5806
Depósito Legal: pp 199602DF83

ALAN

ARCHIVOS LATINOAMERICANOS DE NUTRICION

Revista de la Sociedad Latinoamericana de Nutrición

Continuación de Anales Venezolanos de Nutrición

SLAN

Volumen 76, Suplemento 1, Octubre 2026

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

Archivos Latinoamericanos de Nutrición, es la revista oficial de la Sociedad Latinoamericana de Nutrición (SLAN) que se edita desde 1966, cuando el Instituto Nacional de Nutrición de Venezuela transfiere, a la recién creada Sociedad Latinoamericana de Nutrición la revista Archivos Venezolanos de Nutrición que se publicaba desde 1950.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición (Arch Latinoamer Nutr / ISSN 0004-0622, ISSN-e: 2309-5806), es una revista Ibero Latinoamericana revisada por pares. Publica editoriales, artículos originales, artículos breves, revisiones sistemáticas y narrativas, artículos especiales y cartas al editor, sobre temas de alimentación, nutrición humana, bioquímica nutricional aplicada, nutrición clínica, pública y comunitaria, educación en nutrición, ciencia y tecnología de alimentos, microbiología de alimentos, entre otras.

Todos los manuscritos presentados a la revista deben ser originales, que no estén en consideración simultánea en otro lugar y no infrinjan los derechos de propiedad intelectual de ninguna persona u organización. Archivos Latinoamericanos de Nutrición publica artículos en tres idiomas: español, inglés y portugués y tiene una frecuencia de publicación trimestral en los meses de marzo, junio, septiembre y diciembre, respectivamente.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición está registrado en ASEREME e indizado en Web of Science Citation Index (SCI), Scopus, Citescore, Scimago, H-index, Directory of Open Access Journal (DOAJ), Latindex, Scientific Electronic Library Online (SciELO), Literatura Latinoamericana en Ciencias de la Salud (LILACS/BVS). También se encuentra incluida en ICDS-Miar, Google Scholar, PERIODICA, The Keepers, WorldCat Biblat, Bielefeld Academic Search Engine (BASE), Directory of Open Access Scholarly Resources (ROAD), REVENCYT, OCLC WorldCat, SCILITR, Electronic Journals Library EZB y el Repositorio Institucional Saber-UCV. Además, hace uso de las herramientas o plataformas de Crossref, Dimensions, AURA, Publons, Reviewer Credits y ResearchGate.

La revista Archivos Latinoamericanos de Nutrición se edita en Venezuela desde 1992, bajo la responsabilidad del Capítulo Venezolano de la Sociedad Latinoamericana de Nutrición. La Fundación Bengoa, el Centro de Atención Nutricional Infantil Antímano, CANIA y el Instituto Nacional de Nutrición respaldan esta publicación. La oficina editorial de la revista se encuentra en las instalaciones de la Fundación Bengoa en la ciudad de Caracas.

The Latin American Nutrition Archives is the official journal of the Latin American Nutrition Society (SLAN) that has been published since 1966, when the National Institute of Nutrition of Venezuela transferred, to the recently created Latin American Nutrition Society, the Venezuelan Nutrition Archives journal, which is published since 1950.

The Latin American Nutrition Archives (Arch Latinoamer Nutr / ISSN 0004-0622, ISSN-e: 2309-5806) is a peer reviewed Ibero Latin American journal. It publishes editorials, original articles, short articles, systematic reviews and narratives, special articles, that letters to the editor, on topics of diet, human nutrition, applied nutritional biochemistry, clinical, public and community nutrition, nutrition education, food science and technology, food microbiology, among others.

All manuscripts submitted to the journal must be original, not under simultaneous consideration elsewhere, that does not infringe the intellectual property rights of any person or organization. The Latin American Nutrition Archives publishes articles in three languages: Spanish, English and Portuguese and is published quarterly in the months of March, June, September, and December, respectively.

Latin American Nutrition Archives is registered in ASEREME and indexed in Web of Science Citation Index (SCI), Scopus, Citescore, Scimago, H-index, Directory of Open Access Journal (DOAJ), Latindex, Scientific Electronic Library Online (SciELO), Latin American Literature in Health Sciences (LILACS/BVS). It is also included in ICDS-Miar, Google Scholar, PERIODICA, The Keepers, WorldCat Biblat, Bielefeld Academic Search Engine (BASE), Directory of Open Access Scholarly Resources (ROAD), REVENCYT, OCLC WorldCat, SCILITR, Electronic Journals Library EZB, Saber-UCV Repository. In addition, it makes use of the tools or platforms of Crossref, Dimensions, AURA, Publons, Reviewer Credits and ResearchGate.

The Latin American Nutrition Archives journal has been published in Venezuela since 1992, under the responsibility of the Venezuelan Chapter of the Latin American Nutrition Society. The Bengoa Foundation, the Antímano Child Nutrition Care Center, CANIA and the National Institute of Nutrition support this publication. The editorial office of the journal is in the facilities of the Bengoa Foundation in the city of Caracas.

Dirección: Centro Seguros La Paz, piso 4, Oficina E-41C, sector La California, Avenida Francisco de Miranda, Municipio Sucre, Caracas, Venezuela. Teléfono: (0212) 2351824. Apartado 62.778. Chacao, Caracas 1060. Venezuela.
Correo electrónico: info@alanrevista.org
Página web: www.alanrevista.org

Diagramación y montaje: Ana María Reyes. Teléfono: (0412) 3950405
Portada: Chavez & López, Diseño Gráfico. Caracas, Venezuela. Teléfono: (0212) 2855529
Página web: Nexus Radical® - web@nexusradical.com

SLAN
Sociedad Latinoamericana de Nutrición

Libro de resúmenes



SLAN 2026

XXI CONGRESO

LATINOAMERICANO DE NUTRICIÓN

25 AL 29 DE OCTUBRE / SANTIAGO, CHILE



UNIVERSIDAD DE CHILE

unicef

para cada infancia

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 76, Suplemento 1, Octubre 2026
https://doi.org/10.37527/2026.76.S1

Comité Directivo
Sociedad Latino-Americana Nutrición SLAN

Camila Corvalán Aguilar, Presidenta
Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA), Universidad de Chile

Marcela Reyes Jedlicki, Secretaria
Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA), Universidad de Chile

María Luisa Garmendia Miguel, Tesorera
Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA), Universidad de Chile

Comité Organizador del XXI Congreso SLAN 2026

Camila Corvalán
Marcela Reyes
Miguel Arredondo
Rodrigo Pulgar
Fernanda Mujica
Natalia Rebolledo
Carmen Gloria González
Nicolás Tobar
Sofía Bustos
Alejandro Bustamante
Paz Martínez
Ricardo Sánchez
Luciana Lechuga
Macarena Salvo
Carla Vásquez

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 76, Suplemento 1, Octubre 2026
https://doi.org/10.37527/2026.76.S1

Comité Científico del XXI congreso SLAN 2026

Eje 1: Gobernanza y políticas públicas para sistemas alimentarios saludables, sostenibles y equitativos

·*Mariane Lutz, Universidad de Valparaíso, Chile.*

·*Lorena Rodriguez, Escuela Salud Pública – U. Chile, Chile.*

·*Tito Pizarro, Universidad de Santiago, Chile.*

·*Anna C. Pinheiro, Universidad del Desarrollo, Chile.*

Eje 2: De la tradición a la tecnología: Transiciones sostenibles en la producción alimentaria para la salud, el ambiente y la economía del futuro

·*Ornella Tiboni, FAO, Chile.*

·*Lee Meisel, INTA – Universidad de Chile, Chile.*

·*Rebecca Kanter, Medicina – Universidad de Chile, Chile.*

·*Romina Pedreschi, Pontificia Universidad Católica de Valparaiso, Chile.*

Eje 3: Entorno y comportamiento alimentario

·*Jacqueline Araneda, Universidad de BíoBío, Chile.*

·*Patricia Gálvez, Medicina – Universidad de Chile, Chile.*

·*Ángela Jaramillo, Douglas Research Centre, Canadá.*

·*Daniel Egaña, Medicina – Universidad Chile, Chile.*

Eje 4: Dietas saludables y sostenibles a lo largo del curso de vida: evidencia, experiencias, desafíos y oportunidades

·*Gerardo Fasce, INTA Universidad de Chile, Chile.*

·*Montserrat Victoriano, Universidad de Concepción, Chile.*

·*Ángela Martínez, Universidad de Valparaíso, Chile.*

Eje 5: Actividad física y su rol en sistemas alimentarios saludables y sostenibles

·*Rodrigo Troncoso, INTA – Universidad de Chile, Chile.*

·*Gerardo Weisstaub, INTA – Universidad de Chile, Chile.*

·*Daniela Reyes, Universidad de la Frontera, Chile.*

Eje 6: Entre los determinantes comerciales y la acción comunitaria, integrando sabores y saberes

·*Sofía Bustos, Actuemos, Chile.*

·*José Andrés Ocaña, Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Ecuador.*

·*Christian Torres, Poder del Consumidor, México.*

·*Marcelo Aizaga, Comité de Usuarias y Usuarios del Mercado de Alimentos, Ecuador.*

·*Doménica Ulloa, Universidad de Cuenca, Ecuador.*

Eje 7: Innovación, ciencia y tecnología para la transformación

·*Carol San Martin, INTA – Universidad de Chile, Chile.*

·*Cristian Hodar, INTA – Universidad de Chile, Chile.*

·*Isabel Pemjean, INTA – Universidad de Chile, Chile.*

·*Fernanda Mediano, Pontificia Universidad Católica, Chile.*

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 76, Suplemento 1, Octubre 2026
https://doi.org/10.37527/2026.76.S1

Índice del Suplemento

Páginas

EDITORIAL 51

SIMPOSIOS
EJE TEMÁTICO: 1. GOBERNANZA Y POLÍTICAS PÚBLICAS PARA SISTEMAS ALIMENTARIOS SALUDABLES, SOSTENIBLES Y EQUITATIVOS.

Código: SYM-BDBYCQYSSE
De las recomendaciones a la acción: políticas para promover entornos alimentarios escolares saludables en las América
Lesly Vejar Renteria; Susanah Robinson; Mariana Espinosa 53

Código: SYM-2KAV0ZRMIA
Políticas y acciones para detener el aumento del sobrepeso y la obesidad en América Latina y el Caribe
Daniela Godoy; Guillermo Paraje; Sonia Rodríguez Ramírez; Rafael Adolfo Pérez de León; Ivannia Caravaca 53

Código: SYM-63OS97B2QL
Lineamientos esenciales para impulsar impuestos saludables en América Latina y el Caribe
Eugenia Ramos; Alejandro Ramos; Ignacio Drake; Victoria Eugenia Soto Rojas; Christian Torres 54

Código: SYM-LDFNRUBF9W
Escuelas como eje de transformación de sistemas alimentarios saludables y equitativos: Ecuador, Honduras y Perú.
Carla Mejía; Ministerio de Educación, Deporte y Cultura de Ecuador; Carlos Oberholzer, Director del Programa Nacional de Alimentación Escolar - SEDESOL; Nataly Eleny Dávila Tavara 55

Código: SYM-BACI311VNP
Sistemas alimentarios urbanos y amazónicos en América Latina: políticas públicas, evidencia y cooperación para el acceso y consumo saludable
Gisele Bortolini; João Intini; Gisele Ane Bortolini; Larissa Mendes; Muriel Gubert; Maritza Diaz Rincon; Carla Mejía 55

Código: SYM-DREFSWMVQX
Una mirada hacia las guías alimentarias en ALC: importancia en dietas saludables, avances, desafíos y oportunidades
Israel Ríos-Castillo; Brian Payne; Adriana Estrada; Kelly Alves; Rebecca Kanter 56

Código: SYM-FLZ2LTH8PZ
Brasil como caso de estudio: monitoreo, gobernanza y políticas de precios de alimentos para la seguridad y la equidad
Lorenza Longhi; Rafael Moreira Claro; Thaís Cristina Marquezine Caldeira; Ana Maya; Gisele Ane Bortolini 57

Código: SYM-1J7WTWJSBX
Encuesta Nacional de Micronutrientes en República Dominicana: evidencia para la toma de decisiones, la política pública y el desarrollo nacional
Jonathan Soto; Dra. Patricia Grullón; María Altagracia Fulcar; Dra. Andelys de la Rosa 57

Código: SYM-B106IMCE8M
RAES: una mirada a la Red de Alimentación Escolar Sostenible, resultados e implicaciones en América Latina y del Caribe
Israel Ríos Castillo; Daniela Godoy; Paola Barbieri; Najla Veloso; Karine Santos 58

Código: SYM-LDFRPXOL9I
Reflexión, avances y proyecciones ciencia–política: incidencia académica para el derecho a la alimentación en América latina y el caribe.
Jorge Aranda Ortega; Luis Lobo.; Mirta Crovetto.; Catalina Gonzalez Hidalgo; Mauricio Hernández Fernández 58

Código: SYM-1BZKF8B8YZ
Evidencia y políticas para transformar los sistemas alimentarios de niñas, niños y adolescentes
Paula Véliz; Mauricio Hernández Fernández; Stephanie Amaral; Cecilia De Bustos; Katherine Silva 59

Código: SYM-6J5ABVEHZY
Gobernanza intersectorial en Leyes de Alimentación: Análisis comparativo en América Latina.
Alejandro Calvillo Unna; Jaime Delgado; Daniela Godoy; Juan Ángel Rivera Dommarco; Avelina Landaverde 60

Código: SYM-BJITMZMH8X
Nutrición en emergencias en América Latina y el Caribe: anticipar, responder y proteger
Katherine Silva; Amal Ben Ameur; Elisabete Catarino 61

Código: SYM-GDI63WF5HT
Salud y Nutrición en Emergencias Complejas en América Latina: Evidencia, Gobernanza y Resiliencia Regional
Mónica Ancira Moreno; Sonia Hernández Cordero; Pablo Gaitán Rossi; Martha Kaufer Horwitz; Paulina Rodríguez 61

Código: SYM-KFD992TPXR
Desnutrición aguda infantil en américa latina: evidencia, implementación y fortalecimiento de sistemas de salud
Edith Kim Herrera; Ana Lilia Lozada Tequeanes; Susana Raffalli Arismendi.; Anabelle Bonvecchio Arenas 62

Código: SYM-NOCV8U30T8
Investigación y acción en nutrición materno-infantil en contextos de emergencia en América Latina.
Ana Lilia Lozada Tequeanes; Edith Kim Herrera; Susana Rafalli; Matthias Sachse 63

Código: SYM-Q2E32ELUXC
Más allá de los nutrientes: procesos para construir y aplicar estrategias de política pública con enfoque ecológico, sociocultural y sistémicos
María Elisa Zapata; Anna-Lena Klapp; Gustavo Cediel; Mishel Unar Munguía 63

Código: SYM-QI9TC0XZSH
Regulación de productos comestibles y bebidas ultraprocesadas (PCBU) en Latinoamérica: evidencia e innovación para fortalecer las políticas alimentarias
Vanessa Mello Rodrigues; Fabio Da Silva Gomes; Yessika Hoyos; Jucimara Morais; Verónica Schoj *64*

Código: SYM-SA7NWRK9RU
Salud Global y Equidad en la Nutrición Materno-Infantil en América Latina: Perspectivas Regionales desde el Observatorio Materno Infantil (OMI)
Mónica Ancira Moreno; Rafael Pérez Escamilla; Nicolás Méndez; Alejandra Cantoral; Ana Lorena Ruano *65*

Código: SYM-VMUGPT7NJY
Plan de aceleración para detener la obesidad: Experiencia de México y Chile
Mariana Arellano; Simón Barquera Cervera.; Lorena Rodríguez Osaic; Luz María de Regil *65*

Código: SYM-KREDRGLVKL
El etiquetado frontal de advertencia en América Latina: miradas desde la perspectiva de derechos humanos
Ana Montserrat Larrañaga Flota; Lujan Abramo; Javier Zúñiga; Lina Cerón; Andrea Graciano *66*

Código: SYM-IBSYTMORUI
Cambio climático, nutrición y gobernanza: contribuciones de la actuación profesional para sistemas alimentarios saludables, justos y sostenibles
Fernando Marcello Nunes Pereira; Fernando Nunes; Luiza Lima Torquato; Murilo Lyra *67*

Código: SYM-8UN6HXFTYP
ALSANNA a tres años de su lanzamiento: Una conversación sobre el camino recorrido y la etapa que comienza.
Maria Celeste Malavasi; Juan A. Rivera Dommarco; Lilia S Pedraza; Paulina Magaña; Carolina Piñeros Ospina 67

Código: SYM-C6RAALZGQF
Cooperación internacional por el derecho a la alimentación escolar en América Latina
Débora Evellyn Olimpio; Luana de Lima Cunha; Giorgia Russo; Valter Palmieri Junior; Yuri Simeon *68*

Código: SYM-HCTRIV5J2R
Caminos hacia un sistema agroalimentario sostenible y justo: ideas sobre gobernanza, políticas públicas y acción climática desde la experiencia brasileña
Bruna Pitasi Arguelhes; Patrícia Jaime; Gisele Bortolini; Nadine Marques Nunes Galbes *69*

Código: SYM-UHIZSEFO9A
Inseguridad de Agua en América Latina y el Caribe: prevalencia regional y nuevas investigaciones
Pablo Gaitán Rossi; Juan David Verano; Teresa Shamah Levy; Rosana Salles-Costa; Nazarena Bauso *69*

Código: SYM-KPVORHOWEV
La triple monotonía del sistema agroalimentario: tendencias regionales y caminos para la transición.
Ana María Thomaz Maya Martins; Fernanda Marrocos; Ana María Maya; Marcelo Aizaga; Alejandra Niño Duque *70*

Código: SYM-IBUDMSQ1IC
Aflatoxinas: un desafío invisible para la nutrición y la salud pública en América Latina
Manuel Ramirez-Zea; Claudia Foerster; Álvaro Rivera Andrade; Teresa Shamah; Carlos Muñoz-Zavala *70*

Código: SYM-87DHBWTFHX
Innovación en etiquetado frontal de alimentos: evidencia y desafíos para incorporar el sello de ultraprocesados en América Latina
Ariadna Villalobos Pérez; Dra. Ana Paula Bortoletto Martins; Mercedes Mora-Plazas; Aline D'Angelo Campos; Dr. Fabio Gomes Da Silva *71*

Código: SYM-T7QFMBAV9X
Monitoreo, gobernanza y regulación de precios de alimentos: implicaciones para la seguridad alimentaria y la equidad nutricional
Thaís Cristina Marquezine Caldeia; Rafael Moreira Claro; Ana María Thomaz Maya Martins; Carolina Batis; Adriana Torres *72*

Código: SYM-I5WSJBE94D
Sistemas de Protección Social Sensibles a la Nutrición que impulsan Dietas Saludables: evidencia, plataforma y resiliencia.
María Lemus; Eunice López; Dra. Elsa Lorena Pereira; Altagracia Fulcar *73*

Código: SYM-QPRDFXF9P8
Iniciativas comunitarias frente a la malnutrición en América Latina: organización y potencial de las cocinas solidarias como tecnologías sociales
Claudia Raulino Tramontt y Ana Paula Bortoletto Martins; Claudia Raulino Tramontt; Clara Zárate; Natalie Marinho Dantas; Patricia Chaves Gentil 73



EJE TEMÁTICO: 2. DE LA TRADICIÓN A LA TECNOLOGÍA: TRANSICIONES SOSTENIBLES EN LA PRODUCCIÓN ALIMENTARIA PARA LA SALUD, EL AMBIENTE Y LA ECONOMÍA DEL FUTURO

Código: SYM-XFEPYXHCNQ
Agricultura y nutrición: repensando los nexos a partir de experiencias agroecológicas
Ana Deaconu; Georgina Catacora-Vargas; Myriam Paredes; Alain Santandreu 74

EJE TEMÁTICO: 3. ENTORNO Y COMPORTAMIENTO ALIMENTARIO

Código: SYM-WVFVEXHN1Q
Compras públicas de alimentos saludables, justas y sostenibles: Evidencias de la evaluación de impacto del Estudo Nacional da Alimentação Escolar
Alejandra Guadalupe Contreras Manzano; Sandra Patricia Crispim; Ana Carolina Benite Alves; Laina Elizabeth Ewoldt; A. Clara Duran 74
Código: SYM-AGIIF6RN9C
Políticas costo-efectivas de reducción de sodio: incidencia política, implementación e impacto en el suministro de alimentos envasados
Verónica Schoj; Victoria Tiscornia; Fabio da Silva Gomes; Gaston Ares; Nydia Amador 75
Código: SYM-ZAAC4TJYVW
Actualización del modelo chileno de ambientes alimentarios, con proyección para América Latina
Carolina Franch; Lorena Rodríguez; Daniel Egaña; Patricia Gálvez; Inés Rugani de Castro 76
Código: SYM-YPOAVC0AQP
Conductas Alimentarias de Riesgo en contextos contemporáneos: Factores de riesgo y abordajes integrales.
Brenda Cecilia Rodríguez Negrete; Samantha Josefina Bernal Gómez; María Jaquelinne Alemán Díaz; Mariana Gómez Mariño 76
Código: SYM-ET41YJY10P
Translating INFORMAS Evidence into Policy Action: Driving Change in Latin America
Kelly Garton; Luciana Castronuovo; Leila Guarnieri; Alejandra Contreras; Simón Barquera; Rafael Claro 77
Código: SYM-HXF06ZVVAM
Retos en los sistemas alimentarios en la primera infancia: marketing, calidad de productos dirigidos a niños pequeños y riesgos emergentes
Mónica Mazariegos; Dra. Mishel Unar Munguía; Dra. Mónica Mazariegos; Dra. Ivonne Ramírez-Silva; Dra. Alejandra Cantoral 78
Código: SYM-RZQ3FTXZIL
Sistemas alimentarios y entornos en América Latina: evidencia de UNICEF y ALSANNA para la acción.
Lilia Susana Pedraza Zamora; Mauro Brero; Gustavo Andrés Cediel Giraldo; Paulina Magaña; Pablo Gaitán Rossi 78
Código: SYM-2GEVDJSYTX
Entornos alimentarios escolares: evidencia y políticas para la nutrición de niñas, niños y adolescentes
Lilia Pedraza; Paula Véliz; Sonia Hernández Cordero; María Isabel Ferré; María Lucía Cacciutto 79
Código: SYM-NBLOCIZMMZ
Entornos alimentarios, equidad y salud cardiometabólica en América Latina: de la evidencia a la acción
Catalina Medina García; José Mauricio Galeaana Pizaña; Citlali González Álvarez; Mauricio Hernández Fernández 80
Código: SYM-ZNW27277MK
Explotación de vulnerabilidades por medio de vigilancia en entornos digitales: promoción de productos no saludables a niños, niñas y adolescentes
Liliana Bahena; Fiorentina García.; Paulina Magaña; Martha Sandoval; Adriana Torres 80
Código: SYM-KF5LSYQQER
Estudio de la Alimentación para reducción de la inequidad en nutrición en poblaciones vulnerables de México.
Teresa Shamah Levy; Lucia Cuevas Nasu; Marti Yareli Del Monte Vega; Elsa Berenice Gaona Pineda 81
Código: SYM-XC7WCSB1MA
Entornos alimentarios en la primera infancia: ultraprocesados y marketing durante la lactancia y la alimentación complementaria
Lilia Pedraza; Marysol Ruilova; Mishel Unar Munguía; María Elisa Zapata; Amal Ben Ameur 82
Código: SYM-U3GDSA843Y
Consumo de azúcares y productos-ultraprocesados y su influencia en las preferencias y estado de nutrición en los primeros 1000 días
Ivonne Ramírez-Silva; Carmen Gloria González; Gabriela Olvera Mayorga; María del Pilar Zea León; Juan Rivera Dommarco 82
Código: SYM-HCIEIMVOZC
Índice de Prácticas Saludables de Alimentación Complementaria: una herramienta para evaluar las prácticas en América Latina
Ivonne Ramírez Silva; Claudia Ivonne Ramírez Silva; Natalia María Muñoz; María Reyna Liria Domínguez; Gabriela Olvera Mayorga; Carmen Gloria González 83

Código: SYM-SXF4EHEFNJ
Huertas agroecológicas urbanas como escenarios de aprendizaje en ciencias de la salud para impulsar transformaciones integrales hacia sistemas alimentarios sostenibles
Beatriz Andrea Graciano; María Clara Zárate; Sebastián Briganti; Damián Verzeñassi; Domenica Ulloa 84

Código: SYM-SYTNQOLAKY
Estrategias de implementación para la promoción de entornos escolares saludables y sostenibles en América Latina: lecciones aprendidas, avances y retos.
Edgar Denova Gutiérrez; Selene Pacheco Miranda; María Fernanda Kroker Lobos; Nelly Bustos Zapata; Nicolás Aguilar Farias 85

EJE TEMÁTICO: 4. DIETAS SALUDABLES Y SOSTENIBLES A LO LARGO DEL CURSO DE VIDA: EVIDENCIA, EXPERIENCIAS, DESAFÍOS Y OPORTUNIDADEs

Código: SYM-PVR9FNTCBM
Precios de los alimentos al consumidor, la inflación de alimentos y el costo de una dieta saludable en ALC
Daniela Godoy; José Rosero; Maxime Luciéné; Mishel Unar; Sandra Caprile *86*

Código: SYM-K94AZ55ZEW
Atención alimentaria y nutricional a personas mayores, embarazadas y mujeres en periodo de lactancia en comunidades priorizadas en Venezuela.
Programa Mundial de Alimentos (WFP); Dr. Ever Onaiver Gutiérrez; Andrea Jaimes; Lic. Kimberly Faviola Ávila Carrasco *86*

Código: SYM-RO3M8DIUW1
Bridging the gap in maternal and child malnutrition: evidence and opportunities learnt in Brazil and Mexico
Prof. Dr. Ines Rugani Ribeiro de Castro; Prof. Dr. Mónica Ancira-Moreno; Prof. Dr. Dayana Rodrigues Farias; Prof. Dr. Bárbara Hatzlhoffer Lourenço; Prof. Dr. Soraya Burrola-Méndez *87*

Código: SYM-HUKB3YRHLA
Ciencias de la implementación en nutrición durante los primeros 1000 días: avances y lecciones en América Latina.
Matthias Sachse Aguilera; Anabelle Bonvecchio Arenas; Selene Pacheco Miranda; Mónica Mazariegos Posadas; Renata Paola Arequipa Toapanta *88*

Código: SYM-Q5QHEB2DRG
De la lactancia al envejecimiento: trayectorias del comportamiento alimentario y la nutrición en México
Nicoletta Righini; Aida Gabriela Anaya Flores; María del Rocío Padilla Galindo; Fatima Ezzahra Housni; Luis Alexis Hernández Palma *88*

Código: SYM-NWCFLX22RG
Diagnóstico de enfermedades poco frecuentes en el periodo neonatal en Chile: pesquisa neonatal, terapia nutricional y desafíos a largo plazo
Verónica Cornejo Espinoza; Dr. Juan Francisco Cabello; PhD. Karen Fuenzalida; Prof. Verónica Cornejo 89

Código: SYM-BXJFZDSHUI
Dietas basadas en plantas, nutrigenómica e innovación en alimentos sostenibles para la prevención de enfermedades no transmisibles
Yareni Yunuen Gutiérrez Gómez; Daniel Illescas Zárate; Daniela Gordillo Bastidas; María Verónica Flores Bello *90*

Código: SYM-ANCEFWMHBZ
El Rol de la Nutrición en la Prevención del Cáncer y el Cuidado del Paciente
Ana Pereira 90

Código: SYM-QVBR4SNKLP
Micronutrient status across critical developmental windows: Are we meeting the recommendations?
María Fernanda Mujica-Coopman; Angela Devlin; María F. Mujica Coopman; Alejandra Wiedeman 91

Código: SYM-VJSJDWDEB9
Iodization and Large-Scale Food Fortification in Latin America: Addressing Micronutrient Deficiencies in the Context of All Forms of Malnutrition.
Celeste Malavasi; Mauro Brero; Katherine Silva; Ma. Fernanda Kroker *91*

Código: SYM-XFCX85GMZQ
Transformaciones de los Sistemas Alimentarios para la Promoción de Dietas más Saludables en Niños, Niñas y Adolescentes: subgrants COLANSA 2026
María Fernanda Mujica Coopman; Mónica Mazariegos; Katherine Curi; Jose Ocaña; Leandro Cacau *92*

Código: SYM-BBE9BRVG6F
Transforming Cardiometabolic Care Through Ultra-Processed Food Reduction: Cardiometabolic Disease Burden, Clinical Approaches Aiming Remission, and Diet Quality Assessment
Jean-Claude Moubarac; Eduardo Nilson; Leandro Rezende; Josep Iglesies-Grau; Sara Desmarais *92*

Código: SYM-IZSTUOC1RI
Implementación de guías alimentarias en sistemas de salud: experiencias en Brasil y Uruguay y desafíos en América Latina
Patricia Jaime; Evelin Minowa; Ximena Moratorio; Fábio Gomes *93*

Código: SYM-XADSLKOKRT
La malnutrición en niños, niñas y adolescentes en México: un panorama integral desde la inseguridad alimentaria hasta la obesidad
Teresa Shamah-Levy; Verónica Mundo Rosas; Lucia Cuevas Nasu; María del Carmen Morales Ruan; Elsa Berenice Gaona Pineda 94

EJE TEMÁTICO: 5. ACTIVIDAD FÍSICA Y SU ROL EN SISTEMAS ALIMENTARIOS SALUDABLES Y SOSTENIBLES

Código: SYM-JY2RBYALCB
El Ecosistema del Movimiento: Sinergias entre Composición Corporal, Sueño y Crisis Climática en la Transformación de los Sistemas Alimentarios
Johana Soto Sánchez; Hugo Letelier; María José Arias; María Antonieta Riffo; Johana Soto 95

EJE TEMÁTICO: 6. ENTRE LOS DETERMINANTES COMERCIALES Y LA ACCIÓN COMUNITARIA, INTEGRANDO SABORES Y SABERES

Código: SYM-DCZ5FZ0PH5
Desafíos en la regulación de la publicidad digital de productos ultraprocesados: avances y oportunidades
Mariana Ribeiro; Dra. Paula Martins Horta; María Luján Abramo; Adriana Torres; Diego Rodríguez Sendoya 95
Código: SYM-TIVUHYHXYF
Estrategias y mecanismos de la Actividad Política Corporativa: Casos de América Latina.
Christian Paul Torres de la Rosa; Christian Torres; Ariadna Villalobos; Alejandra Niño Duque; Óscar Reséndiz Lugo 96
Código: SYM-NXJQFSOJPN
Innovaciones para el diseño de intervenciones integrales para una vida saludable
Oscar Galván Valencia; Nelly Bustos Zapata; Marcos Galván; Guadalupe López Rodríguez 97
Código: SYM-GOM7QZS9MA
Redistribuir el poder y fortalecer el liderazgo compartido en los sistemas alimentarios: aprendizajes del NextGen(d)eration Leadership Collective (NGLC)
Isabel Pemjean; Anne-Marie Thow; Hala Ghattas; Ana Clara Durán; Evelyn Gitz; Shu Wen Ng 97
Código: SYM-KLIXMQC7GF
Voces juveniles en la transformación de los sistemas alimentarios en Latinoamérica: iniciativa "Mi Comida, Mi Derecho"
María Celeste Malavasi; Lilia Susana Pedraza Zamora; Representantes juveniles de México, Guatemala y Ecuador; Karla Sofía Jiménez Bojórquez 98
Código: SYM-0DJ4RYETWJ
Costos y responsabilidad corporativa de productos ultraprocesados y bebidas azucaradas en América Latina
Jorge Vargas Meza; Eduardo Nilson; Guillermo Paraje; Paula Johns; Yessika Hoyos Morales 98
Código: SYM-9QGDYVWGIH
Caminando hacia un código de ética regional libre de conflicto de intereses: NutriCOI en América Latina
Isabel Valero Morales; Nydia Balderas; Sabrina Ademar Fernández; Gabriela Rivas Mariño; Gustavo Andrés Cediel Giraldo 99
Código: SYM-ZYIQI02S5F
Intimidaciones, acoso y ataques contra defensores de la salud alimentaria: academia y sociedad civil
Javier Zúñiga Ramiro; Patricia Jaime; Alejandro Calvillo; Carolina Piñeros 100

EJE TEMÁTICO: 7. INNOVACIÓN, CIENCIA Y TECNOLOGÍA PARA LA TRANSFORMACIÓN

Código: SYM-ZMI8E2ELQD
El aporte del Organismo Internacional de Energía Atómica al estudio de la nutrición en América Latina mediante técnicas nucleares
Verónica López Teros; María Elena Díaz Sánchez; Gerardo Weisstaub; Heliodoro Alemán Mateo; Gabriela Fajardo 100
Código: SYM-IBZ1QG9H5J
Estudiar la Seguridad Alimentaria a través del abordaje de los Entornos Alimentarios Comunitarios: herramientas epidemiológicas, geomáticas y de la IA.
Sandra L Restrepo-Mesa; Rebecca Kanter; Maria Daniela Defagó; Micaela Natalia Campero 101
Código: SYM-1AS5BSVTVM
Herramientas para la evaluación del consumo alimentario en América Latina: del desarrollo de instrumentos a aplicaciones digitales
Luisa Saravia Makowski; Luisa Saravia; Carolina Menoni; Alejandra Betancourt Núñez; Dirce María Lobo Marchioni 101
Código: SYM-QZIYY6JPPC
Métodos innovadores para evaluar entornos alimentarios en países de ingresos bajos y medianos
Jef L. Leroy; Gabriela Fretes; Francisco Ceballos; Silvia Alonso 102
Código: SYM-C7GADJCUJ8
Innovaciones en el desarrollo de instrumentos para facilitar la recolección de dieta en América Latina
Carolina Batis; María Laura da Costa Louzada; Angela Martínez-Arroyo; Tania C. Aburto 103

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 76, Suplemento 1, Octubre 2026
https://doi.org/10.37527/2026.76.S1

COMUNICACIONES ORALES

EJE TEMÀTICO 1: GOBERNANZA Y POLÍTICAS PÚBLICAS PARA SISTEMAS ALIMENTARIOS SALUDABLES, SOSTENIBLES Y EQUITATIVOS

CR298CM. Monitoreo de políticas públicas para niñez y adolescencia en latinoamérica: consenso de Cuenca
Gustavo Andrés Cediel Giraldo, **María Celeste Malavasi**, Lilia Susana Pedraza, Juan Rivera Dommarco 104
DB279MN. Experiencia de Guatemala con modelo prescriptivo de política de atención integral de primera infancia
Katherine Silva 104
JH299SM. Ultraprocessed foods and childhood: barriers and opportunities to healthy habits in urban communities in Brazil
Regicely Brandão, Stephanie Amaral, Marco Prates, Willian Wives, Luciana Phebo, Júlia Kacowicz Fátima Odeh-Moreira 105
JL426CC. Impact evaluation of proteja on exclusive and continued breastfeeding: a quasi-experimental study
Andressa Santin, Isabela Probst, Jonas Augusto Cardoso da Silveira, Vanessa Daufenback Ramos Daufenback Ramos, Risia Cristina Egito de Menezes, Fernando Antônio Basile Colugnati 105
KG289CG. El marketing digital de alimentos y bebidas no saludables empeora la alimentación de niños(as) y adolescentes panameños
Ana Lilia Lozada Tequeanes 105
KH894SG. Sistemas de perfil de nutrientes en el MERCOSUR: comparación para etiquetado frontal
Victoria Tiscornia, **Leila Guarnieri**, Florencia Cámara, Luciana Castronuovo 106
LQ497KG. Cumplimiento de lineamientos alimentarios y entorno escolar en México: discrepancias entre reporte docente y observación
Adriana Garduño-Alanis, Alejandra Contreras-Manzano, Alejandra Jáuregui, Gabriela Argumedo-García, Simón Barquera 106
LS485FH. Más allá del hambre: adecuación nutricional y derecho a la alimentación en tribunales argentinos
María Laura Fons, Agustina Mozzoni, Horacio Etchichury 106
MC787KS. Reformulation of ultra-processed products in colombia after the introduction of Public Health Regulations
Elisa Cadena, **Irieleth Gallo**, Victoria Soto 107
MF163KF. Avanços brasileiros na agenda alimentar urbana: experiência da estratégia nacional Alimenta Cidades
Letícia Lopes Vieira, Luana Lara Rocha, Ariene Silva Carmo, Emanuelly Porto Oliveira, Cláudia Roberta Bocca Santos, Larissa Loures Mendes 107
MT813GB Agricultura familiar e alimentos orgânicos e/ou agrocoelógicos no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)
Graciela Caroline Gregolin, Jaqueline Lopes Pereira, Marina Maintinguer Norde, Aline Martins de Carvalho, Wolney Lisbôa Conde 107
NQ366DK. Kioscos escolares saludables en Córdoba: una experiencia de política pública para transformar la alimentación escolar
Maria Daniela Abraham, Veronica Robinson, Melissa Cordoba Asprilla, Veronica Mamondi 108
PD986DM. Inseguridad alimentaria en las américas: revisión sistemática y metaanálisis
Letícia Ramos da Silva, Nathalia Sernizon Guimarães, Julia Magalhães Cabral[3], Aline Alves Ferreira 108
PM895DS. Sistematización del proceso nacional de actualización de GABSA para menores de dos años en Guatemala
César Herrera, Adriana Isabel Estrada Rojas 109
BG775LL. Percepciones sociales, conocimientos y conductas sobre el etiquetado frontal en Argentina
Maria Celeste Malavasi, Yanina Fernandez, Equipo FOP: Cáceres, AM Poggi MF, Gonzalez GA, Zárate MC, Sotelo MF, Oliva V 109
CF668GR. Do environmental sustainability claims mean healthier? Assessment of top-selling salty snacks across North America, 2022-2025
Kaela Connors, Mrignyani Sehgal, Francesca Carpentier, Julia A Wolfson, Laina Ewoldt, Lindsey Taillie 110
CQ619BJ. Ruta metodológica para el diagnóstico de los sistemas alimentarios locales en Cuba: sostenibilidad y resiliencia
Denise Caridad Silvera Tellez, Blanca Graciela Terry Berro, Armando Jorge Rodríguez Salvá 110
DJ737KB. Brecha económica del consumo de frutas y verduras en Chile: posibles implicancias en políticas
giovanna Valentino, Fabián Duarte, José Moya, Daniel Egaña, Lorena Rodríguez Osiac 110
GQ132SK. Datos de composición de alimentos en latinoamérica para fortalecer políticas públicas de nutrición
Cindy Hidalgo Víquez, **María Natalia Bassett**, Norma Sammán, Julieta Salazar de Ariza, Roberto Saelzer 111
HS577NJ. Comprensión objetiva de las etiquetas nutricionales frontales según condiciones sociodemográficas en población adulta. Argentina, 2022
Sonia Ana Naumann, Cecilia Oviedo, Mariana Andrea Janjetic, Lizbeth Tolentino Mayo, Simón Barquera, Alejandra Jauregui 111
JH994LC. Insegurança alimentar, renda familiar e programas sociais no Brasil, 2018–2024
Eloah Costa de Sant Anna Ribeiro, Luana Teixeira Ghiggino, Gleiciane Bueno da Silva Luiz, Aline Alves Ferreira, Rosana Salles da Costa 112
JJ263NF. Cocinas solidarias: tecnologías sociales para combatir el hambre y promover la seguridad alimentaria y nutricional
Natalie Marinho Dantas, Amanda Letícia Bezerra de Oliveira, Pablo Fantinatti Medina, Ivette Luna 112
KG345LL. Inseguridad alimentaria y políticas de permanencia estudiantil para estudiantes universitarios brasileños
Gustavo Borsalino Ferreira, Elaine Valdna Oliveira dos Santos, Alisson Diego Machado, Lucas de Almeida Moura, Alanderson Alves Ramalho, **Dirce María Marchioni** 112
KK862DJ. Differential responses to Peru's fiscal and labeling policies by baseline sugary drink purchase levels
Jonathan Lara-Arevalo, Lorena Saavedra-Garcia, Shu Wen Ng, J. Jaime Miranda, Francisco Diez-Canseco, Lindsey Smith Taillie 113
KP427HB. Implementación del sistema de vigilancia alimentaria y nutricional en el contexto local en Cuba
Denise Caridad Silvera Tellez, Armando Jorge Rodríguez Salvá, Blanca Graciela Terry Berro 113

LM492TN. Evolución de la respuesta pública a la desnutrición crónica infantil en Ecuador
Renata Arequipa, Estefani Jarrin 114
LR316PP. Ciudadanización de la información para fortalecer la gobernanza territorial de la desnutrición crónica infantil
Renata Arequipa, Estefani Jarrin 114
MQ247GP. Women's empowerment and roles in food security: promoting equitable resilient andean food systems in Peru
Edilson Soldevilla-Huanca, Simone Santalucia, Julio César Portocarrero Gutiérrez, Haydee Cárdenas-Quintana, Stef de Haan, Hugo Melgar-Quiñonez 114
NL693DT. Right to health policy hub: acercando estándares de derechos humanos a políticas de salud pública
María Luján Abramo, Gianella Severini, Juan Martín Carballo 115
PB997KB. Procesos, barreras y facilitadores en la implementación de los lineamientos alimentarios escolares en México
Florence Théodore, Vania Lara Mejía, Ingrid Díaz Dominguez, Adriana Garduño Alanis, Alejandra Contreras Manzano, Barquera Simón Cervera 115
PK238BD. Implementação da PNAN nos estados brasileiros: barreiras e facilitadores segundo gestores
Fernando Pereira, Elisabetta Recine, Gabriela Buccini 116
QR737TB. Redes de actores y doble carga de malnutrición en Perú: análisis con el método NET-MAP
Yaritza Chávez Monteza, Rebecca Pradeilles, Michelle Holdsworth, Violeta Magdalena Rojas Huayta, Sissy Espinoza-Bernardo, Margot Rosario Quintana Salinas 116
RK937KP. Sodium content in brazilian cream cheese and cheeses before and after front-of-pack labelling implementation
Jenisson Linike Costa Gonçalves, Carolina Gammardella Neves Pinto, Mariana Frazão Batista, Alline Artigiani Lima Tribst, Priscila Pereira Machado, Natalie Marinho Dantas 116
RN593FL. Soberanía alimentaria en Chile: experiencias y barreras en actores del sistema alimentario.
Constanza Severino, Rebecca Kanter, Paula Acuña-Salazar, Meredith Fort, Daniel Egaña Rojas, Patricia Gálvez Espinoza, Cecilia Baginsky 117
RN738BT. La Ley de ollas comunes en Perú: transición de iniciativa solidaria a programa alimentario gubernamental
Rossina Pareja, Haydee Cárdenas-Quintana, Grace S. Marquis, Julio Portocarrero 117
RP893DD. Cumulative and compounding effects of family shocks on food insecurity trajectories in Peruvian households
Jorge L Cañari-Casaño, Katherine Curi 118
RT773NC. Indicadores del sistema alimentario y su asociación con el estado nutricio en México: 2000-2023
Laura Rodriguez-García, Mishel Unar-Munguía, Lucía Hernández-Barrera, Simón Barquera 118
SH256JF. Desigualdad regulatoria en colorantes alimentarios de ultraprocesados: México, Reino Unido y Suiza
Jorge Vargas Meza, Ana Larrañaga-Flota, Paulina Magaña-Carbajal, Alejandra Contreras- Manzano, Laura Moreno-Altamirano, Alejandro Calvillo. 118

EJE TEMÁTICO 2: DE LA TRADICIÓN A LA TECNOLOGÍA: TRANSICIONES SOSTENIBLES EN LA PRODUCCIÓN ALIMENTARIA PARA LA SALUD, EL AMBIENTE Y LA ECONOMÍA DEL FUTURO

BC511PG. El modelo PAS como instrumento de gobernanza ambiental de la producción primaria en Cataluña
Marta Ruiz Colmenero, Víctor Rancaño, Ariadna Bàllega, Miquel Andon, Ramón Salvadó, Diana Ramírez 119
BF241NQ. Seguridad alimentaria y nutricional en familias vinculadas a la pesca del pacífico, Costa Rica
Shirley Rodríguez, Marcela Dunami Echandi, Astrid Sánchez- Jiménez, Ingo S. Wehrtmann, Christian Birkel, Tayler Clarke 119
HS198GL. Conocimientos de sostenibilidad ambiental y prácticas operativas en servicios de alimentación de Ñuble
María Paula Alarcón Lavín 120
JR341GR. Desastres naturales relacionados al cambio climático e inseguridad alimentaria: evidencia longitudinal en Perú
José Augusto Chaquila, José Chaquila, María Luisa Medina Pizzali, Paraskevi Seferidi, **Katherine Curi Quinto** 120
LP579GC. Normativas latinoamericanas sobre pérdidas y desperdicio de alimentos y economía circular hacia sistemas alimentarios sostenibles
Flavia Noguera, Matías Carámbula 120
NK588CD. Water inequity, food system transformations, and community resilience after decades of extraction in the Andes
Jorge L. Cañari-Casaño, Katherine Curi, Emily Treleaven, Lesli Hoey, Hilary Creed-Kanashiro, Andrew D Jones 121
SN464KR. Impacto del upcycling en la seguridad alimentaria y salud de adultos mayores de Chile
Ximena Rodríguez Palleres, Fancy Rojas González, Juan Manuel Castagnini, Fernanda Poblete Bustos, Marco Flores Urzúa 121
CK646SP. Uso de aceite de palma en alimentos y bebidas del comercio minorista Brasileño
Angela Maria Manfreda Villalobos, **Angela Maria Manfreda Villalobos** 122
FM374NP. Alineación metodológica entre evaluación nutricional y ambiental en estudios de alimentos y dietas
Marta Ruiz Colmenero, Ricard Celorio-Sardà, Tomás Nemecek, M. Carmen Vidal-Carou[3], Ujué Fresán 122
HF652HR. Características sensoriales y aceptabilidad de purés con vitaminas y minerales espolvoreados
Julieta Salazar, Ivette Maribel Ortiz Aguirre, Anna Gabriella Soto Pineda, Kimberly Annett Corado Cruz, Ana Sofía Galiano Trujillo 122

KK876QG. Patrones y determinantes del desperdicio alimentario en hogares colombianos: análisis de encuestas nacionales 2021-2025
Karla Sofía Jiménez Bojórquez, Irieleth Gallo Caro, Victoria Eugenia Soto Rojas, Juan Camilo Herrera Palacio 123
MD279PH. Plantas alimenticias no convencionales y seguridad alimentaria en los patios traseros del Valle de Ribeira
Marilua Feitoza, Betzabeth Slater Villar, Laila Zilber Kontic, Isabela Castagna Dall'Acqua, João Vicente Coffani Nunes, Ana Paula Branco do Nascimento 123
PP257BG. Influencia de temperatura, desengrasado y centrifugación sobre la recuperación proteica de bagazo cervecero
Marceli Borges Fioravanti, Caroline Franco Paiva, Maria Eduarda Marques Lourenço, Elisvânia Freitas dos Santos 124
QM571CC. Entre nutrición y sostenibilidad: el papel de la carne de pollo como fuente de proteína animal
ana Carolina Monção, Rita de Cássia Ribeiro, Bruna Vieira, **Brenda Araújo** 124
QS413CT. Cambio climático, producción de alimentos y malnutrición infantil: diagrama causal en Brasil
cecília Klapka, Lucas de Almeida Moura, Flávia Mori Sarti, Aline Martins de Carvalho 124
RD628SG. Revalorización del suero de leche en bebidas fermentadas simbióticas: evaluación nutricional, fisicoquímica, microbiológica y sensorial
Daniela Montserrat Guzmán Escalera, Elia Herminia Valdés Miramontes, Laura Elena Iñiguez Muñoz, Zyanya Reyes Castillo 125
SG533CS. Bioaccesibilidad gastrointestinal de compuestos fenólicos en subproductos de calafate procesados con ultrasonido y enzimas
Alina Concepción Alvárez, Raquel Bridi, Igor Pacheco, Miguel Angel Rincón Cervera, Omar Porras, Adriano Costa de Camargo 125
SJ215GQ. Propiedades nutricionales y respuesta al anegamiento de genotipos de quinoa tolerantes a altas temperaturas
María del Rosario Cueto, Mariana Pennisi, María Laura Gomez Castro, Laura Beatriz Lopez, Anabel Nora Pallaro, **Silvina Mariela Vidueiros** 126
TP799LK. Agricultura familiar en el PNAE: transiciones hacia sistemas alimentarios sostenibles valorización de la biodiversidad regional
Natacha Meggye Vieira Ludkiewicz, Diego Abe Trindade, Andrea Bottoni, Tatiana Ribeiro de Campos Mello 126

EJE TEMÀTICO 3: ENTORNO Y COMPORTAMIENTO ALIMENTARIO

BG545RG. Sociocultural influence, social media, and dietary patterns among adolescents in Fortaleza, Brazil
Soraia Machado, Carla Maia, Yasmin Teixeira, Rosiane Paes, Kamila Rebouças, Isadora Vasconcelos 126
BN534BR. Socioeconomic inequalities in food consumption among brazilian adolescents
Maria Eduarda da Costa Andrade, Rônisson Thomas de Oliveira Silva, Poliana de Araújo Palmeira 127
BR521HL. Entorno alimentario saludable y su impacto en indicadores cardiometabólicos en universitarios con sobrepeso: estudio cuasi-experimental
Maria Josse Navarro Ibarra, Jesús Fernando Moreno Rodríguez, Daniela Gpe. González Valencia, Carlos Olvera Sandoval, Judith Cárdenas Levy, Carlos Alfredo Palomares García 127
DJ594FB. Estudio sane: factores que influyen en la alimentación y la actividad física en entornos escolares latinoamericanos
Domenica Ulloa, Alejandra Jáuregui, Nicolás Aguilar, Violeta Rojas 127
DL224GG. Mulheres e insegurança alimentar: o peso das desigualdades sociais no nordeste Brasileiro
Verônyky Gomes Silva, Nathalia Barbosa de Aquino, Maria Suzane da Silva Barbosa, Larissa de Lima Soares, Risia Cristina Egito de Menezes, **Juliana Souza Oliveira** 128
DP476JQ. Temporal analysis of the retail food environment in a capital city in southern Brazil
Leticia Soares Amancio, Jonas Augusto Cardoso da Silveira 128
DS255HH. NUTRESCUELAC, caja de herramientas para evaluar la nutrición escolar en América Latina y el Caribe
Paula Veliz ibarra, Michelle Álvarez, Paula Veliz 129
FD392CS. Desigualdades interseccionales en prácticas alimentarias y autopercepción de la alimentación en universitarios
Taís de Souza Lopes, Geisa Gabriela Barbosa Rodrigues, Giullia Lorena da Silva Busch Cravo, Iuna Arruda Alves, Rosangela Alves Pereira 129
GB233MH. Desigualdades sociais no consumo alimentar e nas barreiras percebidas para a qualidade alimentar
Leticia dos Santos Rodrigues, Lhais de Paula Barbosa Medina, Larissa Galastri Baraldi 129
GF638LC. Implementación del decreto 38.072 Para promover comedores saludables y transformar entornos alimentarios laborales en Montevideo
Maria Battaglino, Carolina Paroli, Mariana Espinosa Estrada, Gastón Ares, Christine Johnson 130
GN891CT.Entorno digital, grupos de referencia y decisiones alimentarias en niños(as) y adolescentes panameños
Ana Lilia Lozada Tequeanes, Mariana Castañeda Barrios, Yohana Amaya Pinzon, Lizbeth Tolentino Mayo, Paula Veliz ibarra, Verónica Ileana Hidalgo Villareal 130
HK954QS.Ultra-processed food consumption and racial inequalities in Brazilian adults
Luna Arruda Alves, Paulo Rogério Melo Rodrigues, Luana Silva Monteiro, Rebeca Marques Lomiento, Taís de Souza Lopes, Rosangela Alves Pereira 130
HP582RT. Entorno alimentario percibido libre de gluten y determinantes sociales en adultos con enfermedad celíaca, Chile
María Jesús Vega Salas, Alejandra Parada, Danae Hermosilla-Llanca, Lorena Rodríguez Osiac, Daniel Egaña Rojas, Attilio Rigotti 131



HT499LG. Panorama y análisis del marketing digital de sucedáneos de leche materna en Ecuador (2025–2026)
Luz Valencia Erazo, Rocío Caicedo, Silvana Donoso, María Mendoza, Marysol Ruilova, Nathaly Mamarandi Mossot 131
JB224BQ. Guia de monitoreo de marketing digital de alimentos y bebidas para LAC
Claudia Nieto, **Paula Veliz Ibarra**, Michelle Álvarez 132
JD879QQ. Rasgos del apetito en díadas madre-lactante de una cohorte mexicana
Claudia Hunot Alexander, **Jocelyn González Toribio**, Clío Chávez Palencia, Ameyalli Rodríguez Cano, Nelly Carolina Muñoz Esparza 132
JK549QQ. Crianza y alimentación en la primera infancia: estudio cualitativo con enfoque de género en Chile
Vania Martínez, Evelyn Farías, Muriel Páez, Ximena Ceballos, Marcela Vizcarra 132
JN555SP. Desigualdades raciales y de género en consumo y compra de alimentos no entorno alimentario escolar
Thays Maria Sant'Anna Rosa, Rosevane de Oliveira Cunha, Maria Emília Coimbra Pereira, Ivy Evangelista Costa Ramos, Daniela Silva Canella 133
KN314DM. Food insecurity prevails over dietary knowledge in the healthy food consumption of vulnerable women
Juliana Mastelaro, Alessandra Costa Pereira Junqueira, Telma Maria Braga Costa, Daniela Elias Goulart de Andrade Miranda, Maria Fernanda Laus 133
LP585RD. Barreras y facilitadores para el consumo de frutas y verduras en hogares vulnerables en México
Selene Pacheco Miranda, Leonel Dorantes Pacheco, Claudia Ivette Ortega Medina, Anabelle Bonvecchio Arenas, Sonia Rodríguez Ramirez 134
LS643RR.Entorno informativo alimentario y su rol en la configuración de las prácticas alimentarias en Chile
Astrid Caichac 134
LT666KJ. Desarrollo y validación de un cuestionario sobre hábitos alimentarios en viajeros de negocios mexicanos
Alhelí Larios Rodriguez, Nicoletta Righini, Claudia Llanes Cañedo 134
MR268RP. Standardized protocol for monitoring digital marketing of breastmilk substitutes: methodological development and reliability assessment
Soledad Labbé, Camila Corvalán, María Luisa Garmendia, Fernanda Mediano 135
MR628DS. Food deserts and swamps in Brazil: an analysis of inequities of race, income, and territory
Raquel Canuto, Lauren Yurgel da Silva, Dafne Schattschneider, Giovani Longo Rosa, Elma Izze da Silva Magalhães 135
NQ187SM. Elección alimentaria en entornos universitarios: diseño de modelo integral de determinantes con enfoque territorial, Perú
Sissy Espinoza-Bernardo, Anaid Medina Flores, Mercedes Maravi Castro, Wendy Arquinigo Cueva, Yaritza Chávez Monteza, Fiorella Sánchez Ruiz 135
PM274BR. Insegurança alimentar em famílias de favelas brasileiras: desigualdades socioeconômicas, raciais e de gênero
Larissa Loures Mendes, Letícia Lopes Vieira, Emanuelly Porto Oliveira, Luísa Arantes Vilela, Raquel Canuto, Luana Lara Rocha 136
QC489DN. Herramientas normativas para promover entornos saludables en los municipios
Verónica Risso Patron 136
SD993TL. Las bebidas energizantes desde la mirada de las y los adolescentes en Uruguay
Lucía Antúnez, Matías Torres, Leandro Machín, Florencia Alcaire, Leticia Varela, Gastón Ares 136
SF295GQ. Mapeo nacional de exposición y técnicas de publicidad de alimentos en escuelas primarias públicas mexicanas
Isabel Valero Morales, Thalia Díaz, Adriana Garduño Alanis, Alejandra Contreras Manzano, Simón Barquera 137
SH464MN. Desarrollo y validación de auditnova-e para auditar supermercados en línea en Brasil
Nayhanne Gomes Cordeiro, Juliana de Paula Matos, Paula Martins Horta, Ana Paula Bortoletto Martins, Larissa Loures Mendes 137
BL295GP. Análisis comparativo internacional de las declaraciones nutricionales, naturales y de salud en cereales de desayuno
Maria Fernanda Parra Murillo, Francesca Dillman Carpentier, Violet Noe, Marissa Hall, Lindsey Smith-Taillie 138
BM526RR. Caracterização do nível de habilidades culinárias e (in)segurança alimentar em estudantes da USP
Murilo Cavagna Ruiz, **Aline Rissatto Teixeira**, Manuela Mika Jomori, Bruna Leal Lima Maciel 138
BN172LS. Situación laboral y desigualdades en el consumo de frutas y verduras en Brasil
Maria Emília Coimbra Pereira, Daniela Silva Canella 138
BS483PQ. Cuando la textura cambia la forma de comer: efectos sobre comportamiento alimentario y saciedad
Erika Sáenz Pardo Reyes, Antonio López Espinoza, Alma Gabriela Martínez Moreno, **María del Rocío Padilla Galindo** 139
CD755FC. El precio determina frecuencia de compra de alimentos no procesados en mujeres en situación vulnerable
Juliana Mastelaro, Mariana Souza Faria, Maria Eduarda Ferreira Thomaz, Vinicius Frayze David, Daniela Elias Goulart de Andrade Miranda, Maria Fernanda Laus 139
CJ684MS. Non-nutritive sweeteners and polyols in packaged products after the full implementation of Chile's labeling law
Natalia Rebolledo, Camila Zancheta, Marcela Reyes, Lindsey Smith Taillie, Camila Corvalán 140
CN719FJ. Insegurança alimentar e qualidade de vida em mulheres: correlação com fatores sociodemográficos e dieta
Renata Cordeiro Fernandes, Julia Marques Baron, Lucyanne Maria Moraes Correia, Rafaela Marcondes Silva Lotz, Sabrina Piloneto, Doroteia Aparecida Höfelmann 140
CN997JS. Ambiente alimentar em hospitais do interior de são paulo: estudo sobre acessibilidade, infraestrutura e ambiência
Murillo Dorta, Daniela Canella, Maria Rita Oliveira 140

CT957QM. Intervención educativa en aceptación corporal dirigida a estudiantes de colegios de la región metropolitana
María del Carmen Guzmán, Joyce Singer, Valentina Gajardo 141
DS812BS. Adaptación transcultural de una herramienta de evaluación del ambiente alimentario para su uso en Brasil
Pamela Carolina Landaeta Torres, Dahiana Maria Echeverri López, Adriana Aparecida De Oliveira Barbosa, Anna Christina Pinheiro Fernandes, Maria Rita Marques de Oliveira 141
GG135LQ. Conocimientos, expectativas y prácticas de consumo de adolescentes sobre alimentos procesados modificados en azúcar
Adriana Murillo Castro, Karolina Sánchez Alán, Milena Cerdas Núñez, Valeria María Acuña Calderón, María Fernanda Arias Gamboa, Carolina Femenías Ruiz 142
GG824RC. Ambiente alimentar como determinante para a introdução precoce de bebidas ultraprocessadas na infância
Luiz Gonzaga Ribeiro Silva Neto, Telma Maria de Menezes Toledo Florêncio 142
GK313KS. Biodiversidade em quintais urbanos: as panc como alimento em territórios de insegurança alimentar
Marilua Feitoza, Betzabeth Slater Villar, Danniel de Azevedo Chaves, Maria Costa Bittencourt, João Vicente Coffani Nunes, Ana Paula Branco do Nascimento 142
GK514NN. Influencia de experiencias de discriminación por peso y género en hábitos alimentarios de estudiantes universitarios
Mariane da Silva Dias, Gabriela Pacheco Carniel, Angela Lautert Monteiro, Francine Silva dos Santos, Raquel Canuto 143
GT964NH. Inequidad racial en la ingesta dietética de niños brasileños de 6 a 59 meses: ENANI-2019
Lara Penzo Barbosa, Fernanda Rauber 143
HH667SK. Entre a proibição e a resistência: práticas alimentares no cárcere em manaus
Beatriz Oliveira Santos, José Miguel Nieto Olivar José Miguel 144
HQ656LR. Use of salt substitutes in packaged foods after Chile's food labeling law
Camila Zancheta, Natalia Rebolledo, Lindsey Smith Taillie, Marcela Reyes, Camila Corvalan 144
HR494PJ. Desigualdades de género en la inseguridad alimentaria de los hogares con niños en Brasil
Letícia Ramos da Silva, Julia Magalhães Cabral, Mariana Vilardo Mota Dos Santos, Juliana de Bem-Lignani, Aline Alves Ferreira 144
JB864KH. Expansión de PCBU y transformaciones alimentarias en la amazonía de Brasil y Colombia: revisión narrativa
Maritza Díaz Rincón, Olga Lucia Lora Díaz, Diego Alejandro Gaitán Charry, Gustavo Cediel Giraldo 145
JC757SN. Disponibilidad de frutas y verduras en la amazonía legal de Brasil, 2008–2018
Maritza Díaz Rincón, Olga Lucia Lora Díaz, Gustavo Cediel Giraldo, Diego Alejandro Gaitán Charry, Daniela Silva Canella 145
JF976LT. Relación entre el ambiente alimentario escolar y el consumo de alimentos entre adolescentes brasileños
Ariene Silva do Carmo, Valéria Troncoso Baltar, Ana Beatriz Coelho de Azevedo, Fernanda Martins de Albuquerque, Larissa Loures Mendes, **Ariene Carmo** 146
JP628BN. Percepções de moradoras de favelas brasileiras sobre impactos climáticos no ambiente alimentar
Letícia Lopes Vieira, Luana Lara Rocha, Emanuelly Porto Oliveira, Amanda Cristina Ferreira Lima, Larissa Loures Mendes 146
KB671TQ. Trastorno alimentario de comer en ausencia de hambre en escolares
Valentina Inostroza, **Lysette Marcela Díaz Aguilar** 146
KD726TR. Evolución de la oferta alimentaria en máquinas expendedoras de una universidad en Medellín, Colombia
Dahiana María Echeverri Lopez, Juan José Pertuz Bello, Karol Daiana Fuentes Ramirez, Pamela Carolina Landaeta Torres, Yudi Paulina García Ramírez 147
KJ667TD. Caracterización del entorno alimentario minorista de montevideo: desafíos e implicaciones para la investigación
Leticia Vidal, Florencia Alcaire, Gerónimo Brunet, **Gastón Ares** 147
LJ792FK. Asociación entre cuidador familiar y malnutrición infantil en Panamá: ENSPA 2019
Danaé De La Cruz González, **Gary Sánchez Gordón** 147
MC637KL. El peso del estigma: comentarios prejuiciosos versus limitaciones físicas en futuros profesionales de la salud
Denisse Aranzazu Avalos Manriquez, Ana Patricia Zepeda Salvador, Aida Gabriela Anaya Flores 148
MD753FB. Ambiente alimentario de ciudades de pequeño porte brasileñas: análisis a partir del modelo conceptual latinoamericano
Nicole Vidal, Gabriela Kimie de Azevedo Kimura, Ana Paula Bortoletto Martins, Camila Aparecida Borges, Renato Sérgio Jamil Maluf, Patricia Jaime 148
MK622FC. Características y patrones de uso de edulcorantes en productos alimenticios ultraprocessados disponibles en supermercados brasileños
Daniela Canella, Maria Emília Coimbra Pereira, Mariana Ribeiro, Maria Eduarda Ribeiro José, Laís Amaral Mais, Ana Paula Bortoletto Martins 149
MS437MK. Inseguridad alimentaria, diversidad dietética y determinantes socioculturales en una comunidad rural del Caribe Colombiano
Juan Linero, Silvia Peña, María Assia, Adriana Santodomingo 149
ND635JQ. El entorno alcohólico en la adolescencia: evidencia sobre factores ambientales que influyen en el consumo
Larissa Silva Magalhães, Matheus Santos Cordeiro, Cinthia Stéfanie Ribeiro, Erika Cardoso dos Reis, **Mariana Carvalho de Menezes** 150
ND699RD. Comer na favela: percepções sobre acesso, preços e escolhas no ambiente alimentar urbano Brasileiro
Emanuelly Porto Oliveira, Larissa Loures Mendes, Letícia Lopes Vieira, Ana Silvia Sena, Luana Lara Rocha 150



ND886JR. Impacto potencial de la regulación de cantinas escolares sobre la obesidad entre adolescentes en Brasil
Eduardo Nilson, Luiza Delazari Borges, Ana Maria Maya, Georgia Russo, Lais Amaral Mais 150
NF915DS. ¿Como pares y entornos escolares moldean la alimentación infantil? Una comparación México-Francia
Nicolas Méndez Barreto, Monica Ancira Moreno, Aurélie Maurice, Nicolas Darcel, Rallou Thomopoulos 151
NP444LK. Mercado informal de alimentos em modelos teóricos de ambientes alimentares: análise sob Milton Santos
Melissa Yasmin Alves Tarrão, Patricia Constante Jaime 151
PF812NK. Asociación de horarios de comidas con calidad de dieta y perfil lipídico en adultos Mexicanos
José Gerardo Mora Almanza, Alejandra Betancourt Núñez, José Alfredo Martínez, **Barbara Vizmanos Lamotte** 152
QC968MM. Entorno alimentario externo en escuelas de cercado de Lima, Perú
Lorena Saavedra-Garcia, Kiomi Yabiku-Soto, Jamee Guerra Valencia, Rafael Pariente, Mariana Espinoza Estrada 152
QM922KG. Vulnerabilidad escolar y consumo de alimentos con sellos en escolares Chilenos, 2023
Tannya Mogroñeda Mariño, **Tito Pizarro Quevedo**, Emilia Navarrete Sánchez, Daniela González Araya 152
QS985GG. Inseguridad hídrica, desigualdades y entorno alimentario: evidencia en Argentina
Nazarena Bauso, Ianina Tuñón 153
RB928PM. Asociación entre el imc y conducta alimentaria en adultos practicantes de actividad física
Pedro Henrique Bolognezzi Volpe, João Roberto Lopes de Azevedo, **Telma Maria Braga Costa** 153
SB997DN. Género como moderador en relación entre índice de masa corporal y estigma del peso internalizado.
letícia Guidetti, João Roberto Lopes de Azevedo, Maria Fernanda Laus, **Telma Maria Braga Costa** 153
SM961RK. Percepciones, motivaciones y comportamientos asociados al consumo de edulcorantes no nutritivos en adultos chilenos
Francisca Concha, María Sol Anigstein, Max Carabantes, Romina Montti 154
SS247MB. Disponibilidad y estrategias de marketing de bebidas alcohólicas en supermercados en línea en Brasil
Nayhanne Gomes Cordeiro, Juliana de Paula Matos, Larissa Loures Mendes, **Camila Aparecida Borges** 154
ST427MB. Exposición e interacción con marketing digital de ultraprocesados en redes: diferencias sociodemográficas en adultos mexicanos
Karla Sofía Jiménez Bojórquez, Claudia Hunot Alexander, Juan Camilo Herrera Palacio, María Lizbeth Tolentino Mayo 155
TD236FJ. Acceso y adquisición de alimentos en favelas: desigualdades de género y raza en Brasil
Letícia Lopes Vieira, Larissa Loures Mendes, Ana Maria Thomaz Maya Martins, Emanuelly Porto Oliveira, Laís Amaral Mais, **Luana Lara Rocha** 155
TJ756FP. Percepção do ambiente alimentar e disponibilidade domiciliar de alimentos durante a COVID-19
Irene Carolina Sousa Justiniano, Mariana Carvalho Menezes 155
TL269MT. Propriedades de medida da binge eating scale em mulheres com Diabetes Mellitus tipo 2
Amanda Cristina da Cruz dos Santos, **Camila Cremonezi Japur** 156
TM936CP. publicidade de alimentos direcionada para crianças e adolescentes no varejo de e-commerce brasileiro
Letícia Medeiros Naval, Mayara Isabella de Avila, Nicole Pires de Mendonça, Camila Aparecida Borges 156

EJE TEMÀTICO 4: DIETAS SALUDABLES Y SOSTENIBLES A LO LARGO DEL CURSO DE VIDA: EVIDENCIA, EXPERIENCIAS, DESAFÍOS Y OPORTUNIDADES

BB169BM. Comparación de huella hídrica en el valle de méxico: dieta actual versus dieta saludable sostenible
Eloiza Ramírez-Yescas, Esperanza Arnés, María José Ibarrola, Quetzalcóatl Orozco, Alejandro Padilla-Rivera 156
CH344GK. Adherencia a la dieta eat-lancet y factores de riesgo cardiometabólico en el Cono Sur
NATALIA ELORRIAGA, María Victoria Lopez, Laura Gutierrez, Maribel Pardón, Tomás Adoue, Vilma Irazola 157
DB931JC. Impacto ambiental del consumo de alimentos y bebidas ultraprocesados en adultos mexicanos
Claudia Gabriela García Chavez, Mishel Unar Munguia, Manuel A. Cervantes Armenta, Ana Paula Dominguez Barreto, Juan A. Rivera Dommarco 157
DF693JD. IQR-foto revisado: inovação metodológica para análise integrada de refeições saudáveis e sustentáveis
Lahis Cristina Morais de Moura, Lílian Gonçalves Teixeira, Aline Martins de Carvalho, Dirce Maria Marchioni, Semíramis M. A. Domene, Josiane Steluti 158
DH291KB. Impacto de la pandemia por covid-19 en las tendencias de consumo de lácteos en México
Dolores Ronquillo González, María del Carmen Caamaño, Sandra Pérez-Tepayo, Olga P. García, Jorge L. Rosado 158
DS631LN. Asociación entre indicadores de calidad de la dieta y adiposidad en adolescentes chilenos
Giannella Barisione Biso, Natalia Rebolledo Fuentealba, Ana Pereira Scalabrino, Angela Martínez Arroyo 158
GF236TT. Modificaciones en el patrón alimentario brasileño para dietas saludables y sostenibles
Bruna Köhler, Carolina Ribeiro Xavier, Gustavo José da Silva Castro, Lucas Henrique Valentim Rocha, Eduardo De Carli, Eliseu Verly-Jr, Dirce Maria Lobo Marchioni 159
GL916JS. Alimentación complementaria en lactantes chilenos de nivel socioeconómico medio-bajo: descripción y factores asociados
María José Rojas Morales, Marcela Reyes, María Luisa Garmendia, Camila Corvalán 159
GM328LM. Dietary plant species richness and irritable bowel syndrome risk in the nutrinet brasil cohort study
Fernanda Helena Marrocos-Leite, Giovanna Calixto Andrade, Eurídice Martinez Steele, Renata Bertazzi Levy, Carlos Augusto Monteiro 160
HB916HD. Búsqueda de patrones de consumo de alimentos según grupo y procesamiento: niños 6-35m de Perú
Marianella Miranda Cuadros, Miguel Campos Sánchez 160
HD537GG. Fatores associados a diferentes tipologias de dupla carga de má nutrição em adultos brasileiros
Daniel Ferreira da Silva, Dirce Maria Lobo Marchioni 160

HQ851PK. Doble carga (nutricional y ambiental) de las dietas: rol de las guías alimentarias
Ujué Fresán, Aleix Sala-Vila, Toni Meier, Montserrat Núñez, Giuseppe Grosso, Ralph K. Rosenbaum 161
JL211JG. Excessive gestational weight gain over time: four brazilian cohorts with different degrees of glucose tolerance
Michele Drehmer, Kadhija Abrahim Cherubini, María Lúcia Oppermann, Vânia Naomi Hirakata, María Inês Schmidt, Angela Jacob Reichelt 161
JS717MT. Práticas alimentares parentais segundo o guia alimentar brasileiro associado ao estado nutricional infantil
Melina Gabriela Monteiro, Olavo Santos Pereira Junior, Michele Pereira Netto, Renata Maria de Souza Oliveira, Eliane Rodrigues de Faria, **Ana Paula Carlos Cândido** 162
KN167JH. Associação entre gravidade da depressão e consumo alimentar segundo a classificação NOVA em adultos brasileiros
Paola Alves Claudino, Ana Giulia Forjaz Grassi, André de Oliveira Werneck André, Renata Bertazzi Levy Ranata, Fernanda Rauber 162
KQ453GS. Adherencia a las guías alimentarias brasileñas evaluada por brascore y riesgo de obesidad: cohorte NUTRINET-Brasil
Evelyn Frade, Thays Nascimiento Souza, Leandro Cacau, Camille Lassale, Maria Laura Louzada 162
KR237LN. Diversidade Mínima Da Dieta Na Díade Cuidadora-Criança: Prevalência E Fatores Sociodemográficos Associados Em Escolares
Shirley Silva Diogo, Muriel Bauerman Gubert, Vívian Siqueira Santos Gonçalves, Ariene Silva do Carmo, Giovanna Angela Leonel Oliveira, Natacha Toral 163
KT524NK. Diferencias sociodemográficas en el impacto de las guías alimentarias 2025-2030 sobre la mortalidad en México
Andrea Arango Angarita, Rodrigo Zepeda Tello, Mishel Unar Munguía, Juan A. Rivera Dommarco, Teresa Shamah Levy 163
MH388HT. Los productos industrializados en las recomendaciones alimentarias para la primera infancia
María Elisa Zapata 164
MQ227CK. Canastas básicas alimentarias con enfoque nutricional para la infancia y la adolescencia en Uruguay
Gerónimo Brunet, Alejandra Girona, Gastón Ares, Lucía Antúnez, Belén Araújo, Gabriela Fajardo 164
MT395GJ. Métrica de participación de alimentos vegetales in natura/mínimamente procesados: impactos en salud humana y planetaria
Leandro Teixeira Cacau, Evelyn Oliveira da Silva Frade, Thays Nascimento Souza, Kamila Tiemann Gabe, Maria Laura da Costa Louzada 164
NF758CJ. Consumo de carne vermelha e incidência de pré-diabetes: evidências da coorte nutrinet Brasil
Riceli Rodeghiero, Eurídice Steele, Carlos Augusto Monteiro 165
NH427LF. Seguridad alimentaria y calidad de la dieta en América Latina y El Caribe
Ramya Ambikapathi, Johana Castillo, Jenny Wiegel, Mónica Mazariegos, Mark Lundy, Gina Kennedy 165
PG839GT. Minimum dietary diversity among children aged 8–10 years in the brazilian national school feeding study
ana Carolina Benite Alves, Kauane Félix Ignêz, Vanessa Cardozo Mendes, Camila Pereira Silva, Sandra Patricia Crispim, Ana Clara da Fonseca Leitão Duran 165
PR881JC. Ultraprocessed dietary pattern and risk of hypertension regardless of weight loss in people with obesity
Evelyn Oliveira da Silva Frade Frade, Maria Laura da Costa Louzada 166
QG987FR. NOVA diet quality scores and incidence of liver steatosis: results from nutrinet-brasil cohort study
Fernanda Marcelina Silva, Luciano Pedro da Silva Junior, Débora Borges dos Santos Pereira, Eurídice Martinez Steele, Carlos Augusto Monteiro, Renata Bertazzi Levy 166
QH918GB. Tortillas con bagazo de cervecería: efectos funcionales y metabólicos a corto plazo en adultos
Itzel Nieto Marín, Heysel Murillo Cazares, Elia Herminia Valdés Miramontes, Eli Terán Cabanillas, José Basilio Heredia, Zyanya Reyes Castillo 167
QM769LC. Patrones dietéticos, características sociodemográficas y condiciones de salud entre ancianos brasileños
Izabella Paula Araújo Veiga, **Thaís Cristina Marquezine Caldeira**, Jaine Demoneri Lourenço, Marcela Mello Soares, Laura de Castro Nassif, Rafael Moreira Claro 167
RN366DC. Lactancia materna continuada hasta los 2 años en brasileñas con i sin diabetes gestacional
Kadhija Abrahim Cherubini, Dayana Farias, María Inês Schmidt 167
TF457JM. Ultra-processed food consumption by alanine aminotransferase levels in brazilian adolescents: findings from erica study
Maria Fernanda Souza Moreira, Fernando de Quadros Iorra, Felipe Vogt Cureau, Beatriz D. Schaan, Michele Drehmer 168
BB387GH. Consumo de productos ultraprocesados y su asociación con sintomatología depresiva en hombres y mujeres mexicanas
Cecilia Isabel Oviedo Solís, César Hernández Alcaraz, Gabriela Olvera Mayorga, Laura Arellano, Alejandra Jáuregui de la Mota 168
CB832DB. Relación entre estado nutricional, inseguridad alimentaria y estrategias de afrontamiento en adolescentes urbano-rurales de Cuenca
Johely Mariangel Loja Arizabala, Sofia Alejandra Calle Pinos, Gabriela Zúñiga Carpio 169
CC197CQ. Nutritional status and academic performance in children and adolescents: a systematic review of longitudinal associations
Joanna Manzano Strabeli Ricci, Karla Gabrielle Sales Fernandes, Bárbara Hatzlhoffer Lourenço 169
CC387KP. Inequities in intake of discretionary food among new zealand children: new zealand health survey's findings
Caroline Gallo, Patricia Constante Jaime, Beatrix Jones, Clare Wall, Boyd Swinburn, Teresa Gontijo de Castro 170
CS191GN. Tendencias del consumo de lácteos de la población mexicana con inseguridad alimentaria
Olga Patricia García, María del Carmen Caamaño, Sandra Pérez-Tepayo, Dolores Ronquillo, Jorge Luis Rosado 170



DF873CD. Quantifying the cherry on the cake: harmonized estimation of fruit consumption in Brazil
Thaís Rodrigues Guastalle, Glenda Vian da Silva, Mônica de Caldas Rosa dos Anjos, Agnieszka Balcerzak, Victoria Padula de Quadros, **Sandra Patricia Crispim** 170

DG561LP. Lifestyle and metabolomic signatures of good and bad lipopolysaccharides: implications for brain health in midlife
Rafael Tume, David Bartrés-Faz, Gabrielle Cattaneo, **Lorena Iglesias Véjar**, Jean Paul País de Barros, Tomas Meroño 171

DL947KQ. Bioaccessibility of phenolic compounds and antioxidant capacity of açaí extract (*Euterpe precatoria*) after simulated digestion
Julia Coutinho Jardim, Mariana de Oliveira Sanaiote, Micaele de Sousa Leite, Brendo Araujo Gomes, Geni Rodrigues Sampaio, Elizabeth Aparecida Ferraz da Silva Torres 171

DM347DM. LICPRATINHO: a qualidade da refeição fotografada e associação com o estado nutricional de crianças brasileiras
Elizabete Alexandre dos Santos, Isabelle Ribeiro Marcinkevicius, Daniel Ferreira da Silva, Josiane Steluti 172

DT666BG. Desigualdades sociodemográficas de la obesidad infantil en Chile: análisis de datos JUNAEB
Karina Etchegaray, Edson Bustos-Arriagada, Sandra Lopez-Arana, Oscar Castillo-Valenzuela 172

FB224NN. Mediterraean versus low-fat diet modulates tryptophan metabolism and cognition in mild cognitive impairment
Lorena Iglesias Véjar, Miriam Martínez-Huélamo, Elena Yubero-Serrano, Cristina Andrés Lacueva, Pablo Pérez-Martínez, Tomás Meroño 172

FK524CH. Usabilidad de la aplicación INDDEX24® en investigaciones con escolares en Brasil
Raquel Vitória Dantas Lima, Thiago Augusto Biscouto, Patricia Samofal, Giovana Regina Ferreira, Ana Clara da Fonseca Leitão Duran, **Raquel Vitória Dantas Lima** 173

FM535KR. Tendencia temporal del consumo de alimentos ultraprocesados y factores asociados en metrópolis brasileña: isacamp (2014–2024)
Roberta Camila de Lima Pinheiro, Letícia dos Santos Rodrigues, Lhais de Paula Barbosa Medina, Margareth Guimarães Lima, Marilisa Berti de Azevedo Barro, Larissa Galastri Baraldi 173

FM673RT. Seguridad alimentaria del hogar, calidad de la dieta materna y estado nutricio del recién nacido
Enory Noemí Dávalos-Rodríguez, Nelly Carolina Muñoz-Esparza, **Laura Leticia Salazar Preciado**, Alfredo Larrosa-Haro, Martha Alejandra Chavoya-Guardado, Jocelyn González-Toribio, Clío Chávez Palencia 174

FR966FJ. Asociación de la composición corporal en embarazadas con el peso del recién nacido
Mariana Simoncelli Kostiush, Grethel Geraldine Sena, Guillermo Silva Marins, María José Castro, Valeria Nava, Gabriela Fajardo 174

FT381QT. GLUT1DS en latinoamérica: brechas en el diagnóstico, protocolo de manejo y de la terapia cetogénica
María Jesús Leal-Witt, Sara Guillén, Marisa Armeno, Verónica Cornejo 174

GB663DP. Desarrollo y evaluación piloto del screener NOVA de ultraprocesados en niños menores de 5 años
leandro Teixeira Cacau, Amaury Hideki Freire Nakamura, Vinicius de Souza Mazzali, Maria Laura da Costa Louzada 175

GL613KB. Cómo los alimentos ultraprocesados remodelan el perfil inflamatorio dietético: perspectivas de componentes índice inflamatorio dietético
Euridice Martínez Steele, Maria Alvim Leite, Thais da Silva Marques, Evelyn Oliveira da Silva Frade, **Renata Bertazzi Levy** 175

HH371KJ. Adiposidad infantil y salud escolar en tres regiones de méxico, programa niños promotores de salud
María Isabel Ortega Vélez, Gabriela Nallely Trejo Díaz, Alma Delia Contreras Paniagua, José Antonio Ponce Martínez, Adriana Caballero Roque, Aremy Guadalupe Coutiño De los Santos, Daniela Guadalupe González Valencia 176

HH493PL. Baja adherencia a la dieta eat-lancet y desigualdades en argentina. Hallazgos a partir de ENNYS2
María Elisa Zapata, Alicia Rovirosa, María Celeste Nessier, Agustina Marconi 176

HL462HG. Prevalencia síndrome metabólico metabolico y virus de inmunodeficiencia humana: revisión bibliográfica
Amarilis Then de Perdomo, Carolina Tavares, Gipsy Jimenez-Paulino, Kartika Palar, Kathryn Derose, María Concepción Carratalá 176

HL976NP. Diversidad alimentaria y adecuación de micronutrientes: evidencia desde la cohorte chilena de ambientes alimentarios (FECHIC)
Angela Martinez Arroyo, Ignacio Álvarez, M. Fernanda Mujica-Coopman, Giannella Barisione Biso, Natalia Rebolledo, Ana Pereira 177

HM239GB. Disponibilidad y costo de panificados libres de gluten en cadenas de supermercados de Montevideo, Uruguay
Fabiana Peregalli, Walkiria Pina, Silvia Gigante, Marina Moirano 177

HM277SP. Monitoreo global de dietas saludables y sostenibles: el marco INFORMAS 2.0
Maria Laura da Costa Louzada, **Kamila Tiemann Gabe**, Leandro Teixeira Cacau, Jean-Claude Moubarac 178

JK672NR. Evolução da qualidade do sono na gestação segundo a adoção de hábitos saudáveis
Natália Valdevite Urenha, Maria Carolina de Lima, Natália Posses Carreira, **Daniela Saes Sartorelli** 178

KB862RP. Instrumentos para monitoramento do consumo alimentar na atenção primária à saúde: uma revisão de escopo
Kauane Félix Ignês, Giovana Regina Ferreira, Vanessa Cardozo Mendes, Maria Eliana Madalozzo Schieferdecker, Claudia Choma Bettega Almeida, Sandra Crispim 178

KH349PN. Ultra-processed food consumption and type 2 diabetes incidence: evidence from the NUTRINET-Brasil cohort study
Euridice Martínez Steele, Riceli Rodeghiero Oliveira, Fernanda Helena Marrocos-Leite, Giovanna Calixto Andrade, Andreia Miranda, Carlos Augusto Monteiro 179

LC748FS. Guías alimentarias saludables y sostenibles asociadas a obesidad, costo e impacto ambiental en preescolares mexicanos
Andrea Arango Angarita, Mishel Unar Munguía, Teresa Shamah Levy 179

LH975PR. Ultra-processed food consumption and hypertension risk: the mediating effect of body mass index in NUTRINET-Brasil
Fernanda Marcelina Silva, Débora Borges dos Santos Pereira, Eurídice Martinez Steele, Maria Laura da Costa Louzada, Carlos Augusto Monteiro, Renata Bertazzi Levy 179
LR691KM. Controles prenatales y diversidad alimentaria en gestantes chilenas: resultados de la cohorte CHIMINCS-II
Graciela Fernández, Ángela Martínez Arroyo, Giannella Barisione Biso, María F. Mujica-Coopman, Marcela Flores, Maria Luisa Garmendia 180
MH896QF. Preço de alimentos e insegurança alimentar: renda e custo relativo de alimentos saudáveis
Bruna Barbosa Furtado, Thaís Cristina Marquezine Caldeira, Laura Cordeiro Rodrigues, Mary Anne Nascimento-Souza, Rafael Moreira Claro 180
MQ584CH. Enfoque de derecho a la alimentación para elaborar planes saludables y sostenibles en Argentina, 2025
María Luz Franco, María Luz Franco, Anabella Salomone, Julieta San Segundo, Valentina Del Brío 181
NR626MD. Percepciones y actitudes sobre sostenibilidad alimentaria en una comunidad universitaria. Argentina 2024
Leticia Beatriz Azzaretti, María Cielo Gutiérrez, Gloria Sammartino, Belén Lahoz, Maria Eugenia Chaparro, **Sonia Ana Naumann** 181
PD974DN. Diseño de un alimento funcional sostenible para mejorar la salud y seguridad alimentaria en migrantes
Daniela Gordillo-Bastidas, Yareni Yunuen Gutiérrez-Gómez, Isis Nicole González-Balseca, Danna Bribiesca-Jaramillo, Gladis Anais Vargas-Ceballos, Brisa Fernanda Yañez-Frías 182
PG251JQ. Consumo de macronutrientes y su asociación con las características de las deposiciones en universitarios foráneos
Ángeles Anahi García Bernal, Alma Gabriela Martínez Moreno, Berenice Sánchez Caballero, Jessica Elizabeth Pineda Lozano 182
PG939NR. Tendencia temporal de marcadores alimentarios en adultos brasileños con obesidad (2009-2023): análisis del contexto político-económico
Jacqueline Wahrhaftig, Leandro F. M. Rezende 182
RG495FG. Qualificação profissional e implementação do guia alimentar brasileiro: efeitos no consumo de ultraprocessados
Evelin Minowa, Vanessa Couto, Cleyton Zanardo de Oliveira, Francisco Antonio Sousa de Araújo, Rafael Marques Soares, Patricia Jaime 183
RQ811GD. Evaluacion antropometrica y calidad nutricional de alimientos para niños escolares in un municipio brasileño
Poliana Cypriano Pacheco, Flávia Vitorino Freitas, Miriam Carmo Rodrigues Barbosa, Adriana Hocayen de Paula, **Poliana Cypriano Pacheco** 183
RR744FC. Índice triglicéridos-glucosa-cintura/talla y su relación con consumo de ultraprocesados, factores de riesgo cardiometabólicos e inflamación
Oliva María Laura, Albornoz Melina, Espinosa Gabriela, Diego Sánchez Gelos, María Laura Arce 184
SF132MJ. Ultra-processed meals trigger acute metabolic and inflammatory responses in ckd patients
Celestina Julião Sumba dos Anjos Azevedo, **Bruna Paiva Regis**, **Marcia Ribeiro**, **Livia Alvarenga**, **Nara Xavier Moreira**, **Denise Mafra** 184
SN929GB. Optimización de dietas nutritivas, asequibles, culturalmente aceptables y dentro de los límites planetarios
Ornella Tiboni-Oschilewski 184
SP697NC. Tracking antropométrico desde el nacimiento hasta la infancia y desigualdades socioeconómicas en la Amazonía Brasileña
Bianca de Melo Guedes, Joanna Manzano Strabeli Ricci, Karla Gabrielle Sales Fernandes, Gabriella Machado de Souza, Marly Augusto Cardoso, **Bárbara Hatzlhoffer Lourenço** 185
SQ242GB. Diet quality and salivary inflammatory markers in patients with colorectal cancer
Luana Pereira Calixto, Karine de Almeida Silva, **Dayane Tonaco Assunção**, Ana Beatriz Domingues da Silva, Roberta Reis Camargos, Carlo José Freire de Oliveira, Geórgia das Graças Pena 185
ST143CQ. Eventos climáticos extremos y malnutrición en niños menores de cinco años brasileños
Brenda da Cunha Carvalho, **Brenda da Cunha Carvalho**, Letícia Lopes Vieira, Raquel Canuto, Daniela Canella, Larissa Loures Mendes 186
TK333SR. Asociación entre hábitos alimentarios y variables antropométricas en estudiantes universitarios: análisis de árboles de decisión
Marco Segura Buján, María del Rocío Ortiz Moncada, Daniel Giménez Monzó, Sebastían Flores Alvarado, Gloria Deossa Restrepo 186
TQ388GF. INGESTA DE LECHE MATERNA Y ESTADO NUTRICIONAL MATERNO
Silvina Mariela Vidueiros, Ricardo Wright, Cristian Damián Nápoli, Cristina Possidoni, Gerardo Weisstaub, **Anabel Pallaro** 187
TR277JR. Ultra-processed food consumption and extreme weight-loss behaviors among Brazilian adolescents
maria Eduarda da Costa Andrade, Poliana de Araújo Palmeira 187
TS937CS. Estado nutricional, riesgo cardiometabólico, percepción de la imagen corporal y conductas alimentarias en escolares. Cuba
Yoandry Alfonso Diaz Fuentes, Blanca Graciela Terry Berro, Denise Caridad Silvera Tellez, Armando Jorge Rodríguez Salvá, Hilda Noemí Chávez Valle, Mayté Más Gómez 187

EJE TEMÁTICO 5: ACTIVIDAD FÍSICA Y SU ROL EN SISTEMAS ALIMENTARIOS SALUDABLES Y SOSTENIBLES

HB592QP. Estrategia de dieta antiinflamatoria y ejercicio sobre obesidad sarcopénica en sobrevivientes hispanas de cáncer
Karen Alcantar, María Josse Navarro Ibarra, Daniela Guadalupe González Valencia, Carlos Olvera Sandoval 188

PD533SL. Perfis combinados de sono, atividade física e consumo de alimentos ultraprocessados em adultos no Brasil
Juliana Rios, Charles Lucena, Leandro F.M Rezende 188
SC868QR. Trayectoria longitudinal de hábitos de actividad física y alimentación en escolares chilenos vulnerables (2022-2024)
Edson Bustos-Arriagada, Sergio Fuentealba-Urra 188
TF651JK. Escuelas más saludables. Impacto de sistema integrado de actividad física en escuelas publicas chilenas
Carlos Poblete Aro, Tito Pizarro Quevedo, Gerson Ferrari, Fernando Concha Laborde, Anna Pinheiro, Alonso Peña Baeza 189
TK928NB. Linaza y ejercicio modula el metabolismo de los PUFAS de forma específica para cada tejido
Dennys Cintra, Talitha Meneguelli, Thaiane Rios, Camila Cunha, José Pauli, Leandro Oharomari 189
BR245SR. Preditores da composição corporal entre escolares na amazônia brasileira: ênfase em sono e atividade física
Karla Gabrielle Sales Fernandes, Bianca de Melo Guedes, Joanna Manzano Strabeli Ricci, Liania Alves Luzia, Bárbara Hatzlhoffer Lourenço 190
DG287HQ. Associação conjunta entre alimentos ultraprocessados, atividade física e ganho de peso
Joyce Moreira Camargo, Maria Alvim Leite, Leandro Rezende, André de Oliveira Werneck, Pedro Curi Hallal, Renata Bertazzi Levy 190
HP522SB. La modalidad de ejercicio modera la asociación entre incongruencia meta–deseo dietético y satisfacción alimentaria
Vitória Bagolin, Murilo Martins Nicolussi, Bárbara Ventris Teixeira, Maria Fernanda Laus, Andresa de Toledo Triffoni Melo, **Vitória Bagolin** 190
LP216QC. Hábitos de actividad física según género y etapas en el adolescente, Lima - Perú
Margot Quintana Salinas, Rosa Pando Alvarez, Rosa López Valdivia, Rubén Pérez Condori 191
PP694MG. Associação combinada entre atividade física, sono e obesidade com mortalidade cardiovascular em adultos mexicanos
Raissa Santana Rios, Charles Lucena, Leandro F.M. Rezende, Giovanna Calixto Andrade 191
RK149LD. Evaluación de la práctica de actividad física y comportamiento sedentario en adultos mexicanos Puebla, México
Diana Patricia López Quiroz, Maria del Rosario Ramírez Machorro, **Taisa Sabrina Silva Pereira** 192
RQ615DP. Joint association of physical activity and fried food consumption with all-cause mortality in Mexican adults
Fernando Morais, Charles Lucena, Leandro Fórnias Machado de Rezende 192
TL673PQ. Síntomas de deficiencia energética relativa en el deporte y composición corporal en mujeres activas
Camila Chacón Rojas, Jeanella Contreras-Mella Contreras Mella, Yajahira Silva Garrido, Manuel Villa Valdés 192

EJE TEMÁTICO 6: ENTRE LOS DETERMINANTES COMERCIALES Y LA ACCIÓN COMUNITARIA, INTEGRANDO SABORES Y SABERES

BD267PJ. Ampliação e resistência: as marcas de uma ciência em disputa nos discursos
Nadine Marques Nunes-Galbes, Leandro Luiz Giatti, Lira Luz Benites Lazaro 193
CN283PD. Trastorno mental común y vulnerabilidades en usuarios de restaurantes populares
Bruna Costa, María Luíza Lemos Varonil Chaves, Fernanda Cristina Sguizzato Ribeiro 193
DN289MF. Interferencia de la industria alimentaria en regulaciones ambientales: el caso de los plásticos en México
Ana Larrañaga Flota, Oscar Benjamín Resendiz Lugo, Christian Paul Torres 194
GL173PG. Roles y limitaciones de las cocineras escolares en el programa nacional de alimentación escolar-Brasil
Ana Carolina Benite Alves, Igor Mayworm Perrut, Ana Clara da Fonseca Leitão Duran 194
KD356HF. Desigualdades sociales en la cobertura sanitaria para personas con obesidad en Brasil entre 2008-2023
Wolney Liboa Conde, María Eduarda de Araújo Sampaio 195
KG148NN. Food trade flows in Brazil, 1990–2024: evidence since trade liberalization
Beatriz Silva Nunes, Kelly Garton, Anne-Marie Thow, Ana Clara Duran 195
KH881LJ. Transformación de sistemas alimentarios en centroamérica: coaliciones, pueblos indígenas y mujeres para políticas saludables
Rosa Angélica González, Wilmer Misael Reyes, Kevin Steven Bustillo 195
PC564TF. Museografía participativa como estrategia para la valorización de la cultura alimentaria en escolares
Karol Daiana Fuentes Ramirez, **Karol Daiana Fuentes Ramirez**, Pamela Carolina Landaeta Torres, Yudi Paulina García Ramírez, Maria Rita Marques de Oliveira 196
QT356PS. A capitalização do antirracismo: o blackwashing da indústria de ultraprocessados no Brasil
Vitória Moraes, Jéssica Lima Rocha, Letícia de Freitas Portugal, Camila Maranha Paes de Carvalho, Marília Sobral Albiero, Paula Johns 196
TJ335PT. Escuela de la familia feriante: co-construcción de saberes en entornos alimentarios comunitarios
María Begoña Carroza Escobar, Lorena Rodríguez Osiac, Patricia Gálvez, Cecilia Baginsky Guerrero, Daniel Egaña Rojas, Jorge Aranda, Fabian Duarte 197
BH266KM. Actividades corporativas na agenda brasileira de enfrentamento da FOME
Beatriz Gouveia Moura, Mayara Barroso Quintanilha, Clara Cecília Ribeiro de Sá, Letícia de Freitas Portugal, Camila Maranha Paes de Carvalho, **Inês Rugani Ribeiro de Castro** 197
BK939MS. Formación en buenas prácticas para la comida callejera: seguridad alimentaria, inclusión social y reconversión profesional.
Maria das Graças Gomes de Azevedo Medeiros, Roberto Petrucci Jr, Manoela Pessanha da Penha, Maristela Soares Lourenço, Edna Freignan dos Santos, Jane Silva Maia Castro 198

CK679RP. Rol de la industria alimentaria en políticas de salud pública y alimentación real
Adriana Torres, Diana Guarnizo, Paula Angarita 198
CQ271BC. Liderazgos comunitarios y respuestas territoriales a la desnutrición crónica infantil en Ecuador
Estefani Jarrin, Mayra Sanchez, Renata Arequipa 198
DQ492NN. México's new MILPA: unpacking the ultra-processed food and beverage epidemic
Alejandra Torres Gómez 199
DQ846GF. Cozinhas solidárias ancestrais de matriz africana: confluência de saberes ancestrais no eixo Brasil-África.
Luiza Failla Ribeiro, Gabriela Pongiluppi, Samantha Bittencourt Mescoloto, Marcella Cabral Kazze, Lia Thieme Oikawa Zangirolani, Semíramis Martins Álvares Domene 199
DR269HS. Feiras de mudas e sementes quilombolas e a conservação da agrobiodiversidade no vale do Ribeira
Laila Zilber Kontic, Marilua de Carvalho Feitoza, Maria Costa Bittencourt, Isabela Castagna Dall'Acqua, Daniel de Azevedo Chaves, Betzabeth Slater Villar 200
FC262QQ. Prácticas comunitarias frente a la desnutrición crónica: estudio cualitativo desde la desviación positiva en Ecuador
Estefani Jarrin, Renata Arequipa 200
FD782DR. Vulnerabilidad social de mujeres en pospandemia: evidencia mediante análisis de clases latentes
María Suzane da Silva Barbosa, George Tadeu Nunes Diniz, Veronyky Gomes da Silva, **Juliana Souza Oliveira** 200
HH611MG. Determinantes de la frecuencia de compra en mercados campesinos de Bucaramanga
Ana Mora-Vergara, Edna M. Gamboa-Delgado, Katherin Castro Rios 201
HM131LM. Cuidado de salud, participación y organización comunitaria en territorios hortícolas. Una experiencia en Córdoba, Argentina.
Melisa Romero Asís, María Lourdes Aparicio, Mariana Eandi, Mariana Butinof 201
JL629TK. Ações de atores não-governamentais na emergência nutricional no território Yanomami
Letícia de Freitas Portugal, Thamillys Rodrigues de Souza, Beatriz Gouveia Moura, Mayara Barroso Quintanilha, **Inês Rugani Ribeiro de Castro**, Camila Maranha Paes de Carvalho 202
MM673SH. El comercio minorista tradicional como resistencia comunitaria frente a la mercantilización alimentaria en México
Margarita Cantero Ramírez 202
QC626HJ. Asociación entre inseguridad hídrica y exceso de peso en usuarios de comedores comunitarios de Lima
Catherine Schnaiderman, Carlos Vilchez, Katherine Curi 202
RJ312CT. Carne de sol e patrimônio alimentar: desafios e mudanças sob pressão climática
Adriana Dos Santos Silva, Pâmela Conceição dos Santos, Ellen Victória Alcântara Paz, Diana Campos Brandão, Mayla Rohweder, Ryzia de Cassia Vieira Cardoso 203
TS684GJ. Conflictos de interés en nutrición en Uruguay: diagnóstico y estrategias para su prevención.
Sabrina Ademar Fernández, Diego Rodríguez Sendoya, Melissa Guedes, Maria Fiorella Fregosi, Pilar Ameigenda 203

EJE TEMÁTICO 7: INNOVACIÓN, CIENCIA Y TECNOLOGÍA PARA LA TRANSFORMACIÓN

DD357DL. Filmes colorimétricos à base de amido de cará e pectina de *Morinda citrifolia l*
Cristiani Viegas Brandão Grisi, **Patrícia Lima Araújo**, Rita de Cassia Andrade da Silva, Felipe Nicolas Pacheco neves, Nicollas Rian Gonçalves Ferreira, Adriano da Silva Marques 204
FF973GN. Consumo de hortalizas y producción de proximidad en argentina: implicancias para la seguridad alimentaria territorial
Julieta Giménez Pecci, Daisi Huanca Bejarano, Erica Natalia Quinteros, María Victoria Marinelli, Mariana Andrea Eandi 204
JJ128CF. Evaluación LCA-NOVA de alimentos ultraprocesados: integración de salud y sostenibilidad ambiental
Sabrina Rimouche, Catherine Houssard 205
NG396FB. Desarrollo de snack de cochayuyo símil a salmón impreso 3D mediante biorrefinería de *Haematococcus pluvialis*
Christopher Sanhueza Vergara, María Ignacia Vera, Tamar Toledo, Nalda Romero, Marcos Flores, Jaime Ortiz Viedma 205
NM881SC. Florotaninos y minerales en cochayuyo (*Durvillaea incurvata*) y factibilidad de microencapsulación del extracto por liofilización
Javier Parada, Francisco Ojeda, Mario Simirgiotis 205
PN914BL. Caracterización de actividad antioxidante en extractos de *Bougainvillea* spp. Incorporada en películas de ácido poliláctico
Rosa Itzela Quintero Montenegro, **Nairobys Sánchez**, Juan Sanjur 206
QQ345TT. Desarrollo de índice nutrento® para evaluar el ambiente alimentario escolar en México y Chile
Marcos Galván, Jhazmín Hernández Cabrera, Lilia Virginia Castro Porras, Guadalupe López Rodríguez, Eduardo Cornejo Velázquez, Oscar Galván Valencia 206
RM984SP. Evaluación de interacciones moleculares proteína-polifenol en la capacidad antioxidante y digestión lipídica de emulsiones vegetales
Valentina Candia, Carla Arancibia, **Daniela Soto Madrid** 207
GK347HN. Desarrollo de galletas con alto contenido de proteína proveniente de residuos agroindustriales
Rosa Itzela Quintero Montenegro, Ana Ho, Emily Nicole Serrano, Israel Ranjit Pacheco Singh 207
HK668HQ. Refresh, una nueva herramienta para evaluar dietas saludables y ambientalmente sostenibles
Ujué Fresán, Anna Boronat, Itziar Zazpe, Maira Bes-Rastrollo, Joren Buekers, Guillaume Chevance 207

JQ523MT. Concordancia entre los métodos directo e indirecto para la estimación nutricional de recetas en Cuenca-Ecuador
Johana Ortiz Ulloa, Yadira Aguilar, Valeria Carchipulla, Jorge Saquicela 208
KM234TD. Tracking added sugar intake: the utility of carbon isotope ratio in serum
Noelia Dressl, Paula Mantero, Sol Chiozza, Germán Flekenstein, **Mariana Andrea Janjetic**, Cinthia G. Goldman 208
LM921BH. Qualiguia hospitalar: desarrollo de un instrumento para evaluación de menús hospitalarios según la clasificación NOVA
Gabriela Lopes da Cruz, Fabiana Alves do Nascimento, Gustavo Aparecido de Carvalho, Giovana Alves Carvalho, Patricia Constante Jaime 208
MB415NS. Conectar para transformar: perfiles territoriales, puentes entre la evidencia y la acción colectiva
Sara Rankin, Laidy Hurtado, Osana Bonilla-Findji, Mark Lundy 209
NC331KB. Desarrollo de nugget vegano funcional fortificado con hierro para prevención de anemia infantil
Cristopher Daniel Sánchez Sánchez, Nicolay Alejandro Urbina Chamorro, Solange Paula Ramírez López, Gary Byron Rivadeneira Ibáñez, Blanca Priscila Maldonado Pacheco, Gabriela Fernanda Cueva Tirira 209
NL364FL. Action scales model aplicado para análise sistêmica das mudanças nos indicadores dos sistemas alimentares brasileiros
Isabela Gonçalves Camuss, Cecília Stanzani Klapka, Marina Maintinguer Norde, Lucas de Almeida Moura, Aline Martins de Carvalho 210
NL975RJ. Desarrollo de cereal funcional fortificado con hierro hemo para prevención de anemia infantil
Arianna Saraí Freire Espín, Saleth Martina León Llanos, Blanca Priscila Maldonado Pachecho, Fernado Rene Santacruz Flores, Gabriela Fernanda Cueva Tirira 210
PB343DP. Determinantes institucionales de la implementación de la pnan: evidencia del árbol de decisión
Bruna Paola Murino Rafacho, Camila Mazzeti 210
QQ974QJ. Calafate atenúa la progresión de la enfermedad de Alzheimer en ratones 3×TG-AD
Juan Carlos Borquez Perez, Nicole Ojeda, Fernanda Rodriguez, Mayte Montiel, Maria Cristina Furrianca LLaneza, Nibaldo Inestrosa, Lorena Ojeda 211
TL371TC. Evaluación de estrategias para reducir desperdicios alimentarios en servicio de alimentación y nutrición del bío bío
Marcela Vera Cabalín, Annaly Stephania Echeverría Aguayo, Nevenca Del Pilar Medrano Acuña, Javiera Esperanza Parra Mardones 211

POSTERS

EJE TEMÁTICO: 1. GOBERNANZA Y POLÍTICAS PÚBLICAS PARA SISTEMAS ALIMENTARIOS SALUDABLES, SOSTENIBLES Y EQUITATIVOS

01. BG534RM. Publicidad de alimentos en TIKTOK tras la Ley Argentina de promoción de la alimentación saludable
leila Guarnieri, Clara Trebucq, Victoria Tiscornia, Mariana Janjetic, Sonia Nauman, Luciana Castronuovo 213
02. BP778BC. Cultura de inocuidad como competencia clave para la gobernanza alimentaria
Karen Basfi-fer, Paola Cáceres Rodríguez, Karen Baracatt, Manuel Miranda 213
03. BT421FP. Percepções de gestores municipais sobre a estratégia alimenta cidades: um estudo qualitativo com grupos focais
Mariana Zogbi Jardim, Gisele Ane Bortolini, Cláudia Roberta Bocca dos Santos, Letícia Lopes Vieira, Luana Rocha, Larissa Mendes 213
04. BT655CL. Demanda de alimentos, calidad nutricional y sensibilidad al precio: evidencia de hogares colombianos.
Irieleth Gallo, Victoria Soto 214
05. CB143FD. Monitoreo de compras de agricultura familiar en programa nacional de alimentación escolar en contexto pandémico
Alícia Tavares da Silva Gomes, Alícia Tavares da Silva Gomes, Isabel Cortez Christiano de Souza, **Laila Kontic**, Leonardo Fonseca Larrubia, Betzabeth Slater Villar 214
06. CB657RR. Impacto del etiquetado nutricional frontal en el comportamiento de compra: evidencias de NUTRINET Brasil
Beatriz Torquato, Catalina Serrano, Marilia Tokiko, Carlos Augusto Monteiro, Camila Aparecida Borges, Ana Paula Bortoletto Martins 215
07. CB734MK. Evaluación del impacto del acuerdo nacional para la salud alimentaria (niños 9-12 años)
Addí Rhode Navarro Cruz, Orietta Segura Badilla, Obdulia Vera López, Martin Alvaro Lazcano Hernández, Gladys Quezada Figueroa, Ashuin Kammar García, Armando Cortés Lozada 215
08. CS267RD objetivos de desenvolvimento sustentável e sua aplicação em unidades de alimentação e nutrição.
Flávia Queiroga Aranha, Luiza Días Machado, Jônatas Felipe Santos de Almeida, Michelly da Silva Alves, Bárbara Nivea Fedato 215
09. DF129RL. Formación y movilización social para reforzar la seguridad alimentaria: informe sobre una experiencia en brasil
Nila Patrícia Freire Pequeno, Jean Pierre Tertuliano Câmara, Dinara Leslye Macedo e Silva Calazans, Amanda Patrícia Gomes da Silva, Naiana Cordeiro Adelino, María Beatriz Oliveira Fernandes 216

10. DQ884SR. Alimentación saludable en escuelas de ciudades brasileñas de la amazonía y de semiárido
Regicely Brandão, Stephanie Amaral, Luciana Phebo, Lidia Pantoja 216
11. FC313PH. Indicadores culinários de hortaliças da companhia de entrepostos de São Paulo
Mariana Araújo dos Santos, Laide Maria Florêncio de Almeida, Bruna Arid, Betzabeth Slater Villar, **Aline Rissato Teixeira** 217
12. FN691FC. Ley de promoción de la alimentación saludable: avances, retrocesos y desafíos en Argentina.
María Laura Fons, Agustina Mozzoni, Maximiliano Carrasco, Valentina Catagnari 217
13. FP919MR. Validação de conteúdo de um instrumento de medida sobre o sistema alimentar sustentável brasileiro
María Costa, Aline Rissato Teixeira, Isabela Dall'Acqua, Laila Zilber Kontic, DANNIEL CHAVES, Marilua Feitoza 217
14. FR764GK. Monitoreo del etiquetado en brasil: grasas trans y sus sustitutos en la lista de ingredientes
Raísa Ferreira, Beatriz Pereira Nascimento, Carolina Hatsuko Kikuta Batista, Marília Tokiko Oliveira Tomiya,
Camila Aparecida Borges, Ana Paula Bortoletto Martins 218
15. GH747FR. Barreras y oportunidades para la ampliación de la licencia de maternidad remunerada en México
Saira Guadalupe Castillo Cruz, Anabelle Bonvecchio Arenas, María Fernanda Cobo Armijo 218
16. GJ948GG. Advertencias frontales para edulcorantes en brasil: percepciones de consumidores y subsidios para la regulación
Mariana Ribeiro, Gustavo Akinaga Patricio, Priscila de Morais Sato, Carlos Felipe Urquizar Rojas, Laís Amaral Mais,
Ana Paula Bortoletto Martins 219
17. GK187FH. Coaliciones de la sociedad civil y debate público en la gobernanza alimentaria en Brasil-México
Max Denvir 219
18. GK728GK. Consensos y divergencias sobre el costo de los alimentos en Brasil: estudio DELPHI
Thaís Cristina Marquezine Caldeira, Bruna Barbosa Furtado, Ana María Thomaz Maya Martins, Laís Amaral Mais,
Laura Nassif, Rafael Moreira Claro 220
19. GP678TK. Banálise comparativa de famílias ativas e não ativas no programa comida na mesa
Simone CLPereira, Aline Soleane Carmo Braga, Fernanda Cristina Tanaka, Karina Pereira, Rita de Cassia Ribeiro,
Nathália Sernizon Guimarãe 220
20. GR428CT. Publicidad de ultraprocesados en Instagram tras la Ley Argentina de promoción de la alimentación saludable
Leila Guarnieri, Clara Trebucq, Florencia Cámara, Victoria Tiscornia, Sonia Naumann, Mariana Janjetic,
Luciana Castronuovo 220
21. GT312FJ. Dados da atenção primária à saúde sobre a insegurança alimentar no Brasil
Jéssica Ribeiro da Silva, Emily Emerick Martins dos Santos Silva, Nayara Ferreira Bianchi, Antonio Augusto
Ferreira Carioca, Dirce Maria Lobo Marchioni, Josiane Steluti 221
22. HB159KP. Structural barriers to fresh and minimally processed food sales in canada: multi-stakeholder perspectives
Sabrina Rimouche, Jean-Claude Moubarac 221
23. HF322DL. Cuba, propuesta metodológica para la elaboración de guías alimentarias basadas en sistemas alimentarios
Blanca Graciela Terry Berro, Denise Caridad Silvera Tellez, Armando Jorge Rodríguez Salvá, Israel Ríos Castillo 222
24. HG785QN. PAE en América Latina (2018-2022): cobertura, calidad nutricional, estrategias y obesidad infantil
Lidia Paz Castillo Fernandez 222
25. HH246BN. Actualización y armonización de datos de composición de alimentos argentinos para integración al portal Latinfoods
María Natalia Bassett, María Elina Acuña, Argentina Amaya, Silvia Burke, Francisco Rios, María Constanza Rossi,
Norma Samman 223
26. HS849RM. Políticas públicas de segurança alimentar e nutricional e de prevenção da obesidade no Brasil
Mayara Barroso Quintanilha, Paulo César Pereira de Castro Junior, **Camila Maranha Paes de Carvalho** 223
27. JD681MD. Solidarity kitchens in Brazil: community-based strategies to combat hunger and promote food security
Amanda Letícia Bezerra de Oliveira, Natalie Marinho Dantas 223
28. JH739SG. Simulación con población infantil uruguaya sobre límites máximos de sodio en alimentos procesados y ultraprocesados
Virginia Natero, Florencia Alcaire, Gaston Ares 224
29. JL854ST. Governança no PNAE: caminhos para a saúde humana e sustentabilidade ambiental
Natacha Meggye Vieira Ludkiewicz, Diego Abe Trintade, Andrea Bottoni, Tatiana Ribeiro de Campos Mello 224
30. KD327CN. Evaluación de políticas públicas para reducir el sobrepeso-obesidad en Lima Metropolitana y Callao, 2010-2019
María Marull Espinoza, Omar Valdárrago De la Mata, Fabiola Mejía Rodríguez 225
31. KG328HR. Redução do impacto ambiental das carnes do programa nacional de alimentação escolar brasileiro
Denise Miguel Teixeira Roberto, Giovanna Lucena Zoia de Camargo, Jaqueline Lopes Pereira França, Gabriela Rigote,
Aline Martins de Carvalho 225
32. KN474RJ. Políticas de entornos alimentarios saludables y sostenibles en universidades públicas peruanas: una revisión de alcance
Sissy Espinoza-Bernardo, Miguel Castro Mattos, Margot Quintana-Salinas, Yaritza Chavez-Monteza,
Catherine Bonilla-Untiveros, Efrain Chavez-Morales 225
33. KS641SL. Water and food insecurity: evidence from rio de janeiro households
Juliana Chaves Barbosa, Thainá Ferreira de Lima Ramadas, Luziene Silva, Camilla Cherol, Rosana Salles-Costa 226



34. KS812HG. Modelo conceptual de relación productor-consumidor, entorno alimentario y cambios climáticos para modelado basado en agentes
Henrique Saldanha-Melo, Lucas de Almeida Moura, Marina Maintinger Norde, Aline Martins de Carvalho 226
35. LF414PC. Atores comerciais do setor de alimentos, equidade racial e determinantes comerciais no Brasil
Vitória Gonçalves dos Santos Bastos, Vitoria Lucia Silva de Moraes, Raphael Barreto da Conceição Barbosa, **Camila Maranha Paes de Carvalho** 227
36. LN443NQ. Fórmulas infantiles para niños de 12 a 36 meses: evaluación del cumplimiento de la regulación
Angelina Lessa, Kamila Paula do Carmo, Ronilson Ferreira Freitas 227
37 LN771JN. Percepción de la atención nutricional en personas en transición de género de la Serena-Coquimbo.
Camila Catalán Iturra, Martina Araya Pizarro 227
38. MB537QC. Determinantes socioeconómicos de la inseguridad hídrica y alimentaria en Latinoamérica
Juan David Verano Celis, Pablo Gaitán Rossi, Sara Eloísa Del Castillo Matamoros 228
39. MD218FM. Desigualdades territoriais e ações de segurança alimentar na américa latina: evidências do Brasil pós-pandemia
Eloah Costa de Sant Anna Ribeiro, Gabriele Carvalho de Freitas, Paulo César Pereira de Castro Júnior, Aline Alves Ferreira, Rosana Salles da Costa 228
40. MF816MF. Etiquetado nutricional frontal en Brasil: monitoreo y evolución por periodos
Carolina Kikuta, Marília Tokiko Oliveira Tomiya, Camila Aparecida Borges, Ana Paula Bortoletto Martins 228
41. MH334RP. Políticas obligatorias de reducción de azúcares: alternativas e impacto en el consumo infantil en Uruguay
Florencia Alcaire, Virginia Natero, Gaston Ares 229
42. MH383MQ. Percepción de actores clave sobre la implementación de una estrategia nacional contra la obesidad infantil
Olga Patricia García, Gerardo Antonio Zavala, Tania Aguilar López, Teresa Shamah-Levy, Edgar León-Landa, Adriana Pérez-Nava 229
43. MH768FD. Impacto do judiciário na rotulagem de alimentos no brasil: análise de jurisprudência e lacunas normativas.
Bruna Dellova, Natalie Dantas 230
44. MJ583QS. Gobernanza popular y transformación de sistemas alimentarios: el caso de cocinas solidarias en Brasil
Claudia Raulino Tramontt, Allen Margarita Hernández De Moya El Hage, Raphaella Padulla Buonomo, Lívia Saito Dirani, Alweyd Tesser, Ana Paula Bortoletto Martins 230
45. MK524TT. Escore multidimensional de prontidão para ações de segurança alimentar e nutricional no ambiente urbano brasileiro
Muriel Gubert, Lidiane de Matos Pires, Elisabetta Recine, Gabriela Buccini 230
46. MQ418SR. Evaluación del sodio en "mantequillas con sal" de Brasil tras el etiquetado frontal obligatorio (2021-2024)
Carolina Gammardella Neves Pinto, Beatriz Silva Nunes, Mariana Frazão Batista, Priscila Machado, Natalie Marinho Dantas 231
47. NL949SH. Bases de datos de composición de alimentos y gobernanza para sistemas alimentarios sostenibles
flavia Noguera, Fernanda Risso, Mariana Lizasuain, Patricia Moron, Santiago Luzardo, Guillermo DeSouza 231
48. NM577GF. Aprovação da resolução do marketing digital de substitutos de leite materno
Renara Guedes Araujo, Priscila Olin Silva, Sonia Isoyama Venancio, Lucia Helena Almeida Gratão, Kaio Tavares Rodrigues, Kelly Poliany de Souza Alves 232
49. NN585NC. O papel da sociedade civil como empreendedora política na reforma tributária brasileira
Vitória Moraes, Marília Sobral Albiero, Priscila Diniz, Paula Johns, Marcello Fragano Baird 232
50. NT242NB. Da evidência à formação e prática profissional: a experiência do CFN na agenda climática
Fernando Nunes, Luiza Torquato, Rafael Arantes, Cristina Camargo 232
51. PB884NT. Adopción de políticas de etiquetado e impuestos en cuidadores en colombia: aproximación cualitativa.
María Fernanda Parra, Luis Fernando Gómez, Mercedes Mora, **Yazmin María Lucila Cadena Camargo**, Lindsey Smith 233
52. PF154MS. Análisis de coherencia en política pública: ¿qué nos dicen las dietas saludables en Honduras?
Nataly Hernández Garnica, Ramya Ambikapathi, Byron Reyes, Oscar Martinez, Jenny Wiegel 233
53. PH386MH. Comidas escolares vinculada con la producción local
Fernanda Sandoval 234
54. PJ179TC. Indicadores de sostenibilidad en los menús escolares del estado de Rio de Janeiro
Fernanda Bueno, Alessandra Pereira, **Eloah Ribeiro** 234
55. PJ313QR. Del análisis léxico a la gestión: calificación de la alimentación saludable en el SUS
Camila Mazzeti, Micheli Socovoski, **Bruna Paola Murino Rafacho** 234
56. PR451KP. Desarrolo de habilidades culinarias domésticas en el contexto del pnae mediante libro electrónico educativo
Mariana Cabral Santos, **Isabela Dall'Acqua** 235
57. QF282LG. Enfoque metodológico para la vinculación de la agricultura familiar a compras públicas en Centroamérica
Ana Rosa Romero Valencia, Wilton Pérez, Manolo Mazariegos, Melissa Ugalde 235
58. RG821SS. Costo y asequibilidad a dietas de costo mínimo en tres ciudades colombianas: análisis longitudinal, 2019–2024.
Diego Alberto Báez-Palencia, Sergio Barona-Montoya, Isabel Cristina García-Arboleda, Sebastián López-Estrada, Daniela Valdés-Cárdenas, **María del Pilar Zea León** 236



59. RH167BB. Validación de contenido del índice de alimentación saludable y sostenible para población mexicana (IAS-GASS-2025)
Mónica Lucia Acebo Martinez, Diego Arturo Castillo Ruiz 236
60. RQ877PD. Sociobiodioversidad en el programa de alimentación escolar en la amazonia brasileña: cambios de 2015-2022.
Ana Clara Duran, Matheus Milosz, Isamerilian Pereira, Nadya Alves dos Santos 236
61. RR821DQ. Impact of the proteja strategy on minimum dietary diversity among Brazilian children.
Isabela Maria Probst, Andressa Bonilauri Santin, Rísia Cristina Egito de Menezes, Fernando Antonio Basile Colugnati, Vanessa Daufenback Ramos, Jonas Augusto Cardoso da Silveira 237
62. RT493GT. Sistema brasileiro de vigilância alimentar e nutricional: associação da cobertura com indicadores nutricionais
Gustavo Schemer da Fonseca Soares, María Rita Marques de Oliveira, Rogerio Antonio de Oliveira 237
63. RT767PT. Gasto público municipal com fórmulas de nutrição enteral industrializadas
Giuliane De Matos Wrobel, Ana Luíza Goularte da Silva, Thaís Schultz Rolim, Rubia Daniela Thieme, Carolina de Quadros Camargo, Maria Eliana Madalozzo Schieferdecker 237
64. SC141TC. Processo de implementação da estratégia de prevenção da obesidade infantil (PROTEJA): barreiras e facilitadores
Gabriela Kimie de Azevedo Kimura, Ana Carolina Feldenheimer da Silva, Caroline de Oliveira Gallo, Patricia Constante Jaime 238
65. SN829PS. Hacia un cambio de paradigma en el diseño de impuestos a las bebidas endulzadas
Martha Yaneth Sandoval, Elizabeth Orlan, Kati Anderson, **Verónica Schoj** 238
66. TH896KL. Edulcorantes en alimentos ultraprocesados se lanzaron al mercado brasileño tras la implementación del etiquetado frontal
Thais Arthur, Ana Luiza Alcántara Furtado, **Camila Aparecida Borges** 239
67. TL528HG. Cambios auto-reportados con la regulación de la venta de alimentos en escuelas mexicanas.
Carolina Batis, Tania C. Aburto, Alejandra González-Moreno, Adriana Sánchez, Lilia S. Pedraza, Alejandra Contreras-Manzano, Simón Barquera 239
68. TS473KR. Gobernanza intersectorial, calidad de datos y política pública para entornos alimentarios escolares saludables
Cristian Eduardo Acosta Muñoz, **Cristian Acosta Muñoz** 240
69. TT974DH. Fortalecimiento técnico en la compilación de datos para la base de datos nacional de Uruguayfoods
Laura Raggio, Federico Villanueva, Ana Carolina Souza, Lara Martínez, Ezequiel Arias 240

EJE TEMÁTICO 2. DE LA TRADICIÓN A LA TECNOLOGÍA: TRANSICIONES SOSTENIBLES EN LA PRODUCCIÓN ALIMENTARIA PARA LA SALUD, EL AMBIENTE Y LA ECONOMÍA DEL FUTURO

70. BB356QK. Caracterização físico-química, nutricional, tecnológica e antioxidante de farinha de resíduo de acerola.
Catarina candide moraes Mayer, Willian Ribeiro Estevão, Thaís Barcelos de Castro, **Izabela Maria Montezano de Carvalho** 240
71. BG549PD. Causas y estrategias multiactor para reducir pérdidas y desperdicios de frutas y hortalizas en Uruguay
Ana Gimenez, Gastón Ares 241
72. BL274CF. Valorización agroecológica de leguminosa (semilla/sarcotesta) nativa mexicana (*Inga paterno*) como fuente de compuestos bioactivos
Lizbeth Rosas-Ordoñez, **Taisa Sabrina Silva Pereira** 241
73. CJ815HK. Caracterización de compuestos fenólicos y capacidad antioxidante en cápsulas comerciales de jengibre
Ludmila Cardozo, Nathalia da S. Nunes, Marcello da S. Reis, Isadora Maria B. de Souza, Patricia Letícia Andrade, Anderson J. Teodoro 242
74. CP785HB. Uso de tecnologías digitales en economía circular para reducir pérdidas alimentarias en cadena hospitalaria
Josefina Sánchez, Enyt Liz, Heidy Reyes, Ana Laura Cattaneo, Nicol Estrella Varela Droguett 242
75. CQ865NG. Feiras agroecológicas e agricultura familiar no Brasil: circulação de saberes e segurança alimentar
Manassés dos Santos Silva, Andressa Barreto Lima, Vera Ferreira Andrade de Almeida, Alex Sander Lopes da Silva, Clicia María Benevides 242
76. DB967LL. Integrated thermal and spectroscopic analysis of brewer's spent grain and its protein concentrate
Marceli Borges Fioravanti, Caroline Franco Paiva, Joice Ferreira de Queiroz, Thaynádia Gomes Rios, Elisvânia Freitas dos Santos 243
77. DG478PS. Cuestionario de terminología de textura de alimentos en cocineros en Chile: diseño y validación
Karen Basfi-fer, Macarena Martínez, Patricia Junge, Gabriel Álvarez 243
78. DG896PD. Macroalga *Grateloupia turuturu* como ingrediente alimentario emergente en Uruguay: evaluación de su potencial nutricional.
Federico Villanueva Piedad, Verena Araújo Severo, Alejandra Medrano Fernandez 244
79. DK626ML. Transición hacia la economía circular: necesidad del sector agroalimentario cubano.
Carmen Cristina Terry Berro, Blanca Graciela Terry Berro, Armando Jorge Rodríguez Salvá, Denise Caridad Silvera Tellez 244

80. DI128ks. Propuesta de una nueva manera de expresar efecto sinérgico o antagónico de combinaciones de polifenoles
Henry Guija Guerra, Emilio Guija Poma 244
81. DR363DF. Diseño y testeo de SYNCOMS en tomate bajo déficit hídrico
Daniela Orellana, Celso Mondlhane, Cecilia Garcia, Patrico Olmedo, Juan Luis Celis Diez, Pablo Cornejo 245
82. DT341PF. Composición proteica y nutrientes críticos de productos análogos de carnes disponibles en comercios de montevideo.
Allyson Gómez, Silvia Gigante 245
83. FM221RR. Evaluación de las acciones encaminadas la sostenibilidad ambiental en las unidades de alimentación y nutrición
Flávia Queiroga Aranha, Laura Cristina Schwerdtfege, Laura Vitória Fortunato de Oliveira, Isabela Rocha Silva, Bárbara Nivea Fedato, Michelly da Silva Alves 245
84. GN829CJ. Seguridad alimentaria y nutricional para soluciones sostenibles en pesca y acuicultura en territorios marino-costeros
Ana Rosa Romero Valencia, **Wilton Pérez**, Melissa Ugalde, Elizabeth Durón 246
85. GQ133SL. Coinnovación territorial para la transición agroecológica y el cuidado de la salud en Córdoba, Argentina
Evangelina Beatriz Arguello Caro, Ana Mercedes Arrascaeta, Luis Rogelio Narmona, Lourdes Aparicio, Mariana Andrea Eandi, **Melisa Romero Asís**, Julieta Giménez Pecci 246
86. GR922SR. Bacterias lácticas de la araucanía como bioinoculantes potencian metabolitos nutracéuticos en tomates con estrés hídrico.
Sharon Viscardi, **Camila Delgado Vergara**, Luis Marileo, Jonathan Laiño, Jean Guy LeBlanc, Luisa Jara, Patricio Barra 247
87. GT893MF. Caracterización nutricional de alimentos y bebidas con alegaciones plant-based en el comercio minorista brasileño
Camila Aparecida Borges, Agnes Ferreira Nasato, Samanta Fabbris, Mariana Ribeiro, Lais Amaral Mais 247
88. JC447KK. Capacidad antioxidante en productos alimenticios adicionados con grano gastado de cervecería
Samanta Tapia Molina, Lilia Mexicano Santoyo, Tarsicio Medina Saavedra, María Isabel García Vieyra, Tania Patricia Castro Jácome, Adriana Mexicano Santoyo 248
89. JG176TR. Barras nutritivas libres de gluten
Jenny Ruales, Yadira Quimbita, Caterine Donoso, Riczuri Olmos, Juan Montenegro 248
90. JK194FR. Intensificación agroproductiva y tendencias de mortalidad por cánceres sexo-específicos en región pampeana cordobesa, Argentina (1996–2023)
María Lourdes Aparicio, Marcela Canale, **Lourdes Aparicio**, Iohanna Filippi, María del Pilar Diaz, Mariana Butinof 248
91. JQ186SB. Cooperativismo en la agroindustria familiar: mercado territorial a la luz de la nueva sociología económica
Washington Sousa, Letícia de Souza Amaral, Dinara Leslye Macedo e Silva Calazans 249
92. JT282LR. Iniciativa comunitaria para mejorar nutrición infantil mediante producción agroecológica bovina en el trópico de México
María Fernanda González Arellano, José Nahed Toral, Francisca Avilés Nova, Francisco Guízar Vázquez, José Herrera Camacho José Herrera Camacho, Octavio Castelán Ortega 249
93. KR245MR. Feira livre e desenvolvimento territorial no semiárido: desafios e potencialidades em Seabra, Bahia, Brasil
Manassés dos Santos Silva, Andressa Barreto Lima, Vera Ferreira Andrade de Almeida, Alex Sander Lopes da Silva, Clicia María Benevides 249
94. LD555PS. Promoting food security and sustainable systems in the Brazilian semi-arid: the floema experience
Amanda Letícia Bezerra de Oliveira, Gabriel Nascimento da Silva, Priscila Olívia de Oliveira Dias, Karen Maria da Costa Mattos, Sandra Rufino 250
95. LH837RS. Efecto del cultivo intercalado sobre la calidad nutricional y antioxidante de *Lactuca sativa*.
Juan Luis Ignacio Cumin Loaiza, Katherine Isabel Teke Trombert, Juan Luis Ignacio Cumin Loaiza, Ricardo Andrés Catalán Sanhueza, Natalia Vanesa Celedón Celis, **Scarlet Antonia Barrales Vidal** 250
96. LL528RF. Evaluación nutricional del Chapulín (*Sphenarium purpurascens*): una alternativa proteica sostenible para adicionar a alimentos
Elia Herminia Valdés Miramontes, Daniela Montserrat Guzmán Escalera, Ma Claudia Castañeda Saucedo 251
97. MG335BN. Estrategias para disminuir la cantidad de desperdicio de alimentos en los servicios de alimentación
Pia Placencia Monroy, Elena Rivero, Silvia Delgado, María Trinidad Pozo Marquez 251
98. MH649DF. Transiciones ecosistémicas y emergencia de *Orientia* spp. En Chile: desafíos para la sostenibilidad alimentaria
Juan David Linero, Adriana Santodomingo, Silvia Peña 252
99. MN529DP. Fortificación de crema de cacahuate con harina de grillo (*Acheta domesticus*)
Vianey Méndez Trujillo, Paola Guadalupe Pérez Insunza, Daniela González Valencia, Carlos Olvera Sandoval 252
100. NG638LM. Impactos del clima en producción, precio y consumo de hortalizas: un modelo basado en agentes
Aline Carvalho 252
101. NL296JN. Producción y desperdicio de alimentos en centros infantiles municipales de Costa Rica
Laura Andrade, Xinia Fernández-Rojas, Shirley Rodríguez-González 253
102. QK499RR. Gestión y percepción del desperdicio de alimentos en el sector de restauración en Montevideo
Ana Gimenez, Agustina Vitola 253
103. RD215RL. Bagaço de azeitona: desenvolvimento e caracterização físico-química, tecnológica e antioxidante de uma farinha funcional.
Willian Ribeiro Estevão, Catarina Candide Moraes Mayer, Thaís Barcelos de Castro, **Izabela María Montezano de Carvalho** 254

104. RG598MT. Desarrollo de una botana a base de pollo para adolescentes
Addí Rhode Navarro Cruz, Orietta Segura Badilla, Raúl Ávila Sosa, Carlos Ochoa Velasco, Paola Hernández Carranza, Daniel Juárez Serrano, Iván Cesar Arteaga 254
105. RN774SL. Qualidade nutricional da semente de melão para potencial uso na alimentação sustentável
neuza Maria Brunoro Costa, Mariana Grancieri, Daniela da Silva Oliveira, Tiago Zamperlini Morais, Alana Oliveira Graciano, Milena Gussani de Oliveira 254
106. SR256PT. Avances en la generación de los datos de composición de agroalimentos en Uruguay.
Antonella Vacani, Federico Villanueva, Lara Martinez, Fernanda Risso, Laura Raggio 255
107. TS383PP. Efecto de extractos de espino (*Acacia caven*) en la estabilidad de aceites vegetales
Marcos Flores, Debora Lavanderos, Romina Espinoza, **Vilma Quitral** 255
108. TT887TF. Comparison of the olive oil frying process with an oleogel
Marcos Flores, Vilma Quitral, Carolina Barros, Roberto Lemus Mondaca, Yaneris Mirabal, Jaime Ortiz Viedma 255

AREA TEMÁTICA 3. ENTORNO Y COMPORTAMIENTO ALIMENTARIO

109. BF298JK. Marketing de alimentos no varejo alimentar de pequenos municípios brasileiros
Irene Carolina Sousa Justiniano, Ana Paula Bortoletto Martins, Camila Aparecida Silva Borges, Patrícia Constante Jaime 256
110. BF885QD. Prevalencia de productos ultraprocessados según marcadores de ingredientes en cinco países
Mariana Fagundes Grilo, **Alejandra Contreras Manzano**, Hema Khanchandani, Veronica Schoj, Nadia Flexner 256
111. BJ548LQ. Los restaurantes independientes como sistemas de alimentación y lugares para intervención: resultados de fresh
Uriyoan Colon-Ramos, Chathurangi Pathiravasan, Antonio Trujillo, Yeeli Mui, Takeru Igusa, Joel Gittelsohn 257
112. BK248GM. Conductas de riesgo para el desarrollo de tca en bailarines del centro municipal de danza
María Fernanda Ceballos Rodríguez 257
113. BM266RC. Atribuciones externas y al azar del control del peso vinculadas con estrés, ansiedad y depresión
Tania Yadira Martínez Rodríguez 257
114. BN725SK. Tipo de alimentación en recién nacidos pretérmino y nivel de conocimientos sobre lactancia materna
Blanca Sarahí Levario Gómez, **Clío Chávez Palencia**, Alfredo Larrosa Haro, Nelly Carolina Muñoz Esparza, Edgar Manuel Vásquez Garibay, J. Jesús Pérez Molina 258
115. BN975JR. Ambiente alimentar e qualidade da dieta em mulheres residentes em favelas no Brasil
Luiz Gonzaga Ribeiro Silva Neto, Telma Maria de Menezes Toledo Florêncio 258
116. BN977LG. Elaboração e validação de instrumento de avaliação da comercialização de alimentos em cantinas escolares
Luiza Delazari Borges, Letícia Ferreira Tavares, Sabrina Gomes Ferreita Clark, Ariene Silva do Carmo, Luísa Arantes Vilela, Larissa Loures Mendes 259
117. BQ287LK. Food textural complexity modulates eating behavior and energy intake to satiation in adults
Erika Sáenz Pardo Reyes, Antonio López-Espinoza, Alma Gabriela Martínez Moreno, María del Rocío Padilla Galindo 259
118. BQ335JM. Inseguridad alimentaria en ciudad de santa fe según características de los hogares (2024 y 2025).
María Celeste Nessier, Esteban Bulgarella, María Elisa Zapata, Mariel Wicky, Roberto Meyer 259
119. BR161MQ. Ambiente alimentar obesogênico em escolas privadas brasileiras: análise das cantinas e fatores associados
Rackel Oliveira, Ariene Carmo, **Luisa Vilela**, Luiza Borges, Larissa Mendes 260
120. BS276LC. Disponibilidad de alimentos y bebidas para adultos en ambientes alimentarios organizacionales brasileños
Ana Beatriz Coelho de Azevedo, Patricia Gálvez Espinoza, Daniela Silva Canella 260
121. CB775LQ. Beneficios de alimentación laboral y prácticas alimentarias en trabajadores formales en Chile
Paula Núñez Arrau 261
122. CB818ML. El estado nutricional materno se asocia con los rasgos del apetito de los lactantes
Mayra Alejandra Enciso Ramírez, Zyanya Reyes-Castillo, Carmen Alicia Sánchez Ramírez 261
123. CF338KT. Percepciones de madres uruguayas sobre envases de fórmula infantil: una exploración con métodos mixtos
Raquel Rodríguez, Leticia Vidal, Gastón Ares, Carolina De León, Alejandra Girona, Agustina Vitola 261
124. CF474TG. Desertos alimentares e tendência temporal de indicadores do consumo alimentar de crianças e adolescentes, 2015-2019
Beatriz Inês Ricardo, Andressa Freire Salviano, Bárbara Hatzlhoffer Lourenço 262
125. CP229QQ. Ambiente alimentar no sistema único de saúde brasileiro: análise com profissionais de saúde
Luiza Delazari Borges, Juliana de Paula Matos, Letícia Vieira Lopes, Cristiane Alvarenga, Kelly Poliany de Souza Alves, Larissa Loures Mendes 262
126. CT368SL. Propuestas para una alimentación laboral saludable en Chile: manual digital “mejor alimentación, mayor bienestar”
Francesca Conti Donoso, Oscar Castillo Valenzuela, Sandra Liliana López Arana 262
127. DB297LF. Psychological investment in appearance among brazilian adults: sex and period differences (2015-2025)
Bianca Chrisóstomo Bolsoni, Rafael Naime Ruggiero, Maria Fernanda Laus 263
128. DB617MC. Entrenamiento en alimentación consciente y compasión sobre la apreciación corporal y el bienestar psicoemocional
Constanza Mosso, Montserrat Victoriano Rojas, Daniel Gaete Rivas, Angela Ortega Galán 263

129. DB788CJ. Ofertadores de alimentos en escuelas públicas de cdmx: conductas tempranas adoptadas sobre los nuevos lineamientos
Isabel Valero Morales, Daniel Illescas-Zárate, Ricardo Millares-Orozco, Eloisa Colín-Ramírez, Martha Kaufer-Horwitz 264
130. DC592SM. Atitudes alimentares na sobreposição entre obesidade e outras condições crônicas de saúde.
Camila Duarte Soldati, Geórgia das Graças Pena, Ana Flávia de Sousa Silva, Taisa Alves Silva, **Camila Cremonezi Japur** 264
131. DF545HS. Consumo alimentar de crianças brasileiras de 6-59 meses com insegurança alimentar segundo grau de rocessamento
Juliana Mello, Natália Oliveira, Nathalia Freitas-Costa, Gilberto Kac 264
132. DJ432QH. Conocimiento, actitudes y prácticas sobre productos ultraprocesados en adultos mexicanos
Jorge Vargas Meza, Ana Larrañaga-Flota, Paulina Magaña-Carbajal, Alejandro Calvillo 265
133. DM293ST. Perspectivas infantiles sobre los entornos alimentarios en contextos de bajos ingresos en Chile
Isabel Pemjean, Fernanda Mediano, Sofía Bustos, María Luisa Garmendia, Marcela Reyes, Camila Corvalán 265
134. DN829RT. Estilo de vida y rendimiento académico en adolescentes del estado de Jalisco, México
Jorge Calleros Sagarnaga, Josue Álvarez Guzman, Luis Roberto Mejia Godoy, María del Rocío Padilla Galindo 266
135. DR716GP. Ambiente alimentar digital escolar e uso de aplicativos de delivery por adolescentes do Distrito Federal
Letícia Moreira, Muriel Bauerman Gubert, Vivian Siqueira Santos Gonçalves, Shirley Silva Diogo,
Ariene Silva do Carmo, **Natacha Toral** 266
136. DS788BN. Factores que determina la oferta de alimentos saludables y sostenibles en cooperativas previo lineamientos escolares.
Nydia Balderas, Yoali Selene Pacheco Miranda, Edgar Denova Gutiérrez 266
137. DS873ML. Panorama de los alérgenos en los lanzamientos de alimentos en Brasil (2016–2025)
Brenda Vaz, Camila Borges 267
138. DT985RC. Doble carga nutricional: inseguridad alimentaria y malnutrición en migrantes en Monterrey, México
Leydi Rojas Martínez, **María Natividad Ávila Ortiz**, Georgina Mayela Núñez Rocha, Ana Elisa Castro Sánchez,
Guillermo Cano Vedugo, Karina Janett Hernández Ruíz 267
139. FB831PH. Estado nutricional y hábitos alimentarios en niños de zona urbana y rural en Ecuador
Victoria Abril, David Achig, Doriz Jiménez, Liliana Brito, Miriam Lucio 268
140. FF141GD. Fatores sociodemográficos associados à insegurança alimentar em Fortaleza, Brasil: estudo expossoma-brazuca
Cecilia Zanin Palchetti, Carla Soraya Costa Maia Gabrielly Rossi Monteiro, Clarisse Vasconcelos de Azevedo,
Fernando Barbosa Junior, Dirce Maria Lobo Marchioni 268
141. FF434DP. Diferencias en la ingesta de alimentos y bebidas tras la implementación del etiquetado mexicano
Carlos Cruz-Cassarrubias, Juan Carlos Salgado, Mauricio Hernández, Simón Barquera, Lilia S Pedraza 268
142. FK228FS. Pérdidas de alimentos en comedores escolares según percepciones de mujeres manipuladoras de alimentos.
Orietta Segura-Badilla, Gladys Quezada-Figueroa, Addí Navarro-Cruz, Marcela Vera-Cabalín, Patricio Oliva-Moresco 269
143. FK557LG. Caracterización de dieta y entorno alimentario externo de escolares rurales chilenos según perfiles sociodemográficos
Andrea Cortés Larenas, Isabel Pemjean Contreras, Sofía Bustos Araya, Marcela Reyes Jedlicki, Camila Corvalán Aguilar 269
144. FL461JK. Análise do consumo de bebidas adoçadas da população da Paraíba, Brasil
Maria Clara Souza de Oliveira, Elisiandre Martins de Lima, Sara Ferreira de Oliveira, Maria Augusta Correa
Barroso Magno-Viana, Haianne Stephany Maciel da Silva Araújo Gomes, **Rafaela Lira Formiga Cavalcanti de Lima** 270
145. FL755QT. Efectos inmediatos del etiquetado nutricional frontal brasileño en el consumo alimentario según sexo y raza.
Marília Tokiko Oliveira Tomiya, Catalina Serrano, Beatriz Menezes de Albuquerque Torquato,
Camila Aparecida Borges, Neha Khandpur, Ana Paula Bortoletto Martins 270
146. FQ399FJ. Presença de desertos e pântanos alimentares em cidades de pequeno Porte no Brasil
Nicole Vidal, Melissa Tarrão, Gabriela Kimie de Azevedo Kimura, Ana Paula Bortoletto Martins,
Camila Aparecida Borges, Patricia Jaime 270
147. FR232KR. What shapes ultra-processed food consumption in toddlers? Perspectives from low-income parents
Andrea Pedroza Tobias, Alix Zuceth Duran Gomez, Lorrene D. Ritchie, Anisha I Patel 271
148. FR769ML. Densidad de tiendas, entorno alimentario y obesidad en escolares de una zona metropolitana de México
Oscar Galván Valencia, Marcos Galván, Guadalupe López-Rodríguez, Gabriela Olvera-Mayorga,
Yenisei Ramírez-Toscano, Pilar Ramírez-Díaz, Ana Francisca Hernández-Vera 271
149. FR828DD. Determinantes sociales de salud y calidad de vida en hogares familiares en Ciudad Guzmán, México.
Ana Lidia López-Santana, **Patricia Josefina López-Uriarte**, Isabel Cristina Marín-Arriola, Claudia Rocío Magaña-González 272
150. FS592KJ. Adequação nutricional de planos alimentares gerados por inteligência artificial para emagrecimento
Cintia Reis Ballard, Dailma Ribeiro Alves, Evelin Beatriz Ribeiro, Luana Silva Aguiar 272
151. FT291MH. ¿Qué nos está faltando para mejorar la práctica de la lactancia materna en Costa Rica?
Ofelia Flores Castro, Marisol Ureña Vargas 272
152. GC944HF. Evaluación del entorno alimentario de un hospital público en Brasil
Bruna Costa, Gabriela Gomes de Paiva, Daniela Silva Canella, Larissa Loures Mendes 273
153. GD248JJ. Ambientes alimentarios asociados al imc elevado en niños escolares urbanos de la Amazonía Ecuatoriana
Arianna Aguilar, José Ocaña 273



154. GD347QS. Alimentación y nutrición en condiciones de hipoxia hipobárica (altitud geográfica)
Jorge Torres Mejías, Francisco Mena Bolvarán, Evangelina Rivarola, Francisca Mondaca Vergara, Jaime Mejías Mejías, Eugenio Merellano Navarro 274

155. GH442QD. Promoção da alimentação saudável no varejo alimentar: potencialidades de municípios brasileiros de pequeno porte
Mariana Julião Guilarducci, Irene Carolina Sousa Justiniano, Beatriz Lainy Penha Marques Torres, Ana Paula Bortoletto Martins, Camila Aparecida Borges, Patrícia Constante Jaime 274

156. GJ554HB. Efecto de la intervención mas-lactancia sobre prácticas de lactancia materna en una cohorte de nacimientos
Gabriela Olvera Mayorga, Claudia Ivonne Ramírez Silva, Sofía Barragán Vázquez del Mercado, Melanie Mendoza Jimenez, Paloma Estrada 274

157. GL156GT. Malnutrición en adolescentes mexicanos privados de la libertad, una realidad poco explorada y visibilizada
Carmen Liliana Ceballos Juarez, Alejandra Benítez Arciniega, Edna Graciela García Aguirre, Alejandra Mejía Nava, José Sadot Alva Malváez, Ana Laura Guadarrama López 275

158. GL213HQ. Lavado de imagen a través del deporte: el caso COCA COLA Y FIFA en México
Ana Larrañaga Flota, Javier Zúñiga Ramiro, Paulina Magaña Carbajal, Marie Bragg, Roxanne Dupuis 275

159. GM586KH. Ambiente alimentar escolar: análise das cantinas escolares nas capitais brasileiras e implicações para políticas públicas
Larissa Loures Mendes, Luiza Delazari Borges, Emanuelly Porto Oliveira, Letícia Ferreira Tavares, Sabrina Gomes Ferreira Clark, Ariene Silva do Carmo 276

160. GN634KJ. Desarollo y validación de un cuestionario para evaluar el entorno alimentario escolar en Brasil
Thais Oliveira, Ana Carolina Benite Alves, Ana Clara Fonseca Leitão Duran 276

161. GR765LC. Estrategias no farmacológicas para el manejo de alteraciones de la conducta alimentaria en demencia
Fabiola Aravena 276

162. GS721LG. Publicidade de alimentos em NOVO formato de futebol society com entretenimento de livestreaming no Brasil
Paula Johns, Gabriel Chedid Alves Moura, Tobias Carlesso Tomasi, Luana Klauck Kern, Caroline Camila Moreira 277

163. HB642GB. Eating practices and food insecurity in women attending primary health care: EGUIA scale analysis
Maria Luísa Parreira da Costa, Mariana Souza Faria, Maria Eduarda Ferreira Thomaz, Telma Maria Braga Costa, Maria Fernanda Laus, **Alessandra Costa Pereira Junqueira** 277

164. HC886QH. Sellos frontales de advertencia, comportamiento de compra y teoría de acción razonada en Colombia.
Edna Magaly Gamboa-Delgado, **Ana Mora-Vergara**, Luis Alberto López-Romero 278

165. HF646CB. Baseline characterization of perceived barriers, nutrition knowledge, and motivational regulation prior to a lifestyle intervention
Heysel Murillo Cazares, Itzel Nieto Marín, Nicoletta Righini, Eli Terán Cabanillas, Roberto Avena Bustillos, Zyanya Reyes Castillo 278

166. HH833LF. Desigualdades de gênero e renda na obesidade no Brasil: 2003–2018
Luana Teixeira Ghiggino, Ana Carolina Feldenheimer da Silva, Eloah Costa de Sant Anna Ribeiro, Paulo Cesar Pereira de Castro Junior, Aline Alves Ferreira 278

167. HJ232GK. Marketing digital de alimentos no saludables y conductas alimentarias de riesgo en adolescentes
Brandon Raúl Rodríguez Calderón, María Isabel Valero Morales, Carlos Alfredo Cruz Casarrubias, Simón Barquera Cervera 279

168. HP924KJ. Consumption of healthy and unhealthy foods among brazilian adults according to sex
Giullia Lorena Da Silva Busch Cravo, **Luna Arruda Alves**, Rebeca Marques Lomiento, Laryssa Rodrigues Ferreira, Taís de Souza Lopes, Rosangela Alves Pereira 279

169. HQ511MB. Caracterização do ambiente alimentar comunitário em um município de pequeno Porte Brasileiro
Raisa Pessini Pizetta, Wagner Barbosa, Adriana Hocayen de Paula, Anna Pinheiro Fernández, Flavia Vitorino Freitas, **Miriam Carmo Rodrigues Barbosa** 280

170. HQ957PD. Análisis de la densidad de comercios de alimentos alrededor de escuelas en Ciudad de México
Liliana Bahena, Jorge Vargas, Paulina Magaña, Alejandro Calvillo 280

171. HR134PD. Asociación entre la inseguridad alimentaria y el consumo de ultraprocesados en población vulnerable de Lima
Catherine Schnaiderman, Carlos Vilchez, Katherine Curi 280

173. JB675JS. Trastornos de la conducta alimentaria en personas con demencia: revisión de alcance
Fabiola Aravena 281

173. JD351MH. Disconformidad corporal como predictor de trastornos de la conducta alimentaria: seguimiento longitudinal 2024-2026
Mónica Andrews 281

174. JF446TM. Hábitos alimentarios, actividad física, salud general y mental percibida en una comunidad universitaria. Argentina, 2024.
María Cielo Gutiérrez, Leticia Beatriz Azzaretti, Azul Nieto, Noelia Yanina Poletti, Maria Eugenia Chaparro, **Sonia Ana Naumann** 282

175. JF917HG. Duración y horario del sueño asociados al consumo de alimentos de moderación en estudiantes universitarios
Jorge Eduardo Acuña Espinosa, **Mónica Lucia Acebo Martinez**, Teresita de Jesús Muñoz Torres, Darío Gaytán Hernández 282

176. JK814BP. Cambios en la composición corporal e indicadores metabólicos de expedicionarios peruanos de la campaña ANTAR XXXI
Víctor Mamani-Urrutia, Rafael Duran-Galdo, Kiomi Yabiku-Soto, Julia Ccorimanya-Maita, Marilyn Montejo-Berríos 282
177. JM957GJ. Etiquetas de advertencia vs. Celebridades: efectos en la decisión de compra de adolescentes colombianos
Maria Fernanda Parra Murillo, Francesca Dillman Carpentier, Lindsey Smith Taillie, Marissa Hall 283
178. JN147BF. Oferta gastronomica en comedores institucionales como factor para para promover la salud poblacional Costa Rica
Kathia Jimènez Alpizar, Pablo Alberto Zamora Calvo 283
179. JQ343FN. La comensalidad en la escuela como factor que influye en las prácticas alimentarias entre adolescentes
Mairin Saito, Gabriela Kimura, Ramiro Unsain, Patricia Jaime 284
180. JQ981KL. Diferencias en la ingesta alimentaria por sexo y macrozonas geográficas en adultos chilenos
Mirta Crovetto Mattassi, Camila Henríquez Mella, María José Silva Montenegro, Sofía Coñuecar Silva 284
181. KD689MK. Hortas escolares no brasil: alimentação escolar e práticas de educação alimentar e nutricional
Bruna Emanueli De Souza, Patrícia Simone Nogueira, Bartira Mendes Gorgulho, Viviane Ellen Menezes Rodrigues, Ana Elza Do Nascimento, Luiz André Ribeiro Zardo 284
182. KG366LH. Barreras de alimentación saludable y riesgo nutricional en personas con diabetes tipo 2
Ana Laura Garcia Meraz, Alma Gabriela Martínez Moreno, Aida Gabriela Anaya Flores, Gerardo Ávila Butrón 285
183. KG642KG. Transformaciones conceptuales en la investigación sobre entorno alimentario y salud: un análisis bibliométrico
Jaime Silva Rojas 285
184. KM838ND. Rotulagem nutricional frontal em publicidade de alimentos com temática gamer no Instagram®: o caso brasileiro
Paula Johns, Tobias Carlesso Tomasi, Luana Klauck Kern, Caroline Camila Moreira, Naiara Ferraz Moreira 286
185. KR937MG. Consumo de alimentos ultraprocesados e inseguridad alimentaria en mexicanos residentes en México y Estados Unidos.
Alejandra González Moreno, Carolina Batis, Mishel Unar-Munguía, Teresa Shamah-Levy, Euridice Martínez Steele 286
186. KS472SK. Desarrollo y validación de un atlas fotográfico de porciones alimentarias en Paraguay
Macarena Morinigo Martínez, Ana Carolina Aguilar Rabito, Silvia Stella Araujo Pino, Leticia Mercedes Medina Bordón, Fátima Gabriela Fernández, **Laura Elizabeth González Céspedes** 286
187. KT511ST. O papel do local de compra na formação dos hábitos alimentares no Sul do Brasil
Simone Bueno Camara, **Janaína Brandao**, Gustavo Pinto da Silva 287
188. LB881HC. Body dissatisfaction and risk for eating disorders among nutrition students in northeastern Brazil
Micaele De Sousa Leite, Mariana de Oliveira Sanaiote, Julia Coutinho Jardim, Matheus Sobral Silveira, Diego Felipe dos Santos Silva, Michele Vantini Checchio Skrapec 287
189. LH896RG. Características dos mercados autônomos (honest markets) em condomínios residenciais na área urbana do Brasil
Natan Ivens Castro de Sousa, Isabelle Rocha Oliveira, Ilana Nogueira Bezerra 288
190. LJ355LF. Eficacia del etiquetado frontal de advertencia según enfermedades crónicas en adultos de República Dominicana
Janine Sagaceta Mejia, Lizbeth Tolentino-Mayo, Cecilia I. Oviedo-Solís, Alejandra Jáuregui, Mariella Ortega Rebassa, Patricia Grullón 288
191. LK138SN. Mas amor y nutrición: su evaluación sobre calidad de dieta en preescolares Mexicanos
Claudia Ivonne Ramírez Silva, Gabriela Olvera Mayorga, Sofía Barragán Vázquez del Mercado, Francia Tercero, Paloma Estrada, Melanie Mendoza Jiménez 288
192. LK358PN. Consumo de mate en población universitaria de Uruguay
Gabriela Fajardo, Grethel Geraldine Sena, Mariana Simonceli, Guillermo Dario Silva Marins 289
193. LL619HG. Estrategias nutricionales del modelo transteórico en paciente pediátrica con resistencia al cambio alimentario
Isabel Caiza Marcayata, Arly Arias Albarracín, María Bastidas Amagua 289
194. LM638TD. Cozinhas solidárias e oferta de alimentos in natura e minimamente processados
Natan Ivens Castro de Sousa, Fernando Natalense da Costa, Isabelle Rocha Oliveira, Ilana Nogueira Bezerra, José Meleneu Neto, João Victor Batista Lopes 290
195. LP389MR. Associação entre renda e gastos com alimentação entre famílias de agricultores em vulnerabilidade no Brasil
Lucas de Almeida Moura, Flávia Mori Sarti, Carolina Ribeiro Xavier, Dirce Maria Lobo Marchioni 290
196. LQ258TP. El entorno escolar como determinante de las prácticas alimentarias en niños de la Plata
Natalia Josefina Argüello Irala, Maria Celeste Furlotti, Dora Colom, Maria Laura De anseris, Mariela Mastroianni, Natalia Exner 290
197. LQ476DN. Cambios en la oferta de fondas: implicaciones en la de los entornos alimentarios en México
Ana G. Ortega-Ávila 291
198. LR487TS. Promoting vegetable intake through SNAP-ED nutrition education and community supported agriculture partnerships.
Gilma Tobias de Galdamez, Sofía Segura-Pérez, Andrea Aleaga-Figueroa 291
199. LS613CN. Producción científica sobre arfid y nutrición: análisis de tendencias, redes y temáticas en conducta alimentaria
Sandra Liliana López Arana, Edson Bustos-Arriagada, Karina Etchegaray 292



200. MB287LL. Narrativas digitales y patrones alimentarios en jóvenes: evidencia multimétodo en Cali, Colombia
Juan Camilo Herrera Palacio, Karla Sofía Jiménez Bojórquez, Victoria Eugenia Soto Rojas 292
201. MD245PS. Sodium intake in Brazilian children: contribution of ultra-processed and unprocessed foods
iara Araújo Ferreira, Iara Penzo, Fernanda Rauber 292
202. MG442SS. La lactancia materna como práctica ancestral del cuidado materno-infantil en la cultura indígena Wayuu
Yaina Panciera Di Zoppola Martinez, Magdiel Meriño Mejía, Ricardo David Meriño Mejìa 293
203. MH135PK. Representações mentais da sustentabilidade alimentar: um estudo de caso no Brasil
Martha Luisa Machado, Priscila de Morais Sato, Gastón Ares, Rita de Cássia Coelho de Almeida Akutsu 293
204. MH537SK. "Barato e feito para amar": estratégias persuasivas da publicidade televisiva de ultraprocessados no Brasil
Isis Ferreira, Mariana Ribeiro, Beatriz Nascimento, Ana Paula Bortoletto Martins 294
205. MK123BQ. Frecuencia de consumo: alimentos saludables y no saludables en bachilleres, zona metropolitana de Guadalajara, Jalisco
Karla Elizabeth Estrada Contreras, Ana Karen Orta Santana, Lilia Guadalupe Dueñez Sánchez, Leslie Guadalupe Flores Torres, Hiromi Nicolle Calvillo Vergara, Iván Alejandro Lara 294
206. MP248TH. A subestimação corporal como padrão predominante entre crianças em idade escolar
Muriel Gubert, Raquel Magalhães da Silva, Giovanna Angela Leonel Oliveira, Natacha Toral 294
207. MP884RM. Influencia del país de nacimiento en la nutrición y seguridad alimentaría de trabajadores agrícolas
Benjamín Aceves, Isaiah Julius Casarez, Nicolas Lopez-Galvez 295
208. MS493FP. Personalidad y riesgo de trastornos alimentarios en adolescentes. Estudio sobre vulnerabilidad psicológica en NL, méxico
Georgina Mayela Núñez Rocha, Cindy Joana Aguirre Pinales, Cecilia Meza Peña, María Natividad Ávila Ortiz, Guillermo Cano Verdugo, Karina Lizette Sarellano Castillo 295
209. MS933NP. Incorporación de preparaciones 100% vegetales en kioscos escolares: aprendizajes de una transición saludable
Alexandra Ximena Carolina Navarro, María Soledad Nahirñak 296
210. MT819RC. O processo de colonialidade do paladar sob o cenário do Brasil Colonial
Aline Rissatto Teixeira, Sophia Andrade Moreira 296
211. NB682GP. Psychosocial interventions for body image in breast cancer survivors: a scoping review
Keila Priscila dos Santos Avelar, Carmem Beatriz Neufeld, Eloha Flória Lima Santos, **Bianca Chrisóstomo Bolsoni**, Maria Fernanda Laus 296
212. ND462PN. Saberes empíricos y comercio minorista en el comportamiento alimentario de Ciudad Guzmán, México
Margarita Cantero Ramírez 297
213. ND491HJ. Desigualdades en el acceso a los alimentos en brasil: enfoque racial y de género
Letícia Lopes Vieira, Raquel Canuto, Ana María Thomaz Maya Martins, Laís Amaral Mais, Larissa Loures Mendes, **Luana Lara Rocha** 297
214. NF694ML. Estandarización del instrumento NEMS-R para la evaluación de entornos alimentarios en restaurantes de Ecuador
Paulina C. Campoverde-Carpio, Sofia P. Maldonado Gavilanes, Samuel Adrian Escandón Dután, Angélica María Ochoa-Avilés 298
215. NK245NQ. Consumo de ultraprocesados e inseguridad alimentaria en niños hospitalizados: una perspectiva One Health
Rafaela da Silveira Corrêa, Haissa Iaronka Cardoso, Luisa Rebechi Zampieri, Vera Lucia Bosa, **Rafaela da Silveira Corrêa** 298
216. NN295PN. Ambiente alimentar no entorno de escolas públicas de uma capital do sudeste brasileiro
Miriam Carmo Rodrigues Barbosa, Maria Clara Barcelos de Aquino, Raisa Pessini Pizetta, Marcelo Brener Nascimento Carini, Débora Nogueira Lopes, Anna Christina Pinheiro Fernandes 298
217. NN331LK. Políticas de incentivo a intervenções no ambiente do comércio varejista de alimentos: revisão de escopo.
Melissa Yasmin Alves Tarrão, Mariana Julião Guilarducci, Ana Paula Bortoletto Martins, Patricia Constante Jaime 299
218. NQ486QN. Calidad de la dieta en colombia: evidencia nacional a partir del diet quality questionnaire (DQQ)
Victoria Eugenia Soto, Elisa María Cadena-Gaona, Irieleth Gallo, **Maria del Pilar Zea León**, Nathalia Parra-Esparza 299
219. NQ783PS. Menor calidad de dieta en niños/as de cuidadores autoritarios y desinteresados en Chile
Marcela Vizcarra Catalan, Liliana Aguayo, Macarena Gacitúa, Daira Velandia, Angela Martínez, Carvalho Mariana 300
220. NR763QJ. Factores determinantes de desnutrición crónica en niños menores de 5 años en ate, Lima-2023
Juana Margarita Flores-Luna, Juan Enrique Huaringa-Capistrano, Liz Mariel Surichaqui-Arancibia, Luz Fabiola Guadalupe-Sifuentes de Posadas, Henry Guija-Guerra, Alfredo Juan Flavio Diaz-Guadalupe 300
221. NT575NR. Adquisición de alimentos en hogares argentinos según encuesta nacional de nutrición y salud 2 (ENNYS2)
María Elisa Zapata, Anabella Salomone, Yesica Arzamendia, Franco Julián Cardoso 301
222. PB331TJ. Ambiente alimentar comunitário e do consumidor: retrato de uma cidade pequena do sudeste brasileiro
amandha Brechiani Rangel, Suzana Souza Caldana, Raisa Pessini Pizetta, Miriam Carmo Rodrigues Barbosa, Wagner Miranda Barbosa, **Flavia Vitorino Freitas** 301
223. PG656RM. Iniciativas de promoção da alimentação saudável no varejo alimentar de municípios brasileiros de Pequeno Porte
Mariana Julião Guilarducci, Irene Carolina Sousa Justiniano, Beatriz Lainy Penha Marques Torres, Ana Paula Bortoletto Martins, Camila Aparecida Borges, Patrícia Constante Jaime 301



224. PG954LM. The persuasive architecture of child-directed ultra-processed food marketing on social media: network analysis in Brazil
Paula Horta, Paloma Barros, Magdalena Muc, Mariana Ribeiro, Lais Mais, Juliana Matos 302
225. PH578JL. El etiquetado frontal de advertencia como herramienta para corregir el sesgo de marca comercial
Janine Sagaceta Mejia, Ana Munguía, Carlos Cruz-Cassarrubias, Lizbeth Tolentino-Mayo, Simón Barquera 302
226. PH691LK. Ambiente alimentar comunitário em um município do Sul Do Espírito Santo: avaliação urbana e distrital
Ana Paula Albefaro Penna Durço, Flávia Vitorino Freitas, Miriam Carmo Rodrigues Barbosa, Adriana Hocayen de Paula, **Wagner Barbosa** 303
227. PL471PP. Evolução da adesão ao guia alimentar entre indivíduos com obesidade na atenção primária
Vitória Marli Serafim Moreira Silva, Mariana Souza Lopes, Angélica Ribeiro e Silva, Patrícia Pinheiro de Freitas, **Nathália Luíza Ferreira**, Aline Cristine Souza Lopes 303
228. PL974HK canasta básica de alimentos: influencia de los sellos de exceso de grasas y grasas saturadas
Esther Santana, Sandra Cavallaro, Marea Sollazo, Yesica Lorena Rodríguez, Paola Geipel 303
229. PP291BN. El entorno como agente de cambio en la alimentación infantil: evidencia de una intervención comunitaria
Dora Beatriz Colom, Ma Laura De Anseris, Maria Celeste Furlotti, Natalia Arguello, Mariela Mastroianni, Natalia Exner 304
230. PS455BT. Beliefs and weight-related attributions about obesity among Brazilian adults
Laura Zanata Moretti, Telma Maria Braga Costa, **Maria Fernanda Laus**, Stuart W. Flint, Paula Victoria Sozza 304
231. PT581ND. Desperdicio alimentario percibido y factores asociados en el mercado municipal de San Lorenzo, Paraguay
Laura González, 305
232. QB714DP. Nivel socioeconómico y entorno alimentario como determinantes de la inseguridad alimentaria en las favelas
Luisa Vilela, Ariene Carmo, Luana Rocha, Leticia Vieira, Larissa Mendes 305
233. QB959DG. Dietary intake among brazilian adults: variations according to educational level
Rosangela Alves Pereira, Iuna Arruda Alves, Paulo Rogério Melo Rodrigues, Luana Silva Monteiro, Rebeca Marques Lomiento, Taís Souza Lopes 306
234. QH158LH. Associação entre insegurança alimentar e padrões alimentares de crianças brasileiras <5 anos: resultados do ENANI-2019
Keronlainy Salvatte, Juliana Vieira, Natália Oliveira, Inês Castro, Gilberto Kac, Dayana Farias 306
235. QH211BG. Saludabilidad de los puestos de comida callejera alrededor de escuelas públicas en México
Catalina Medina, Citlali González, Ana Laura González, Uzzi López, Martín Romero, Tania Aburto 306
236. QK515BC. Capacidades de afrontamiento de personas con obesidad en protocolo de cirugía bariátrica en México.
Daniel De Jesús Coronado Muñoz, María Soledad Aldana Aguiñaga, Felipe De Jesús Lozano Kasten, Mónica Almeida López 307
237. QK889PR. Diagnóstico nutricio en población trabajadora de empresa metalúrgica (Forjado).
Silvia del Carmen Delgado-Sandoval, María del Rosario Tolentino-Ferrel, Enrique Blancarte-Fuente, Marco Alejandro Vargas-Reyes, Juana Inés López-Pérez, Frida Fernanda Barrera-Félix 307
238. QL429JJ. Uso excesivo de pantallas y conductas de riesgo para enfermedades crónicas en adultos brasileños
Bruna Barbosa Furtado, Taciana Maia de Sousa, Juliana de Paula Matos Souza, Rafael Moreira Claro, Thaís Cristina Marquezine Caldeira 308
239. QL939BK. Uso de aplicaciones de entrega de comida a domicilio en estudiantes universitarios
Mónica Elizabeth Castillo- Miñaca, Claudia Nieto 308
240. QL981TG. Gasto alimentario y sobrepeso-obesidad en mujeres universitarias: la construcción de una desigualdad poco visible.
Alejandra Donaji Benitez Arciniega, EDNA GRACIELA GARCIA AGUIRRE, Carmen Liliana Ceballos Juarez, Ivonne Vizcarra Bordi, Adriana Zambrano Moreno, Jose Sadot Alva Malváez 308
241. QN327GG. Malnutrición e inactividad física en embarazo: factores asociados desde el modelo de creencias en salud
Guadalupe López-Rodriguez, Marcos Galván, Jorge Fernando Luna Hernández, Felipe de Jesús Cenobio García 309
242. QP212KK. NUTRIPEDIA: una nueva forma de hablar sobre nutrición en Venezuela
Andrea Jaimes Robles, Blanca Narvaez, Andrea Medina, Rebeca Canonico 309
243. QQ174NQ. El rol del precio en la relación entre inseguridad alimentaria y consumo de ultraprocesados.
Alejandra Gonzále Moreno, Carolina Batis, Mishel Unar-Munguía, Teresa Shamah-Levy 310
244. QQ323MP. Influencia de los edulcorantes y azúcares en la percepción sensorial y aceptación de yogures comerciales
Blanca Priscila Maldonado Pacheco, **Blanca Priscila Maldonado Pachecho** 310
245. QS492MD. Uso y comprensión del etiquetado de advertencia en adultos mexicanos: diferencias sociodemográficas durante su implementación
Carlos Cruz-Cassarrubias, Alexander Michael Cueva Chamba, Angélica Ochoa-Avilés, Carlos Galindo-Gómez, Ahidée Leyva-López, Armando García-Guerra 310
246. QT134PF. Formação em nutrição: relato de experiência extensionista em um ambulatório de transtornos alimentares
Vitória Oliveira, Marina Rodrigues Barbosa 311
247. RJ163BK. Patrones de consumo de azúcares, percepción de riesgo y conocimiento nutricional en adultos. Concepción, 2026.
Ariana Pérez, Nahuel Pérez, Aida Villanueva, Araceli Denis, Ninfa Núñez 311



248. RJ467NT. Inseguridad hídrica e inseguridad alimentaria en hogares urbanos de iquitos, Perú
Gandy Dolores-Maldonado, Roció Galvez-Davila, Jhakelin Madyolly Gómez Huamancayo, Jessica Catherine Barrientos Cuba, Camila Melina Carrion Vega, Violeta Magdalena Rojas Huayta 312
249. RJ999QQ. Consumo de alimentos ultraprocesados y grosor de la íntima-media carotídea en escolares chilenos: estudio longitudinal
Leiny Patiño Narváez, Claudia Trincado Galleguillos, Marcela Reyes Jedlicki, Ana Pereira Scalabrino, Gigliola Alberti Reus 312
250. RK159LM. Insegurança alimentar e acesso ao restaurante universitário de uma instituição de Ensino superior pública
Verônica Oliveira, Aline Gomes de Mello de Oliveira, Avany Fernandes Pereira, Thadia Turon Costa da Silva, Taís de Souza Lopes 312
251. RK848TD. Eficácia de intervenção no estado nutricional e consumo de ultraprocessados em crianças
Mariana Jardim, Daniela Canella, Ariene Carmo, Luana Rocha, Milene Cristine Pessoa, Larissa Mendes 313
252. RL935JR. Oferta alimentaria en escuelas primarias de méxico, previo a la implementación de los lineamientos
Nydia Balderas, Yoali Selene Pacheco Miranda, Edgar Denova Gutiérrez 313
253. RL939NT. Alterações na ingestão alimentar e sofrimento mental em indivíduos com câncer no período pré-radioterapia
Panera Charnioski de Andrade, Aniely Fernanda De Oliveira Hinokuma, Doroteia Aparecida Höfelmann 314
254. RL985GG. Etiquetado frontal: análisis cuantitativo de los lácteos en la canasta básica de alimentos en Argentina
Esther Santana, Trinidad Incaurgarat, Luciano Porta, María Emilia Rossi, Juan Gabriel Virhuez, Norma Guezikaraian 314
255. RM397PR. Entorno alimentario y su asociación con el consumo de alimentos en adultos
Gislaine Granfeldt, **Montserrat Victoriano Rojas** 315
256. RM735QJ. Evaluación del entorno alimentario escolar en américa latina: estado actual de la evidencia
Tania Arauco-Lozada, Michele Monroy-Valle, Amanda Goncalves Troyack Vanzan, Reneé Pereyra-Elías, Reyna Liria-Domínguez, Haydee Cárdenas-Quintana 315
257. RN751LM. Ambiente alimentar escolar e desigualdades socioeconômicas em escolas privadas brasileiras: análise do estudo CAEB
Emanuelly Porto Oliveira, Luana Lara Rocha, Ariene Silva do Carmo, Giorgia Castilho Russo, Luiza Delazari Borges, Larissa Loures Mendes 315
258. RR663MF. Desigualdades territoriales en la obesidad infantil en zonas urbanas y rurales de Limarí
Katherine Carvajal Lillo, Nelson Álvarez Palma 316
259. RS823MK. Association between social media use and soft drink consumption among adolescents in Fortaleza, Ceará, Brazil
Soraia Machado, Carla Maia, Kamila Rebouças, Emanuele Barros, Viviane Tabosa, Rosiane Paes 316
260. RT239MC. Ambiente alimentar escolar no brasil: caracterização da oferta de alimentos e estrutura escolar
Ana Elza do Nascimento, Bruna Emanueli de Souza, Bartira Mendes Gorgulho, Patricia Simone Nogueira 317
261. RT414QP. Perfil nutricional y estrategias de mercadeo en bebidas no alcohólicas preenvasadas líderes del mercado costarricense
Arianna Segnini Arias, Fabiola Miranda Paguaga, Anthony Salazar Saborío, Karolina Sánchez Alán, Fernanda Mediano Stoltze, Melissa L. Jensen 317
262. RT464KF. Percepción del vecindario asociada con la multimorbilidad en adultos mayores brasileños: Estudio Elsi-Brasil
Ana Elza do Nascimento, Jackeline Corrêa França de Arruda Bodnar Massad, Bruno de Souza Moreira, Amanda Cristina de Souza Andrade 317
263. RT711MB. Inequidades estructurales, ambientes alimentarios obesogénicos y sindemia en hogares urbanos de la Amazonia Ecuatoriana
José Andrés Ocaña Navas, Sara Maí Suarez Guayasaín, Pamela Iza Jiménez, Ana Lucia Torres Castillo, Andrea Bravo Díaz 318
264. SC682PN. Prueba piloto de un cuestionario sobre etiquetado nutricional frontal en brasil con grupos focales
Diana Catalina Serrano Ramos, Beatriz Torquato, Marília Tokiko Oliveira Tomiya, Ana Paula Bortoletto Martins 318
265. SC816BC. "Extrañaba ir a la escuela", impacto del confinamiento por COVID-19 en adolescentes vulnerables
Gerardo Weisstaub, Cecilia Molina 319
266. SF551MD. Desigualdades sociodemográficas en la carga atribuible al IMC elevado en las Américas, 1990-2023
haissa Cardoso, Rita Mattiello, Bruce Duncan, Vera Bosa, Oscar Mujica, **Haissa Cardoso** 319
267. SJ592TS. Mapping food deserts and swamps in a capital city of southern Brazil
Leticia Soares Amancio, Anne Caroline Baumann, Katrin Hansele Zem, Jonas Augusto Cardoso da Silveira 319
268. SK549GM. Food insecurity, food consumption, and sociodemographic factors in Brazilian women: a multivariate analysis
María Eduarda Ferreira Thomaz, Mariana Souza Faria, Vinicius Frayze David, Daniela Elías Goulart de Andrade Miranda, Telma Maria Braga Costa, **María Fernanda Laus** 320
269. SL718KK. Caravanas navideñas de coca-cola: vulneran el interés superior de la niñez
Liliana Bahena 320
270. SP542BG. Percepción de la imagen corporal y conducta alimentaria en díadas madre-hijo en edad escolar.
María Natividad Ávila Ortiz, Allyson Dahhan Sáenz Caballero, Rogelio Rodríguez Hernandéz, Georgina Mayela Núñez Rocha, Ana Elisa Castro Sánchez, Karina Janett Hernández Ruiz 321
271. SQ226PK. Identificación de conductas alimentarias de riesgo en estudiantes universitarios de nuevo ingreso
Delia Juliana Sansores España, Antonio Perera-Almazán, Antonio Granados-Castillo, Fabiola Quintal-Barahona, Margarita Delgado-Amézquita, Valeria Bolio-Sosa 321
272. SR554BT. Desinhibición de ingesta, ansiedad y autorregulación alimentaria: relación con el porcentaje de grasa en universitarios
Tania Yadira Martínez Rodríguez, Olga Tatiana Jaimes Prada 321



273. TC594QS. Patron alimentario, estilo de vida y composición corporal en estudiantes universitarios. 2025
cecilia Merino, Mariela Storniolo, Maria Eugenia Prost, Antonela Palacios 322
274. TF568SQ. Tempo de tela e consumo de ultraprocessados em adolescentes de mato grosso: Dados Da Pense
Viviane Ellen Menezes Rodrigues, Ana Elza do Nascimento, Bruna Emanueli de Souza, Patricia Simone Nogueira, Bartira Mendes Gorgulho 322
275. TG156NL. Diferencias entre monitoreo y captación del marketing digital de alimentos/bebidas no saludables en niños(as)/adolescentes panameños.
Ana Lilia Lozada Tequeanes, Mariana Castañeda Barrios, Dulce Janely Nuñez Fuentes, Yohana Amaya Pinzon, Alexander Cuevas-Chamba, Paula Veliz Ibarra 322
276. TJ292MC. ¿Cuánto de los azúcares añadidos consumidos por la población argentina proviene de ultraprocesados?
Leila Guarnieri, Florencia Cámara, Victoria Tiscornia, Clara Trebucq, Luciana Castronuovo 323
277. TL344HP. Percepciones sobre la oferta alimentaria en universidades peruanas: un análisis regional
Yaritza Chávez Monteza, Sissy Espinoza Bernardo, Anaid Medina Flores, Miguel Castro Mattos, Rocío Vásquez Rojas, Jessica Barrientos Cuba 323
278. TL537CP. Transformaciones de los sistemas alimentarios y entornos obesogénicos en América Latina-Caribe: revisión sistemática
Maria Paula Combina Herrera, Maria Valentina Domizioli, Valentina Lescano Barreto, Marcela Guadalupe Canale, Ricardo Daniel Vera, **Valentina Lescano Barreto** 324
279. TM374CP. Consumo de alimentos in natura e ultraprocessados segundo indicadores socioeconômicos do Estado da Paraíba
Rafaela Lira Formiga Cavalcanti de Lima, Sara Ferreira de Oliveira, Nadjeanny Ingrid Galdino Gomes, Elisiandre Martins de Lima, Adélia da Costa Pereira de Arruda Neta, Rodrigo Pinheiro de Toledo Vianna 324
280. TM536TC. Efecto de la existencia y calidad de legislaciones en entorno escolar y consumo de ultraprocesados
Ariene Carmo, Larissa Loures Mendes, Daniela Silva Canella 324
281. TP381DK. Estado nutricional, consumo de ultraprocesados e influencia emocional en el comportamiento alimentario en estudiantes universitarios
Orietta Segura Badilla, Danae Cereceda- Romero, Fabiana León-Navarrete, Javiera Luna-Jara, Addí Navarro-Cruz, Gladys Quezada-Figueroa 325
282. TQ173RL. Factores individuales y colectivos motivadores del consumo de insectos entre omnívoros y vegetarianos brasileños
Andréa Teixeira, Danielly de Andrade Rangel, Rafael Silva Cadena 325
283. TR691PT. Impacto del entorno alimentario en la prevalencia de obesidad con peso normal en universitarios mexicanos
Edna Graciela García Aguirre, **Alejandra Donaji Benitez Arciniega**, Carmen Liliana Ceballos Juarez, Ivonne Vizcarra Bordi, Adriana Zambrano Moreno, Alejandra Mejia Nava 326
286.TR748PG. Iconografías participativas: innovación metodológica para estudiar entornos alimentarios escolares
Odalys Heredia-Andino, Pamela Iza Jiménez, Myriam Paola Carpio Leon, Jaime Guzmán Martínez, José Andrés Ocaña Navas 326
FR967NP
Asociación entre patrones de alimentación, inseguridad alimentaria y riesgo de diabetes, en Padilla Cauca.
Catalina Parra Martinez, Malory Zamora Gonzales, **María del Pilar Zea León** 326
GQ944KL. Asociación entre adicción a la comida, seguridad alimentaria y obesidad en adolescentes y adultos dominicanos.
Ana Laura Cattaneo, Heidy Reyes, Nicol Estrella Varela Droguett, Yajaira Sanchez, Enyt Liz 327

EJE TEMÁTICO 4. DIETAS SALUDABLES Y SOSTENIBLES A LO LARGO DEL CURSO DE VIDA: EVIDENCIA, EXPERIENCIAS, DESAFÍOS Y OPORTUNIDADES

287. BC242HN. Agrobiodiversidad y diversidad dietética en mujeres de familias agricultoras en Huánuco- Perú: estudio longitudinal
Krysty Meza, Reyna Liria, Hilary M. Creed-Kanashiro, Stef De Haan, Karl S. Zimmerer, Andrew Jones 328
288.BC287NF. Los productos industrializados en las recomendaciones alimentarias para la primera infancia
María Elisa Zapata, María Celeste Nessier, Alicia Rovirosa, Paula Veliz 328
289. BC788MS. Differential associations of ultraprocessed- and non-ultraprocessed animal source food intake and incident dyslipidemia
Laina Ewoldt, Ana Clara Duran, Eurídice Martínez Steele, Aline Botelho Kobayashi, Lindsey Smith Taillie, Carlos Augusto Monteiro 329
290. BD346HS. Intervención nutricia sobre la composición corporal y síntomas gastrointestinales durante radioterapia en cáncer cervical
Deyanira Itzel Pérez Casasola, **Rebeca Monroy-Torres** 329
291. BG885PB. Diferenças etárias no perfil sensorial do consumo alimentar de brasileiros.
Rachel HV Machado, Mariana Correa dos Santos, Fernanda Rauber 330
292. BJ147QT. Adiposidad y factores de riesgo para obesidad en preescolares en Guadalajara, México
Clío Chávez Palencia, Ana Bertha Arias Castro, Enrique Romero Velarde, Elizabeth Lizárraga Corona, Citlalli Álvarez Zaragoza 330

293. BJ727DF. Impacto de sistema integrado de intervención en alimentación saludable en escuelas públicas chilenas
Anna Christina Pinheiro Fernandes, Tito Pizarro Quevedo, Jacqueline Araneda-Flores, Armando Rojas, Lissette Arriagada, Esteban Cuevas 331
294. BK267JF. Factores sociodemográficos relacionados al consumo de alcohol en iberoamérica
Gabriela Murillo, Georgina Gómez Salas, Mónica Sánchez Realpe, Liliana Solange Parra Soto, Samuel Durán Agüero 331
295. BK927BQ. Royal jelly supplementation modulates NRF2 expression without altering NLRP3 or NF-κB in patients with hypertension
Agnes Ciafrino, Marcia Ribeiro, Andresa A. Berretta, Aline D. Pereira, Denise Mafra, Ludmila FMF Cardozo 331
296. BN134QK. Diet quality and ultra-processed foods correlate differently with the abundance of *Bacteroides dorei*
Dayane Tonaco Assunção, Ana Beatriz Domingues da Silva, Glauber Pimentel Florencio, Geraldo Sadoyama Leal, Denise Von Dolinger de Brito Röder, Geórgia das Graças Pena 332
297. BN667FF. Prosalud: una intervención integral sobre el estado nutricional y hábitos alimentarios en escolares de Curicó.
María Valeria Aravena Giovanetii, Isabel Pereyra González, Sandra Margarita Muñoz Huaracán, María Fernanda Aguilar Encina 332
298. BN952CQ. Estado nutricional riesgo cardiometabólico y conductas alimentarias en adolescentes de enseñanza media. Cuba 2023-2024.
Armando Jorge Rodríguez Salvá, Blanca Graciela Terry Berro, Denise Caridad Silvera Tellez, Hilda Noemí Chávez Valle, Lorgis Cruz Gracía, Daniela Beatriz Albrizas Sierra 333
299. BQ282BK. Caracterización de alimentación complementaria en lactantes mayores cuatro meses atendidos urgencias Hospital Universitario Santander, Bucaramanga
Carmen Carolina Dominguez Gutiérrez, Estefanía Roca Lopez, Johon Garces Camacho 333
300. BQ439GB. Insegurança alimentar em trabalhadores de aplicativos de entregas de comida: entregas da fome
Taís de Souza Lopes, Iuna Arruda Alves, Ana Claudia Bessa, Geisa Gabriela Rodrigues, Vanessa Daufenback, Daniela Sanches Frozi 333
301. BQ793FP. Efectos de la β-caseína A2 sobre síntomas gastrointestinales y digestión de lactosa en adultos intolerantes
Dolores Ronquillo González, Gabriel Medel Rodríguez, María del Carmen Caamaño, Olga P. Garcia, Jorge L. Rosado 334
302. BS212KR. Fototipo cutáneo y deficiencia de vitamina D en prematuros: PREVID
Silvia María Moncayo, Carlos Javier Rincon, Natalia María Muñoz Gil, Cindy Natalia Sepulveda Valbuena, Juan Carlos Arias Cadavid, Martha Beatriz Delgado Ramirez 334
303. BS827NM. Desnutrición infantil en contexto de pobreza: efectividad de un abordaje interdisciplinario en la Plata
Natalia Josefina Argüello Irala, Celeste Furlotti, Dora Colom, Mariela Mastroianni, Maria Laura De anseris, Natalia Exner 335
304. CC587TB. Intervención mas-amor y nutrición: resultados sobre crecimiento lineal y estrés oxidativo
Sofia Barragan Vázquez del Mercado, **Ivonne Ramírez-Silva**, Gabriela Olvera Mayorga, Melanie Mendoza, Francia Tercero, Paloma Estrada 335
305. CC713PN. Estado nutricional e índice cintura talla como predictor del riesgo cardiometabólico en escolares. Cuba
Yoandry Alfonso Diaz Fuentes, Armando Jorge Rodríguez Salvá, Blanca Graciela Terry Berro, Denise Caridad Silvera Tellez, Hilda Noemí Chávez Valle, Lorgis Cruz Gracía 335
306. CD784GG. Consumo de antioxidantes en una muestra de población urbana costarricense
Nathalia Mena Mejia, Raquel Arriola Aguirre, Georgina Gómez Salas 336
307. CH356RL. Inseguridad alimentaria y calidad de la dieta en méxico: análisis de interacción por sexo
Néstor Alonso Sánchez Ortiz, Nadia Cerecer-Ortiz, Juan Reyes Barrera, Axel Kala Saldaña, Carlos Jonathan Castro Juarez 336
308. CH675SF. Optimización nutricional en eoja mediante relación proteína/energía: experiencia chilena.
Catalina Arancibia, Catalina Arancibia, Felipe Peñaloza Sepulveda, Verónica Cornejo, Vicente Aguilera, Tamara Tamec 337
309. CJ145FS. Asociación entre el índice de alimentación y estado nutricional en adultos de huancavelica, Perú
María Reyna Liria Domínguez, Lilian Mercedes Corzo Asencio, Aylem Nildreth Vargas Villavicencio, Johnny Percy Ambulay Briceño 337
310. CL224PJ. Adaptaciones al modelo BBF en México: lecciones para política de lactancia
Sonia Hernández-Cordero, Mireya Vilar-Compté, Vania Lara-Mejía, Bianca Franco-Lares, Natalia Rovelo, Rafael Pérez-Escamilla 337
311. CN352RH. La compleja e interconectada relación entre la estatura y la masa en menores 5 anõs
Natalia Corrêa de Barros 338
312. CN426DL. Potencial hipoglucemiante de extractos fenólicos de berries mediante ensayos de inhibición de α-amilasa y α-Glucosidasa
Carmen Alejandrina Virgen Carrillo, Ana Victoria Paloma Cárdenas Real, Lorena Fernanda Ramírez Vázquez, Zaira Carolina Michel Peredia 338
313. CN586DJ. MIOINOSITOL: la llave celular para desbloquear la resistencia a la insulina en mujeres con SOMP
Isabel Caiza Marcayata, Iris Caicedo Tapia 339
314. CQ968SJ. Bioaccessibility and antioxidant profile of semi-skimmed milk enriched with vitamin D3
Mariana de Oliveira Sanaiote, Micaele de Sousa Leite, Julia Coutinho Jardim, Rosana Aparecida Manólio Soares Freitas, Liania Alves Luzia, Elizabeth Aparecida Ferraz da Silva Torres 339
315. CR147DR. Obesidad sarcopénica e inflamación en erc terminal: rol de la β2-microglobulina en riesgo cardiovascular
valeria Aicardi, **Caterina Tiscornia**, Fabián Vásquez 339
316. CS443SF. Patrones alimentarios, estilo de vida y composición corporal en estudiantes universitarios en 2023
Cecilia Merino, **Cecilia Merino**, Eugenia Prost, Antonela Palacios 340

317. DC918CN. Lactancia materna exclusiva y su asociación con ingesta dietaria en escolares chilenos
Karina Etchegaray, Nicole Lasserre-Laso, Valentina Inostroza-Saelzer, Guillermo García-Pérez-de-Sevilla, Catalina Cid, Contanza Ortega 340
318. DD881TL. Frequência e fatores associados à insegurança alimentar em indivíduos submetidos à hemodiálise
Luana Jorge de Sousa, Alisson Diego Machado 340
319. DF374NJ. Factores socioeconómicos asociados con el estado nutricio y composición corporal en niños con parálisis cerebral
Jorge Abraham García Iñiguez, Andrea Anaís García Contreras, Edgar Manuel Vásquez Garibay 341
320. DF525RG. Classificação NOVA e perfil socioeconômico em nutrição enteral domiciliar em Piraquara, Pr, Brasil.
isabella Cavassin, Ana Karoline Leite Inacio, Thais Schultz Rolim, Rubia Daniela Thieme, Carolina De Quadros Camargo, Maria Eliana Madalozzo Schieferdecker 341
321. DH141PP. Insegurança alimentar e nutricional e baixo peso ao nascer: estudo de coorte
Renata Cordeiro Fernandes, Lucyanne Maria Moraes Correia, Natália Albano Laureano, Rafaela Marcondes Silva Lotz, Sabrina Piloneto, Doroteia Aparecida Höfelmann 342
322. DH273ML. Nuevas definiciones de obesidad: ¿enfrentando el caos epidemiológico?
Wolney Lisboa Conde, Daniela Wenzel, Natália Corrêa de Barros 342
323. DH685MK. Qualidade da dieta e consumo de ultraprocessados em gestantes de alto risco
Laura Schwerdtfeger, Renata María Galvão Cintra, Nayara dos Santos Silva, José Carlos Peraçoli 342
324. DJ171QL. Reducción de potasio en frijol negro mediante remojo y resina de calcio: aplicaciones dietoterapéuticas
Yusleny Aguilar, **Eva Rosales**, Gabriela Rivera, Valery Tahuite, Juan Ixcamparij, Katheryn Chin 343
325. DK268QM. Native brazilian fruits, biodiversity, and antioxidant potential
María Carolina Alfino, Geni Soares, Rosana Soares Freitas, Elizabeth Aparecida F. S. Torres 343
326. DM229CT. Desarrollo y validación de instrumento sobre consumo de bebidas y generación de residuos en jóvenes
Izabella Batista Barbosa, Larissa Galastri Baraldi 343
327. DN441LS. Concordancia del NOVA screener upf frente al recordatorio 24 horas en mujeres postmenopáusicas chilenas.
Valentina Parot Soto, Ana Inés Pereira Scalabrino 344
328. DR215DB. Cambio en la prevalencia de obesidad en una población urbana Costarricense
Georgina Gómez Salas, **Natalia Valverde Vindas**, Gabriela Murillo Solis, Gabriela Morales Scholz, Mónica Sánchez Realpe, Raquel Arriola Arriola 344
329. DS121CN. Trayectorias de la ganancia de peso gestacional en embarazadas adolescentes.
Gabriela Chico-Barba, Reyna Sámano, Hugo Martínez-Rojano, Estefania Aguirre-Minutti 345
330. DT728GQ. Polimorfismo genético bmsi e ganho de peso gestacional semanal em gestantes
Karla Gabrielle Sales Fernandes, Isabela Reis Nascimento, Liliane Vieira Pires, Danielle Góes da Silva 345
331. FC278BN. Diversidade alimentar e associação estado nutricional de crianças Brasileiras
Isabelle Ribeiro Marcinkevicius, Elizabete Alexandre dos Santos, Josiane Steluti 345
332. FD852TD. Aditivos en alimentos ultraprocesados consumidos por niños de 6 a 23 meses en Perú
Marianella Miranda Cuadros, Miguel Campos Sánchez 346
333. FD989SS. Sucralosa y estevia inducen cambios diferenciales en la metilación del adn intestinal con transmisión intergeneracional
Francisca Concha, Martín Gotteland, Francisco Pérez-Bravo, Mailen Fuentealba, Gabriela Gómez-Lillo 346
334. FF779TN. Replacing ultra-processed snacks with pistachios result in large reductions of ischemic heart disease in Mexico
Jane Pouzou, **Francisco Zagmutt** 347
335. FJ315JQ. Caracterización de consumo de edulcorantes no calóricos en adultos de 25 a 60 años.
Marycarmen Casetellanos Rojas, **Blanca Azucena Méndez Cerna**, Karla Rosangel Cordón Arrivillaga 347
336. FM787TC. Control de calidad en la colecta de consumo alimentario: uso del software Brazuca en expossoma
clarisse Vasconcelos de Azevedo, **Gabriela Segalla Maroni**, Dirce Maria Lobo Marchioni 347
337. FN367QH. Percepción y satisfacción con la imagen corporal en escolares de primaria. Cuba, 2023- 2024.
Hilda Noemí Chávez Valle, Blanca Graciela Terry Berro, Denise Caridad Silvera Tellez, Armando Jorge Rodríguez Salvá, Yoandry Alfonso Díaz, Susana Lucía Terry González 348
338. FQ335QB. Consumo de hierro y asociación con niveles elevados de tmao en la adolescencia: Estudio Erica.
marina Guahnon, Felipe Cureau, Fernando Iorra, Beatriz Schaan, **Michele Drehmer** 348
339. FR128LP. Identificando puntos estratégicos de intervención para promover sistemas alimentarios sostenibles y adoptar guías alimentarias chilenas
Meredith P. Fort, Paula Acuña-Salazar, Gabriela Lankin Vega, Cecilia Baginsky, Patricia Gálvez, Rebecca Kanter 349
340. FS415PT. Evaluación de motilidad y permeabilidad intestinal en un modelo murino de síndrome de intestino irritable
Lorena Salazar, Vicente Escudero, Raúl Caulier, **Lorena Salazar A** 349
341. GB458QG. Aciduria glutárica tipo 1 en Chile: manejo nutricional y evolución clínica a largo plazo.
María Jesús Leal Witt, María Florencia Salazar, Eugenia Rojas-Agurto, Carolina Arias Pefaur, Verónica Cornejo Espinoza, Felipe Peñaloza 349
342. GB723MS. Respuesta a una intervención con omega-3 (RIO-STUDY): ensayo cruzado aleatorizado doble ciego
Viviana Sandoval Sandoval, Camila Moreira, Catalina Maragaño, Eneko Ganuza, Álvaro Hernáez, Sergio Martínez-Huenchullán 350



343. GD722DM. Asociación entre sufrimiento mental e inseguridad alimentaria en individuos con cáncer elegibles para radioterapia
Panera Andrade, Aniely Fernanda de Oliveira Hinokuma, Doroteia Aparecida Hofelmann 350
344. GG461GF. Evaluación del agua corporal total en el embarazo mediante bioimpedancia eléctrica y dilución con deuterio
Silvina Mariela Vidueiros, Maia Schvartzman, Cristián Damián Nápoli, Giuliana Diaz, Ricardo Wright, Anabel Pallaro 351
345. GG846KF. Conversión del ácido alfa-linolénico en PUFAS de forma específica para cada tejido.
Dennys Cintra, Thaiane Rios, Talitha Meneguelli, Camila Cunha, Leandro Kansuke, Eduardo Ropelle 351
346. GJ923TN. Asociación entre calidad global de la dieta y adecuación de micronutrientes en población costarricense.
Georgina Gomez, Arianna Meoño Quesada, Diana Mora Ramírez, Raquel Arriola Aguirre 351
347. GK155BL. Adherencia a la dieta planetaria en personas mayores de la región metropolitana de Chile.
fernanda Carrizo Pizarro, Camila Zancheta Ricardo, Daiana Quintiliano-Scarpelli 352
348. GK219GR. GLIM identifica desnutrición oculta en adultos mayores en hemodiálisis más allá del MNA
Valeria Aicardi, **Caterina Tiscornia**, Beatrice Porcari, Lucia Del Vecchio 352
349. GL187JF. Seguridad alimentaria, nutrición y salud en adultos con diabetes tipo 2 del noroeste de México
María Josse Navarro Ibarra, Kenia Yerahi Carrillo Borayo, Daniela Guadalupe González Valencia, Erika Sáenz Pardo Reyes, Linda Lara Jacobo, Diana Reyes Pavon 353
350. GL523JN. Antioxidant stability and bioaccessibility of coffee and barley beverages under simulated digestion
Micaele De Sousa Leite, Mariana de Oliveira Sanaiote, Julia Coutinho Jardim, Geni Rodrigues Sampaio, João Valentini Neto, Elizabeth Aparecida Ferraz da Silva Torres 353
351. GL926SH. Fatores perinatais e sua associação com a introdução alimentar inadequada em crianças: Estudo Pipa Kids
Melina Gabriela Monteiro, Mariângela Ribeiro Silva Duarte, Michele Pereira Netto, Renata Maria de Souza Oliveira, Eliane Rodrigues de Faria, **Ana Paula Carlos Cândido** 353
352. GN155NP. Implementación de la guía alimentaria brasileña en la atención primaria: evaluación e impacto de capacitación
Vanessa Couto, **Patricia Jaime** 354
353. GR219MG. Consumo de alimentos ultraprocesados y cambios del IMC: un análisis de la cohorte NUTRINET Brasil
Ana Giulia Forjaz Grassi, Débora dos Santos Pereira, María Alvim Leite, María Laura da Costa Louzada, Renata Bertazzi Levy, Ana Grassi, **Fernanda Rauber** 354
354. GR234SK. Hábitos alimentarios de mujeres físicamente activas según la fase del ciclo menstrual.
Lysette Marcela Díaz Aguilar 354
355. GR518CH. Prevalencia y factores asociados al destete precoz en lactantes amazónicos sometidos a cirugía de frenotomía
Ronilson Ferreira Freitas, Fernanda Kalynne Dantas Ferreira Cabral Lacerda, Yuri Dörner Vital de Brito, Tahiana Ferreira Freitas, Angelina do Carmo Lessa 355
356. GR647QT. Association of ultra-processed food (UPF) consumption and elevated tmao levels in adolescence: Erica-Study
Michele Drehmer, Marina Petrasi, Felipe Cureau, Fernando de Quadros Iorra, Paula Godinho, Beatriz Schaan 355
357. GR915SK. Asociación entre el consumo de alimentos procesados y perfil lipídico en adultos jóvenes: estudio transversal
Daniel Illescas-Zárate, Natalia Vásquez-Manjarrez, Trinidad Cortés-Pérez, Samantha Bernadez-Vallejo, Lady Diana Barroso-Barajas, Elsy Aide García Villegas, Ricardo Millares-Orozco 356
358. GS237CB. Consumo de ácidos grasos polinsaturados omega 6 en embarazadas durante el segundo trimestre de gestación
Claudia Villablanca Aguirre, Francisca Sánchez Valencia, Manuel Maliqueo Yevilao, Rodrigo Valenzuela Báez 356
359. HG359RC. Comparación de criterios de diagnósticos para el síndrome metabólico en personas VVIH, análisis concordancia
Amarilis Then-Paulino, Kathryn P. Derose, Carolina Tavares Valdez, Gipsy Jimenez-Paulino, Kartika Palar, María Concepción Carratalá Munuera 357
360. HH224JH. Associação entre insegurança alimentar e fragilidade em pessoas idosas segundo critérios de classificação de diabetes
Juliana Rios, Thalles Andrade Marques Pereira, Daniela Braga Lima, Tábatta Renata Pereira de Brito 357
361. HH279NG. Evaluación dietética de embarazadas: una aproximación al uso de isótopos estables para reducir riesgos nutricionales
Dianelys Domínguez Álvarez, María Elena Díaz Sánchez, Daynelis Palacios López, Yeneisy Lanyau Domínguez 357
362. HH843PH. Resistência à insulina compromete qualidade de vida e fatores nutricionais: evidências do estudo Brazuca natal
Bruna Rafaela Faustino Dantas, Severina Carla Vieira Cunha Lima, Giana Zarbatto Longo, Clélia de Oliveira Lyra, Nila Patrícia Freire Pequeno 358
363. HJ121DL. Association between ultra-processed food consumption and hypercholesterolemia: findings from the nutrinet-brasil cohort
Débora Borges dos Santos Pereira, Fernanda Rauber, Luciano Pedro da Silva Junior, María Laura da Costa Louzada, Carlos Augusto Monteiro, Renata Bertazzi Levy 358



364. HJ236QH. Diversidade da dieta não influenciou as condições antropométricas de estudantes
Lorena de Sousa Dede, Géssica de Souza Martins, Alane Nogueira Bezerra, Ashley Brito Valentim, **Gabriela Segalla Maroni**, Carla Soraya Costa Maia 359
365. HJ649MQ. Correlación de la ingesta de antioxidantes con biomarcadores de estrés oxidativo/nitrosativo en mexicanos con periodontitis
Lucrecia Carrera Quintanar, Alondra Ruiz Gutiérrez, Mariana Romero Padilla, Adolfo Daniel Rodríguez Carrizalez, Fabiola Márquez Sandoval, **Carmen De la Rocha Martín del Campo** 359
366. HL946LB. Ultra-processed food intake during pregnancy and birth weight: timing and sex-specific effects
Daniela Saes Sartorelli, Izabela dos Santos Silva, Mariana Rinaldi Carvalho, María Carolina de Lima, Naiara Franco Baroni, Daniela Elías Goulart de Andrade Miranda 360
367. HQ171MN. Asociación entre ganancia de peso corporal inducida por sobrealimentación y distribución de grasa en hombres
Claudia Mora Eguiazú, José E Galgani Fuentes 360
368. HQ857JP. Doble malnutrición en adultos mexicanos con periodontitis: estudio exploratorio
Fabiola Márquez Sandoval, Miguel Antonio Robledo Valdez, Alondra Ruiz Gutiérrez, Carmen de la Rocha, Barbara Vizmanos, Lucrecia Carrera Quintanar 360
369. HS924FT. Impacto medioambiental y nivel de procesamiento de la dieta en Chile
Carolina Araya Bastias, Josefa María Fellegger Garzillo, Carlos Celis Morales 361
370. HT916FC. 1H NMR-based metabolomics reveals links between energy metabolism and inflammation in hypertension
agnes Ciafrino, Marcia Ribeiro, Natália A. Borges, Aline D. Pereira, Denise Mafra, Ludmila FMF Cardozo 361
371. JB726CS. Ingesta alimentaria y factores asociados en personas sometidas a hemodiálisis crónica
Alisson Machado, Giovana Munari Reis, Luana Jorge de Sousa 362
372. JC586BJ. Estado nutricional y presión arterial en adolescentes de escuelas estatales del Gran La Plata
ricardo Wright, Adriana Sanjurjo, Corina Aimetta, Mariela Cardozo, Diana Weingast 362
373. JD668GD. Estilo de vida y rendimiento académico en estudiantes de medicina. Concepción, Paraguay, 2026
Gabriela María Colmán Sosa, Antonella Peralta Leguizamón, Verónica Alfonso, Virgilia Burgo Leguizamón, Cecilia Maria Paz Diaz 363
374. D724HB. Homogenized chia-candelilla oleogels for the reformulation of cookies: physical properties and protein digestibility
Nicole iturra, Samantha De Pinho, Sonia Millao, Mónica Rubilar 363
375. JG778MR. Patrones de malnutrición relacionados a la composición étnico-racial en brasil: contribuciones de la vigilancia nutricional
Caroline Gallo, Patricia Constante Jaime 363
376. JG991DS. Relación entre vitamina d y calidad del sueño en trabajadores por turnos: revisión narrativa
Sandra Liliana López Arana, Daniela Rubio Vega, Francisca González Malhue 364
377. JH217GH. Relación entre los hábitos alimentarios y los trastornos mentales comunes en adultos
Elaine Valdna Oliveira dos Santos, Isabela Martins Benseñor, Paulo Andrade Lotufo, André Russowsky Brunoni, **Dirce Maria Marchioni** 364
378. JH393DG. Marcadores de riesgo cardiovascular en conductores de transporte público de Mérida, Yucatán, México: estudio transversal.
Annel Góngora, Lidia Moreno-Macías, Enrique Barbosa-Martín 365
379. JL524TN. Disparidad en el consumo de alimentos entre adultos y adultos mayores en Brasil
Thays Maria Sant'Anna Rosa, Daniela Silva Canella 365
380. JL714ST. Comparación de factores de riesgo cardiovascular auto informados previo y durante la pandemia de COVID-19
Isabel Pereyra González, Alfonsina Ortiz, Florencia Bonjour, Andrea Bisio 365
381. JM636QS. Intervención comunitaria multidisciplinaria para mejorar la seguridad alimentaria
Ivonne Alejandra Larrea Ureta, Genesis Ceron, Luz María Valencia 366
382. JN494QM. Red propolis supplementation improves lipid profile in healthy individuals
Julia Teixeira de Oliveira Meirelles, Isabella Saurusaitis de Oliveira, Juliana Paula Pereira, Karen S. Coutinho-Wolino, Natália A. Borges, Denise Mafra 366
383. JR439GF. Calidad de la dieta y características antropométricas en adolescentes jugadores de futbol bandera
Delia Juliana Sansores España, Ximena Díaz-Garduño, Raziel Rodríguez-Aguayo, Hanna Laura Ojeda-Herrera, Noriyouky Ix-Ruiz, Enrique Barbosa-Martín 367
384. JS124HK. Ultra-processed food consumption is associated with inflammatory and metabolic alterations in patients with dyslipidemia
Ludmila Cardozo, Mariana Granito, Thaysi Andrade, Karen Coutinho-Wolino, Denise Mafra, Marcelo Ribeiro-Alves 367
385. JS748GD. Validación de instrumento de referencia comparando porciones teóricas y reales en productos lácteos y huevo.
Sandra Beatriz Morales Perez, **Sandra Beatriz Morales Pérez**, Julieta Salaza, Maholia Rosales, Miriam Alvarado 367
386. JT895GS. Hábitos alimentarios y dispepsia funcional en adultos del cercado de Lima-Perú 2023
Juana Margarita Flores-Luna, Luz Fabiola Guadalupe Sifuentes de Posadas, Henry Guija-Guerra, Alfredo Juan Flavio Díaz-Guadalupe, Vanessa del Socorro Ruiz Quiroga 368
387. KB222MM. La programación metabólica temprana modifica la remodelación vascular-estromal del tejido adiposo durante el ayuno intermitente
Roberto Carlos Pérez Kast, Sonia Amelia Lozano Sepúlveda, Juan Pablo Reyes Grajeda, Marco Antonio Ponce Camacho, Alberto Camacho Morales 368



388. KD783DJ. Desarrollo y validación de indicadores de calidad en atención nutricional materna en Quito
Nataly Narvaez, Angélica Guevara Yánez, José Ocaña Navas, Mónica Ancira Moreno 369
389. KF521CQ. Risco de sarcopenia em idosos em unidade de urgência e emergência de um hospital público
Vitória Oliveira, Maria Olívia Sousa Vilela, Marina Rodrigues Barbosa, Naruna Pereira Rocha 369
390. KG994QG. Contenido de polifenoles y flavonoides de las hojas y fruto de *Rubus sparsiflorus*
Henry Guija-Guerra, Emilio Guija-Poma, Luzmila Troncoso-Corzo 369
391. KH253QF. Consumo de frutas y hortalizas entre usuarios de un programa universitario de atención nutricional
Keciany Alves de Oliveira, **Carla Soraya Costa Maia**, Paula Alexandre de Freitas, Nadine Albuquerque Pereira, Soraia Pinheiro Machado, María Luísa Pereira de Melo 370
392. KH688FH. Sustainable diets and food processing: gaps in current assessments and a proposed conceptual model
Matheus Santos Cordeiro, Luana Lara Rocha, Bruna Aparecida Avelar, Alex Oliveira da Câmara, Dayan Carvalho Ramos Salles de Oliveira, Mariana Carvalho de Menezes 370
393. KH913CH. Comparación de adherencia entre un suplemento lipídico fortificado (SQ-LNS) y los micronutrientes espolvoreados, niños guatemaltecos
Manolo Mazariegos, Idania Orozco, Marvin Alvarez, Wilton Pérez 371
394. KJ225RG. Asociación entre consumo de edulcorante no nutritivo aspartamo y densidad mamaria
Ana Pereira, María Luisa Garmendia, **Bárbara Rivero**, Camila Zancheta 371
395. KK774NR. Desenvolvimento infantil de crianças brasileiras de 6-59 meses em insegurança alimentar: resultados do enani-2019
Juliana Mello, Nathalia Freitas-Costa, Raquel Machado Schincaglia, Paula Normando, Inês Rugani Ribeiro de Castro, Gilberto Kac 371
396. KL277QC. Relación entre consumo de suplementos, ingesta y nivel plasmático de vitamina d en adultos costarricenses
Raquel Arriola, Luis Diego Muñoz Delgado, Natalia Valverde Vindas, Georgina Gómez Salas 372
397. KL567BD. Impacto ambiental de dietas de nutrição enteral domiciliar: análise da pegada de carbono
giuliane de Matos Wrobel, Thais Schultz Rolim, Isabella Cavassin, Carolina de Quadros Camargo, Rubia Daniela Thieme, Maria Eliana Madalozzo Schieferdecker 372
398. KM472DC. Bebidas vegetales versus leche en supermercados chilenos: equivalencia nutricional y grado de procesamiento
Jacqueline Navas, Carmen Gloria González 373
399. KN887MK. Plant-sourced ultra-processed foods and hypertension risk: evidence from the nutrinet Brasil cohort
Débora Borges dos Santos Pereira, Fernanda Marcelina Silva, Fernanda Rauber, Maria Laura da Costa Louzada, Carlos Augusto Monteiro, Renata Bertazzi Levy 373
400. KP187PG. Cumplimiento del calendario de vacunación y lactancia materna en un asentamiento informal de la Plata
Dora Beatriz Colom, Celeste Furlotti, Natalia Arguello, Mariela Mastroianni, Laura De Anseris, Natalia Exner 373
401. KP526MD. Relación ω6:ω3 como estrategia nutricional para prevenir la neurodegeneración y daño metabólico inducido por dieta
Samantha Rhein, Mariana Cifuentes, Nicolás Tobar 374
402. LG352SN. Obesidade silenciosa: tendências na mortalidade por obesidade em municípios brasileiros de 2014 a 2024
Wolney Liboa Conde, Daniela Wendel, Natália Corrêa de Barros, Hilton Pereira da Silva, Kathleen Reichow de Figueiredo 374
403. LG493MD. Estado nutricional y función muscular en adolescentes chilenos de acuerdo con el índice de vulnerabilidad
Silvia castro cisterna, Enzo Amoretti Arévalo, Sylvia Ochoa Araya 374
404. LJ755ND. Effect of ethylcellulose and beeswax mixture on physical and rheological properties of vegetable oleogels
Nicole Iturra, **Sonia Millao**, Mónica Rubilar, Juan Cumilaf 375
405. LK229SR. A bliometric analysis of scientific production on relationships between food additives and non-communicable chronic diseases
Thais da Silva Marques, Renata Bertazzi Levy 375
406. LN784RS. Estado nutricional y valores de hemoglobina glucosilada en adolescentes de enseñanza media. Cuba 2024.
Armando Jorge Rodríguez Salvá, Blanca Graciela Terry Berro1, Denise Caridad Silvera Tellez, Hilda Noemí Chávez Valle, Daniela Beatriz Albrizas Sierra, Lorgis Cruz Gracía 376
407. LS322TN. Alimentación, microbiota intestinal y depresión-ansiedad en adolescentes
Laura Cristina Castañeda Ochoa, Dainy Johandra Gutiérrez López, Diana Carolina Londoño Sierra, Sandra L Restrepo-Mesa 376
408. LT719BJ. Avaliação da concentração de iodo urinário em populações ribeirinhas da amazônia brasileira: estudo transversal
Fernando Barbosa Junior, Flora Troina Maraslis, **Cecilia Zanin Palchetti**, Tarcísio Mendes Silva 376
409. LT956HC. Conocimiento sobre alimentación, nutrición y actividad física en padres de niños diabéticos. Cuba, 2025
Hilda Noemí Chávez Valle, Georgina María Zayas Torriente, Zulema Regla Marrero Abreu, Gina Carralero Ibargollen, Blanca Graciela Terry Berro, Denise Caridad Silvera Tellez 377
410. MF217PL. Alimentación saludable y no saludable según etapas de desarrollo, adolescentes de instituciones educativas públicas limeñas
Margot Quintana Salinas, Rosa Pando Alvarez, Rosa López Valdivia, Rubén Pérez Condori 377

411. MH137TJ. Estimación del IAD del norte de Brasil: integración de datos para construir menús representativos
Gabriela Collaneri, Maria Carolina Zsigovics Alfino, Maria Vitoria Picoli Carvalho, Alessandra Gama, Rosana Aparecida Monolio Soares, Elizabeth Aparecida Ferraz da Silva Torres 378
412. MH935QT. La quinua el superalimento que ha maravillado el mundo: revisión bibliográfica y reporte de caso.
Sahira Alejandra Chávez Vaca, Luisa Salomé Vaca Caspi 378
413. MK466NB. VALORNUT 2.0: herramienta para la estimativa de composición nutricional de alimentos en Costa Rica
Mónica Alpízar Araya, **Mónica Alpízar**, Karolina Sánchez Alán, Carolina Cortés Herrera, Jonathan Esquivel Guillén, Cindy Hidalgo Víquez 378
414. MM444GG. Composición corporal de guías y porteadores del monte aconcagua, determinado mediante óxido de deuterio.
JORGE TORRES MEJÍAS, Francisco Mena, Evangelina Rivarola, Gabriela Salazar, Erick Diaz Bustos, Fabián Vasquez 379
415. MN144NN. Tradiciones alimentarias puntarenenses para preservar patrimonio gastronómico y promover bienestar en personas adultas mayores.
Emmanuel Delgado Larios, Patricia Sedó Masís 379
416. MQ651FR. Impacto nutricional de la estancia en la antártica chilena en trabajadores e investigadores
Juan Carlos Borquez Perez, Rocio Vega, Scarlett Gallardo, Nibaldo Inostrosa, Maria Cristina Furrianca, Alejandra Elgueta, Cassia Nogueira 379
417. MT198SF. Potencial nutracéutico de los bioactivos de cúrcuma y shilajit frente a la levadura *Candida albicans*
Michelle Sarduy, 380
418. MT299NB. Iron and inflammation among children with acute febrile illness (AFI) in Guayaquil, Ecuador
Elizabeth Centeno-Tablante, Ximena E Palma Molina, Saurabh Mehta, Julia L Finkelstein, Mildred P Zambrano, Washington B Cárdenas 380
419. NB922LK. Asociación entre la depresión y el consumo regular de porotos en adultos brasileños
Ivy Ramos, **Maria Emília Coimbra Pereira**, Daniela Canella 381
420. NC213CB. Implementación de la metodología de escuelas con alimentación sostenible en el contexto cubano.
Blanca Graciela Terry Berro, Denise Caridad Silvera Tellez, Armando Jorge Rodríguez Salvá, Juan Carlos Domínguez León, Jasiel Carballo González, Israel Ríos Castillo 381
421. NC876CR. Asociaciones de perfiles de malnutrición intergeneracional con desenlaces en escolares amazónicos
Caroline Zani Rodrigues, Hugo Cogo-Moreira, Bianca de Melo Guedes, Ana Alice Araújo Damasceno, Marly Augusto Cardoso, **Bárbara H. Lourenço** 382
422. NF434QC. Influencia de las características del hogar en la prevalencia de desnutrición crónica en Ecuador
Paola Carrillo Hinojosa 382
423. NG344GK. Trayectorias de peso gestacional y efectos adversos posparto. A partir de curvas latinoamericanas para adolescentes-embarazadas.
Maria José Arias Gutiérrez, Alejandro Estrada Restrepo, María Victoria Benjumea Rincón, Sandra L Restrepo-Mesa 382
424. NH858FK. Prevalência de diferentes tipologias de dupla carga de má nutrição em adultos brasileiros
Daniel Ferreira da Silva, Dirce Maria Lobo Marchioni 383
425. NJ768PC. Grado de procesamiento y exceso de nutrientes críticos en dietas hospitalarias: estudio multicéntrico
Marcela Ommi Acosta Sero, Antonella Mangiafave, Miriam Biondi, Marcela Vazquez, Gabriela Flores, Karen Yael Uría 383
426. NL472FD. La DAG y deficiente en cobre altera ácidos grasos y función mitocondrial en ratones
Silvia Castro Cisterna, Miguel Arredondo, Rodrigo Valenzuela Baez, Alejandra Espinosa, Camila Farias 383
427. NL893SL. Anemia y estado nutricional de vitamina a en embarazadas de la Habana.
Beatriz Basabe-Tuero, Sonia Valdés-Perdomo, Dania Herrera-Javier, Ángel Miguel Castillo-González, María Elena Díaz-Sánchez, Vivian Herrera-Gómez 384
428. NM638JJ. Consumo de lácteos y su asociación con imc y riesgo de sobrepeso/obesidad en adultos mexicanos.
María del Carmen Caamaño, Sandra Pérez Tepayo, Dolores Ronquillo, Olga P García, Jorge L Rosado 384
429. NN984RH. Factores asociados al índice de masa corporal en poblaciones latinoamericanas
Lilliam Marín-Arias, Doriam Rojas-Villalta, Rebeca Campos-Sánchez, Karina Salvatierra, María Adelaida Gómez, Alejandro Reyes 385
430. NP692FK. Adecuación nutricional de planes alimentarios generados por inteligencia artificial para ganancia de masa muscular
Cintia Reis Ballard, Dailma Ribeiro Alves, Evelin Beatriz Ribeiro, Luana Silva Aguiar 385
431. NQ444JT. Exposição excessiva ao iodo dietético em jovens do nordeste do Brasil
Eric Wenda Ribeiro Lourenço, **Carla Soraya Costa Maia**, Francisco Luan Fonseca da Silva, Soraia Pinheiro Machado, Luis Felipe Nunes de Oliveira, Maria Dinara de Araújo Nogueira 385
432. NQ887RK. Asociación entre el patrón dietético inflamatorio y marcadores clínicos cardiometabólicos en adolescentes mexicanos
Daniela Mondaca, Carolina Santibañez Carcamo, Nicolás Martínez Maturana, Ivonne Ramírez 386
433. NR769NR. Evolución del peso corporal y de la obesidad abdominal tras intervención nutricional: ensayo comunitario
Aline Cristine Souza Lopes, Mariana Souza Lopes, Camila Kümmel Duarte, Angélica Ribeiro e Silva, Patrícia Pinheiro de Freitas, **Nathália Luíza Ferreira** 386
434. NT954DF. Adherencia a los controles prenatales de gestantes adolescentes que viven en la ciudad de Riohacha
Yaina Panciera Di Zoppola Martinez, Sharol Galvis Arrieta, Taiz del Carmen Benjumea Tiller, Marta Cecilia Mulato Mejia 387
435. PC644ND. Intervención nutricional para promover cambios en hábitos alimentarios y bienestar mental de estudiantes universitarios
Keila Torres, Sergio Terzi, **Layla Simón** 387

436. PH338CG. Asociación: estado de nutrición contra las dietéticas de los niños de 2-5 años, Oaxaca, México.
Marco Antonio Quiroz Aguilar, Fernando Axiel Rodríguez Filio, Karen Adylene Bello Juárez, María de los Ángeles Antúnez Reza, Juan Alejandro Torres Domínguez, Edwin Jair Salgado Juarez 387
437. PK573PM. Factores de rendimiento en preparaciones brasileñas: implicaciones para la estimativa de la composición química-nutricional.
Cindy Hidalgo Víquez, Eliana Bistriche Giuntini, Kristy Soraya Cohelo, Betzabeth Slater Villar, Giovana Aparecida Conto Bruini, Eduardo Purgatto 388
438. PL358PQ. Lactancia materna y capacidad de atención en una muestra de escolares de yucatán, méxico
Lidia Moreno, Raúl Matú 388
439. PM238JB. Reducción de la masa magra en adultos y adultos mayores en nutrición enteral domiciliaria.
Isabella Cavassin, Thais Schultz Rolim, Giuliane Wrobel, Rubia Daniela Thieme, Carolina De Quadros Camargo, Maria Eliana Madalozzo Schieferdecker 389
440. PM621KC. Diversidad alimentaria y sostenibilidad en menús de almuerzo de CECUDI municipales Costarricenses
Laura Andrade-Pérez, Xinia Fernández-Rojas, Ana Rocío González-Urrutia 389
441. PN652GQ. Usual sucralose intake and metabolic markers in Chilean adolescents
Camila Zancheta Ricardo, Natalia Rebolledo, Camila Corvalan, Ana Pereira 389
442. PQ787SJ. Indicadores nutricionales en ancianos apuntan a probable influencia del municipio capitalino donde residen.
Héctor Hernández Hernández, **María Elena Díaz**, Yeneisy Lanyau Domínguez, Beatriz Basabe Tuero, Sonia Valdés Perdomo, Dania Herrera Javier 390
443. PQ985LN. Impacto de un programa de recuperación nutricional: experiencias en FUNDAEMI Santa María Cahabón, Guatemala
Carmen Cecilia Díaz Alvarado, Lorena López-Donado, Paola Quintana-Salazar 390
444. PR684RG. Propuesta para transicionar a una alimentación planetaria basada en innovación social en universidades del Perú
Sissy Espinoza-Bernardo, Hally Huillca Maldonado, Margot Quintana Salinas, Catherine Bonilla Untiveros, Efrain Chávez Morales, Yaritza Chávez Monteza 391
445. QB257CT. Carga de risco cardiometabólico e comportamentos associados em escolares brasileiros de 7 a 10 anos
Shirley Silva Diogo, Muriel Bauerman Gubert, Vivian Siqueira Santos Gonçalves, Ariene Silva do Carmo, Giovanna Angela Leonel Oliveira, Natacha Toral 391
446. QC825HP. Estudio de la composición corporal en gestantes uruguayas mediante métodos doblemente indirectos y dilución isotópica
Grethel Geraldine Sena García, Guillermo Dario Silva Marins, Mariana Simoncelli Kostiush, María José Castro, Valeria Nava, Gabriela Fajardo 391
447. QG153TK. Prevalencia de lactancia materna exclusiva en lactantes atendidos en vacunatorios de la red uc christus
Deborah Navarro Rosenblatt, Claudia Torres, Lorena Karzulovic, Pamela Llantén, Pamela Palacios, Gerardo Weisstaub 392
448. QG242BF. tendencia creciente de syo en escolares del noroeste de méxico: programa niños promotores de salud
María Isabel Ortega Vélez, Alma Delia Contreras Paniagua, Gloria Elena Portillo Abril, Milagros Aurora Rodríguez Chavez, Daniela Guadalupe González Valencia 392
449. QG374RK. Del razonamiento clínico a la decisión: innovación metodológica para evaluar competencias en nutrición materno-infantil
Soraya Burrola-Mendez, Cinthya Muñoz-Manrique, Guadalupe Lira Amaya, Daniela Tánchez Sandoval, Mónica Minutti, Cecilia Pérez Navarro 393
450. QG868DN. Relacion Entre Inseguridad Alimentaria Y Depresion Mayor En Cuidadores De Menores De 5 Años
Cynthia Lisbeth Diaz, José Andrés Ocaña Navas 393
451. QG937GQ. Estado nutricional en adultos mayores del municipio plaza de la revolución, la Habana, Cuba.
Yeneisy Lanyau Domínguez, **María Elena Díaz**, Beatriz Basabe Tuero, Héctor Hernández Hernández, Sonia Valdés Perdomo, Daynelis Palacios López 393
452. QJ785TL. Safety of Brazil nut consumption on serum potassium and phosphorus in non-dialysis CKD patients
Denise Mafra, Renata Cristina Bezerra Rodrigues, Guilherme de Oliveira Ferreira, Julia Teixeira de Oliveira Meirelles, Aline Pereira, Jessyca Sousa de Brito 394
453. QJ891JC. Aplicación dietoterapéutica de reducción de potasio en sopa de papa por técnica culinaria y resina
Ana Ruby De La Cruz Castillo, Laura Montufar, Alejandra Fuentes, Elliot Cruz, Victoria Casasola, Lorena López-Donado 394
454. QL366DQ. Alfabetización en salud de los cuidadores de personas en nutrición enteral domiciliaria.
Thais Schultz Rolim, Letícia Luciano Kucharski, Giuliane de Matos Wrobel, Carolina de Quadros Camargo, Rubia Daniela Thieme, Maria Eliana Madalozzo Schieferdecker 395
455. QM161LP. Relação entre adesão à alimentação escolar e crescimento linear aos 9-10 anos na Amazônia Brasileira
Beatriz Inês Ricardo, Bianca de Melo Guedes, Joanna Manzano Strabeli Ricci, Karla Gabrielle Sales Fernandes, Bárbara Hatzlhoffer Lourenço 395
456. QM564GB. Asociación entre el consumo de lácteos y parámetros antropométricos en población urbana costarricense.
Mónica Sánchez, Georgina Gómez Salas 395
457. QN176PP. Malnutrición infantil y su asociación con aprendizaje y rendimiento escolar
Jessica Pamela Rodríguez Vasquez, Claudia Virginia Mazariegos, Lidia María Urizar López 396

458. QN739QQ. Problemas asociados a la lactancia en madres usuarias de la red de salud UC christus
Lorena Karzulov, **Deborah Navarro Rosenblatt**, Claudia Torres, Macarena Moya, María Paz Santander, Verónica Valdés 396
459. QR213CR. Severidad de anemia y resultados de neurodesarrollo en niños de 6 a 60 meses
Fabián Olvera Flores, Thanya Labrada Alba 397
460. QS464JQ. La quinua el superalimento que ha maravillado el mundo: revisión bibliográfica y reporte de caso.
Sahira Alejandra Chávez Vaca, Luisa Salomé Vaca Caspi 397
461. QT811PR. Sustainable diets in unequal cities: a multilevel analysis of social and urban determinants in Brazil
Matheus Santos Cordeiro, Dayan Carvalho Ramos Salles de Oliveira, Letícia de Oliveira Cardoso[2] Dirce María Lobo Marchioni, Leandro Teixeira Cacau, Mariana Carvalho de Menezes 397
462. RB327HG. Desarrollo de tecnologías sociales para fomentar la lactancia materna en niños después de una frenectomía
Ronilson Ferreira Freitas, Fernanda Kalynne Dantas Ferreira Cabral Lacerda, Yuri Dörner Vital de Brito, Jonas Byk, Tahiana Ferreira Freitas, Angelina do Carmo Lessa 398
463. RC148PR. Lactancia materna y anemia en niños menores de 5 años según ENDES 2020-2024, Perú
Rocío Vásquez Rojas 398
464. RF688LN. Previniendo la obesidad con dieta brasileña: perfil de los elegibles para el ensayo clínico PREDIBRA
Kamila Tiemann Gabe, María Laura da Costa Louzada 399
465. RF931MT. Análisis nutricional y promocional de los alimentos complementarios comerciales, el caso de Argentina y México
María Elisa Zapata, María Celeste Nessier, Alicia Rovirosa, Paula Veliz 399
466. RG613CL. Factores asociados a suspensión de lactancia materna exclusiva en madres usuarias de red UC christus
Lorena Karzulovic, **Lorena Karzulovic**, Claudia Torres, Macarena Moya, Pamela Llantén, Pamela Palacios 399
467. RK788NT. Fiabilidad de un FFCA digital con soporte visual en adultos de Montevideo: estudio PILOTO
Elias Acevedo, Víctor Prieto, Geraldine Sena, Luisa Saravia Makowski 400
468. RL167KR. Asociación entre factores maternos y niveles neonatales de vitamina D en prematuros tardíos.
Natalia María Muñoz Gil, Silvia María Moncayo Rincón, Cindy Natalia Sepúlveda 400
469. RL724LK. Potencial del método biointensivo en solar maya para contribuir a la seguridad y soberanía alimentaria
Cristian Ángel Rosales Gómez, Favio Leonardo Vázquez-Barrientos, Fabian Olvera Flores, Eduardo Thébar Gómez, David Maldonado Cayo 400
470. RS262KH. Evolución del estado nutricional de mujeres embarazadas costarricenses según índice de masa corporal: resultados preliminares
Lilliam Marín-Arias, Yamileth Gutiérrez-Obregón, Ariel Brenes-Glenn, Cynthia Arroyo-Portilla, Alejandro Bonilla-Cortés, Leonardo Bermúdez-Valera 401
471. RT968HF. Desarrollo del listado de alimentos de un atlas fotográfico: método *e-delphi* para selección de alimentos
Valentina Llavayol Alvariño, Luisa Saravia Makowski, Virginia Natero Felipe 401
472. SB127FR. Evaluación de estrategia educativa de consumo de alimentos con enfoque participativo en escolares de Iztapalapa-México
Fabiola Mejía Rodríguez, Florence Théodore, Clara Juarez, Ana Laura Reartes-Penafiel, **Fabiola Mejía Rodríguez** 402
473. SC559RP. Estudio exploratorio: exactitud diagnóstica de índices antropométricos versus bioimpedancia en mujeres adultas peruanas
Samantha Yañez Diaz, German Felipe Alvarado Cutipa-Flores, María Reyna Liria Domínguez 402
474. SF286TP. Variaciones de la composición corporal durante el embarazo y el posparto en mujeres cubanas
María Elena Díaz, Daynelis Palacios, Yeneisy Lanyau Domínguez, Minerva Montero, Beatriz Basabe, Vivian Herrera 402
475. SF557RR. Patrones dietéticos en adultos mayores colombianos con enfermedad gástrica: un análisis de componentes principales
Marco Segura Buján, Georgina Gómez Salas, Dora Cardona Rivas, Carlos Andrés Naranjo Galvis, Gloria Deossa Restrepo 403
476. SJ131CJ. Dieta baja en proteínas y marcadores de riesgo cardiovascular en pacientes con enfermedad renal crónica
Denise Mafra, Pietra María Pereira de Lima, Sabrina Rodrigues de Paiva, Nathalia Costa Ribeiro, Alexandre Coelho Serquiz 403
477. SJ215QT. Chia and basil seed fiber rich fractions improve masld and metabolic dysfunction
Loreto Munoz, Camila Farias, Camila Cisternas, Rodrigo Valenzuela 404
478. SJ863FR. Huella proteómica de vesículas extracelulares derivadas de tejido adiposo como biomarcador de disfunción metabólica.
Humberto Astiazaran Garcia, Jaime Delgadillo Velázquez, Elizabeth Carvajal Millán, Magdalena Aguirre García, Efraín Alday Noriega, José Ángel Huerta Ocampo 404
479. SK183QC. Adquisición de alimentos en hogares de nueva zelanda según la clasificación NOVA
Gabriela Lopes da Cruz, María Laura da Costa Louzada, Kelly Garton, Boyd Swinburn, Teresa Gontijo de Castro, Sally Mackay 405
480. SK473NT. NUTRITIONDAY: experiencia y aplicación en Chile.
Geraldine Lapuente Mariangel, Enrique Gonzalez Estay 405
481. SK676DL. Alimentación en el posparto: impacto potencial en el eje microbiano madre-leche-bebé
Diana Carolina Londoño-Sierra, Victoria Mesa, Víctor Calvo, Julián Paul Martínez, **Diana Londoño Sierra** 405
482. SL219BJ. School kitchen: an account of a food and nutrition education experience with students.
flávia Thomaz, **Amanda Oliveira**, Talles Buozzi, Daniela Quadros, Natalie Dantas 406
483. SL932HK. Validación de cuestionario de frecuencia de consumo y estilo de vida en estudiantes universitarios argentinos
Cecilia Merino, Mariela Storniolo, Eugenia Prost, Antonela Palacios 406



484. SN198KL. Intervención nutricional utilizando la dieta de salud planetaria en mujeres de comunidades rurales de México
Isabel Jasso Acosta, Edgar H. León Landa, Jorge L. Rosado, Gerardo A. Zavala, Carmen Piernas, Olga P. García 407
485. TB717HB. Asociación entre tejido adiposo visceral y esteatosis hepática en adolescentes chilenos con obesidad
Lisa Gayatri Velázquez Panadam, Gigliola Alberti, Juan Cristóbal Gana, Camila Corvalán, Ana Pereira 407
486. TC879FB. NUTRIR+: innovación sostenible en alimentos funcionales personalizados para fortalecer la seguridad alimentaria en comunidades vulnerables
Daniela Gordillo-Bastidas, María José Rivas-Arreola 407
487. TH793BN. ¿O consumo de alimentos de origem vegetal associa-se à consciência sobre a crise climática?
Isabela Gomes, Lethicia Carollinne Venancio Gonçalves, Margareth Guimarães Lima, Marilisa Berti de Azevedo Barros, Lhais de Paula Barbosa Medina 408
488. TL367MC. Programa de educação alimentar aplicado à escola alinhado à agenda2030 no enfrentamento da sindemia global
Ana Clara Dario, Sandra Maria Chemin Seabra da Silva, Luis A. Moreno Aznar, Nagila Raquel Teixeira Damasceno, **Ana Paula de Queiroz Mello** 408
489. TM123MF. Identificación de marcadores de riesgo cardiovascular en habitantes de Mérida, Yucatán: estudio pareado
Sandra Romero-Campos, Paola Zavala-Cisneros, Daniel Magaña-Contreras, Manuel Cervera-León, Delia Sansores-España, Enrique Barbosa-Martín 409
490. TM976RP. Comparación de composición corporal en gestantes del tercer trimestre mediante bioimpedancia eléctrica y dilución isotópica
Guillermo Dario Silva Marins, Grethel Geraldine Sena, Mariana Simonceli, María José Castro, Valeria Nava, Gabriela Fajardo 409
491. TN288FT. Barreras y facilitadores para la adopción de prácticas óptimas de alimentación complementaria en México
Selene Pacheco Miranda, Jillian Emerson, Enrique Rios Espinosa, Ivonne Ramirez Silva, Anabelle Bonvechio Arenas 409
492. TN413CL. Efecto agudo del consumo de mate sobre hidratación, diuresis y tensión arterial
Constanza Malén Martinez Gomez, Diego Nicolás Messina Lombino 410
493. TN822BT. Validación de modelos antropométricos para estimar agua corporal en adultos mayores de Latinoamérica y Caribe
Ricardo Wright, Anabel Pallaro, Eduardo Ferrioli, Alexia Murphy Alford, Heliodoro Alemán Mateo 410
494. TP347BT. Avaliação do estado nutricional de indivíduos submetidos à hemodiálise crônica
Luana Jorge Jorge de Sousa, Joyce Santos da Paz, Alisson Diego Machado 411
495. TP621MK. Consumo de alimentos ultraprocesados y diversidad de la microbiota intestinal en una cohorte adulta española
Rita salvado, Isabel Moreno, Cristina Lugones Sánchez, Inés Llamas Ramos, Renata Levy, Luis Garcia Ortiz 411
496. TS958GS. Valoración nutricional, fragilidad y autonomía en personas mayores que residen en la comunidad: revisión sistemática
Maria Daniela Abraham, Mariana Butinof, Maria Laura Sacchetta, Maria Jose Mendieta 411
497. TT169HL. Desarrollo de un cuestionario de frecuencia de consumo para adultos en Uruguay
Luisa Saravia, Elías Acevedo, Raquel Rodríguez Garmendia, Geraldine Sena, Mariana Simoncelli 412
498. TT314RC. Transformando la nutrición escolar a través del programa kiosko verde durante 2024–2025
Ximena Rodríguez Palleres, Catalina Lizama, Hugo Espinosa, Constanza Jeria 412
CB495DR. Factors associated with adherence to a complementary feeding program for older people
Carlos Márquez Jara, Cecilia Albala 412

EJE TEMÁTICO 5. ACTIVIDAD FÍSICA Y SU ROL EN SISTEMAS ALIMENTARIOS SALUDABLES Y SOSTENIBLES

499. BG542NM. Brechas en la disponibilidad de espacios públicos para actividad física en México: un análisis espacial
Mauricio Hernández-F, Mariana Ramos-Flores, Luis Ortiz-Hernández, Moisés Reyes-Luna, Mónica Ancira-Moreno 413
500. FQ197SH. Acumulación de pasos diarios, propósitos de desplazamiento y accesibilidad barrial en personas mayores chilenas
Camila Mella 413
501. GK549GD. Asociación entre la aptitud física y la salud cardiovascular en un grupo de escolares chilenos
Fabian Vásquez, Gabriela Salazar, Sofía Vásquez, Jorge Torres 414
502. GL322KC. Actividad física, índice de masa corporal y masa musculoesquelética en universitarias de Guadalajara, Jalisco.
Karla Elizabeth Estrada Contreras, Iván Alejandro Lara, Ana Karen Orta Santana, Lilia Guadalupe Dueñez Sánchez, Leslie Guadalupe Flores Torres, Hiromi Nicolle Calvillo Vergara 414
503. JK673HC. Intervention mapping y teoría social cognitiva para fomentar comportamientos del movimiento saludables en escolares
Marcos Galván, María del Pilar Ramírez Díaz, Guadalupe López-Rodriguez, Teresita Alzate Yepes, Celina Ramírez Ramírez, Santiago Henao Moran 414
504. KB164TN. Desarrollo participativo de la teoría de cambio para una política municipal intersectorial de actividad física
Sharon Sanchez-Franco, Mauricio Reina-Fernandez, Diego Ivan Lucumi-Cuesta 415

505. MP884HD. Referencia del test de caminata de seis minutos para niños de 4 a 10 años
Fabian Vásquez, Gabriela Salazar, Sofía Vásquez 415
506. NL768FJ. Consumo de suplementos nutricionales y deportivos en estudiantes universitarios de selecciones deportivas, Lima 2024
Dominique Giselle Eugenio Ganchozo 416
507. NQ927QK. Programa *athletes for life*: factibilidad e impacto en condición y actividad física
Alva Nidia Laprada Villegas, Diana Reyes Pavón, María Isabel Ortega Vélez, Carlos Olvera Sandoval, Noe C. Crespo, Daniela Guadalupe González Valencia 416
508. RL195HG. Tendências temporais da atividade física no lazer em adultos brasileiros com obesidade (2009–2023)
Elaine Cristina Vieira de Oliveira, Jacqueline Wahrhaftig, Leandro Fórnias Machado de Rezende 416
509. SM767JL. Cambios en la actividad física y marcadores cardiometabólicos en adultos mexicanos: cohorte síndrome metabólico
Santiago Henao Moran, Donaji Gómez Velasco, Antonio Barajas Martinez, Carlos Aguilar Salinas 417
510. TC873MB. Composición corporal y actividad física en adultos mayores de cuidado diurno y Tai Chi Chuan.
María Elena Díaz, Yeneisy Lanyau Domínguez, Yoandry Alfonso Díaz 417

EJE TEMÁTICO 6. ENTRE LOS DETERMINANTES COMERCIALES Y LA ACCIÓN COMUNITARIA, INTEGRANDO SABORES Y SABERES

511. BD359CR. Alfabetización alimentaria en jóvenes: estudio transversal en centros de asistencia social de Jalisco, México.
Alma Gabriela Martínez-Moreno, Yanet Anaí Arámbula Hernández, Reina Yamilet Barocio Velázquez, Hassam H umberto García Aguayo, Ana Laura García Meraz, Ángeles Anahí García Bernal 418
512. CB816CR. ¿'Quem são e como trabalham quem cuida das panelas das cozinhas solidárias no Brasil?
Gabriela Pongiluppi, Luiza Failla Ribeiro, Samantha Bittencourt Mescoloto, Marcella Cabral Kazze, Lia Thieme Oikawa Zangirolani, Semíramis Martins Álvares Domene 418
513. CL576BG. El papel de los cocineros en la implementación del programa nacional de alimentación escolar (PNAE)
Verônica Oliveira, Luzmar Vida de Souza Santos, Maria Eduarda Batista da Silva, Julya Costa Moreira Lima, Victor Gimenes Alves Couto, Alexandre Moutinho Palis, Fernanda Silveira dos Anjos Bainha 418
514. DD778QR. Producción a pequeña escala de aguacate (palta) al interior del "gigante agroalimentario" en Jalisco, México.
Ángeles Anguiano-Petriz, **Isabel Cristina Marín-Arriola**, Patricia Josefina López-Uriarte, Magali Martínez-Villanueva 419
515. DJ551NF. Evaluación de las intervenciones educativas de la normativa alimentaria saludable para escolares México y Chile.
Blanca Solano 419
516. DQ662SK. Hospitalidade, comensalidade e gastronomia social na festa do Divino Espírito Santo em São Paulo
Ricardo Frugoli, **Zenir Dalla Costa**, Suzana Cristina de Toledo Camacho Lima 420
517. FH414HK. Governança intersetorial e sistemas alimentares: o papel do sisvan na articulação das ações públicas Baianas
ANDRESSA LIMA, Manassés dos Santos Silva, Clícia Maria Benevides 420
518. FN623CG. Design thinking aplicado a una campaña de incidencia en alimentación saludable en Ecuador.
DOMENICA ULLOA, Mónica Castillo, José Andrés Ocaña, José Julio Villalba, Marcelo Aizaga, Angélica Ochoa 421
519. FP743MQ. Cocinas solidarias: desarrollo y validación de un manual técnico de estructura y gestión
Laide Maria Florêncio de Almeida, Mariana Iamamoto, Betzabeth Slater, Aline Rissatto 421
520. GF549BC. Cultura alimentar e colonialidade: uma análise de experiências de mulheres agricultoras
Danielle Hisatugo, Maria Rita Marques de Oliveira 421
521. GN336CN. Desarrollo de una intervención educativa sobre la guía alimentaria brasileña para cocinas comunitarias.
Ana Paula Bortoletto Martins, Livia Saito Dirani, Raphaella Padulla Buonomo, Allen El Hage, Alweyd Tesser, Claudia Tramontt 422
522. GR826TQ. Media coverage of food and nutrition policies in a leading Brazilian Newspaper, 2015–2026
Ana Clara Duran, María Luiza Jansen e Silva, Vanessa Fernandes Davies, Eduarda Veiga Carvalho, Letícia Naísa, Larah Camargo, Sabine Righetti 422
523. HJ182SP. Externalización de los servicios de alimentación universitaria: estudio de caso en un comedor universitario.
Ana Laura Morgado Marqui, Camila Aparecida Borges 423
524. HJ186FP. Contribución de microbancos de alimentos a los sistemas alimentarios sostenibles: experiencia de implementación en Chile
Paola Medina, Isabel Apel, Paola Medina, Ignacio Manzur, **Carolina Saavedra** 423
525. HM648QQ. Educación nutricional participativa y elaboración de materiales educativos en diez comunidades rurales de Ecuador
Sara Flores Madrid, Génesis Vásquez Zambrano, Emily Zavala Rodríguez, Luz Valencia Erazo, Marynes Montiel Romero, Jeremy Bravo, Emilio Aguilar 424
526. HN662MT. Inseguridad alimentaria en comunidades indígenas Shawi del perú: estudio de métodos mixtos con enfoque etnográfico.
Gelner Archenti, Haydee Cárdenas-Quintana, Juan Pablo Aparco, Julio César Portocarrero Gutiérrez 424

527. JT466KF. Entendiendo los determinantes comerciales en chile desde una mirada sistémica: un diagrama de bucle causal
Yanela Aravena Rivas, Richard Watt, Anja Heilmann, Tom Broomhead, Georgios Tsakos 424
529. LM811RK. Blindaje institucional frente a conflictos de interés en políticas de alimentación: experiencia de Guatemala
César Herrera 425
530. MM517MM. Colonialidad, género y alimentación: saberes alimentarios de mujeres Mayas Yucatecas
María Luisa Ávila Escalante, **Jimena Estefania Gaspar Rivera**, Juanita Odette Pérez Izquierdo 425
531. NM211QS. Dinâmicas de uma cozinha solidária: território, cuidado e resistência
Danniel De Azevedo Chaves, Laila Zilber Kontic, Isabela Castagna Dall'Acqua, Maria Costa Bittencourt, Jaciane Milanezi, Betzabeth Slater Villar 426
532. PB895JJ. Interprofesionalidad en el primer nivel de atención: experiencia en una zona suburbana periférica a Montevideo
Mariana Simoncelli Kostiush, Laura Hernández, Zulema Suárez, Elizabeth Ortega, Romina Meneses, Ariel Díaz 426
533. PF167QS. Soberanía alimentaria: una experiencia de formación para la acción desde la ciudad de Buenos Aires
Beatriz Andrea Graciano, María Clara Zárate 427
534. PK682LN. Produção de carne de sol artesanal no nordeste do brasil: desafios para a soberania alimentar
Pâmela Conceição dos Santos, Adriana dos Santos Silva, Diana Campos Brandão Campos Brandão, Ellen Victória Alcântara Paz, Mauricio Alves Costa da Silva Alves Costa da Silva, Ryzia de Cassia Vieira Cardoso 427
535. QH484QG. Experiencia por parte de la academia en el sistema departamental de cocinas comunitarias de Montevideo.
Walkiria Pina, Lucia Robaina, Silvia Gigante, Soledad Castro, Antonella Vacani 427
536. QM739RD. Agricultura familiar e governança alimentar como estratégias de soberania alimentar na Bahia, Brasil
Andressa Lima, Manassés dos Santos Silva, Vera Ferreira Andrade de Almeida, Alex Sander Lopes da Silva, Clícia Maria Benevides 428
537. RC672NK. Nutricionistas en la asistencia social: barreras, facilitadores y recomendaciones para la política pública
Samantha Bittencourt Mescoloto, Gabriela Pongiluppi, Milena Serenini, Gisele Bortolini, Semíramis Domene 428
538. SP381LJ. Nivel de habilidades culinarias domésticas de educadores del programa de alimentación escolar.
Isabela Dall'Acqua, Maria Costa Bittencourt, Marilua de Carvalho Feitoza, Laila Zilber Kontic, Danniel de Azevedo Chaves, Betzabeth Slater Villar 429
539. SQ674GJ. Intervención para mejorar la percepción del riesgo en manipuladores de alimentos hospitalarios en Brasil
Leticia Fonseca, Carolina Prates, Elke Stedefeldt, Lais Zanin 429
540. SS282QC. Seguridad alimentaria en los food trucks de niterói, Rio de Janeiro: percepción y práticas
Maria das Graças Gomes de Azevedo Medeiros, Roberto Petrucci Jr, Daniele da Silva Bastos Soares, Jane Silva Maia Castro 430
541. TG976HL. Actuación del nutricionista en equipos multiprofesionales (EMULTI): percepciones y desafíos en atención primaria de salud
Julia Chagas, Luisa Caetano, Rita Martins, Naiara Moreira, Adriana Barbosa, **Maria Rita Oliveira** 430
542. TH671KH. Territorialización en atención primaria: perspectivas de equipos de salud de familia en distintos territorios brasileños
Luisa Caetano de Andrade, Julia Chagas, Adriana Barbosa, Vitoria Costa Oliveira, Julieanne Reid Arcain, Maria Rita Oliveira 431

EJE TEMÁTICO 7. INNOVACIÓN, CIENCIA Y TECNOLOGÍA PARA LA TRANSFORMACIÓN

543. BP923GK. ¿Distintas variedades de lechuga tendrán el mismo rendimiento agronómico, fisiológico y antioxidante?
Natalia Celedón Celis, Roberto Flores Sepulveda, Ricardo Catalan Sanhueza, Antonieta Ruiz Muñoz, Scarlet Barrales Vidal 431
544. BR913TT. Desarrollo y evaluación de aceptabilidad de alimentos funcionales de alto valor nutricional en escolares mexicanos.
Laura Alejandra Vazquez Aguilar, Cindy Joanna Caballero Prado, Juan Manuel Ballesteros-Torres, Anayansi Escalante-Aburto, Natalia Ávila Olguín, Alondra Jazmín García Zacarías 432
545. CD215QH. Valorização do bagaço de malte: desenvolvimento e caracterização de farinha para economia circular.
Monique Souza da Rocha, Carlos Eduardo de Faria Cardoso, Lorena Rufino Sigolo, Márcia Braga Stroke, Rosimara Couto V. de Noronha 432
546. CD633CP. Coocurrencia de micotoxinas reguladas y citrinina en alimentos derivados de cereales comercializados en Chile
Claudia Foerster, Liliam Monsalve 432
547. CG568MM. Desarrollo y evaluación de nutrimetas: una aplicación móvil para monitoreo de metas de alimentación saludable
Giselle Zúñiga Flores, Christian Quesada López, José Víquez Ramírez, Melissa L. Jensen 433
548. DF826DG. Validation of euromonitor data to estimate the caloric contribution of ultra-processed foods
Giovanna Calixto Andrade, Vinicius de Souza Mazzali, Raquel Xavier Bretas Marzagão, Thays Nascimento Souza 433

549. DH938PQ. Proceso digestivo *in vitro* de complejos almidón-compuestos bioactivos como ingredientes funcionales
Perla Osorio Díaz, María Antonia Hernández Aguirre, Josué Moreno Zaragoza, María del Carmen Núñez Santiago, Edith Agama Acevedo 434
550. DL941PL. Evaluación de un pretratamiento enzimático para la liberación selectiva de fucoidanos desde *Macrocystis pyrifera*
Florencia Obreque, Allison Leyton, Mónica Rubilar, Sonia Millao 434
551. DM372GN. Intervención educativa con un producto innovador para promover los alimentos funcionales ante embutidos ultra procesados
Karen Chacón Torres, Javiera Castro Navarrete, Carolinne Acuña Hernández, Sharon Viscardi 434
552. DM547NC. Gomitas fortificadas con sulfato ferroso y su aceptabilidad en niños menores de 5 años
Adelaida Giovanna Viza Salas, Juana Marisol Ccalla Sucapuca, Indira Paola Salas Yerba 435
553. FL763SK. Valorización industrial de la cáscara de tuna anaranjada (*Opuntia ficus-indica*) como fuente sostenible de betaxantinas
Catherine Hernández, **Daniela Soto Madrid**, Carmen Sáenz 435
554. FP561DF. Critérios para avaliação de refeições principais utilizando ferramenta de reconhecimento de imagem por inteligência artificial
Catharina Salees Carraturi Pereira, Kamila Tiemann Gabe, Agatha Cosmo de Moura Balbino 435
555. FT534MC. La inseguridad hídrica y sus repercusiones en salud y alimentación en las afueras
Luziene Silva, Isabela Andrade de Souza Gomes, Juliana Chaves Barbosa, Juliana Schober Gonçalves Lima, Rosana Salles-Costa 436
556. GH847MK. IQR-Foto revisado: confianza de evaluadores na análisis de refeições por registros fotográficos
Iahis Cristina Morais de Moura, Stephanie Silva Rossano do Amaral, Ivania Juliane Ribeiro, Josiane Steluti 436
557. GK875LR. Base de datos de folatos en alimentos chilenos ajustada a la fortificación nacional.
Tamara Bustamante Gomez, Ana Pereira 437
558. GQ728BD. Development of a three-component nutrient-density-calculator for mixed dishes to guide product reformulation and innovation
Veruska Calabretta, Jacqueline A. Schulz, Adam Drewnowski, Matthieu Maillot, **Carla Murillo** 437
559. HD596NN. Podcast e comunicação em saúde: experiência do "alimente: nutrição e ciência" contra a desinformação
Aline Silva de Aguiar, Ana Beatriz da Conceição Pereira, João Gabriel dos Santos Alves, Renato Moreira Nunes 438
560. HF214HK. Evolución de un laboratorio de innovación de alimentos funcionales: NUMILAB
Vianey Mendez Trujillo, Daniela González Méndez, Daniela González Valencia, Carlos Olvera Sandoval, Carolina Medina Zavala 438
561. HG865RP. Valorización de variedades locales de poroto común chileno mediante fermentación para la elaboración de condimentos tipo miso
Katherine Márquez, **Danela Silva-Ferrer**, Matías Rocha, Felipe Laurie 438
562. HJ654QL. Evaluación de tratamientos de pre-procesamiento para optimizar la calidad nutricional e inocuidad de *Durvillaea incurvata*
Lucía Elena De la Fuente Jiménez, Alfonso Gutierréz, Luis Ríos 439
563. HP219TG. Proceso de validación de las escalas de inseguridad hídrica en estudios poblacionales: una revisión sistemática
Thainá Ferreira de Lima Ramadas, Juliana Chaves Barbosa, Luziene Silva, Camilla Cherol, Juliana de Bem Lignani, **Rosana Salles-Costa** 439
564. HP731KS. Food losses and waste in brazil: a literature review of causes, impacts, and reduction strategies
Marhya Júlia Silva Leite, **Lucas de Almeida Moura**, Aline Martins de Carvalho 440
565. HS198JB. Aprovechamiento agroindustrial del maíz blanco en bebidas fermentadas
Xitlaly Luna Bautista, Lilia Mexicano santoyo, Tarsicio Medina Saavedra, Adriana Mexicano Santoyo, Isabel García Vieyra 440
566. HS638LJ. Modelo preditivo para baseado em inteligência artificial para adesão universitária sobre sono e nutrição
Aline Silva de Aguiar, Larissa Teixeira Gonzaga, Giovanna de Menezes Abreu, Patricia Dias de Jesus, Thalita Gonçalves de Sousa, Vilma Aparecida da Silva Fonseca 440
567. HS675KG. Factor específico de conversión nitrógeno-proteína en Gryllus assimilis criado en los Andes ecuatorianos
Jorge Saquicela, Juan Francisco Carpio, Viviana Ochoa, Daniela Zúñiga, María Cecilia Vintimilla, Johana Ortiz Ulloa 441
568. HT768PT. Interações entre genótipo, microbiota da rizosfera e regime hídrico no desenvolvimento sustentável de *Coffea canephora*.
Eduardo Mendonça, Higor Macette, Felipe Andrade, Paulo Cavatte 441
569. JC236GN. Envase biodegradable para salmón fresco
Francia Carrasco, Natalia Gatica, **Oriana Cecilia Monsalve Arancibia**,Fernanda Moya 442
570. JM424TL. Efecto del arrope de chañar (*geoffroea decorticans*) sobre características de kombucha
María José Larrazabal, Braulio Escobar, Marmarie Barrera, Rocio Espinoza, Camila Maya, Macarena Fraga 442
571. JR678JS. Estudio *in vitro* de absorción de aminoácidos presentes en sustitutos protéicos PKU y fórmulas lácteas.
Felipe Peñaloza, María Jesús Leal-Witt, Verónica Cornejo Espinoza, Felipe Peñaloza, Miltha Hidalgo Ledesma, Omar Porras Espinoza 442



572. KG429LS. Metodologías activas para fortalecimiento del desempeño en salud y nutrición en áreas priorizadas de Guatemala
Ana Irene Corado, Norma Carolina Alfaro, Ana Lissette Guzmán 443
573. KK466MH. Desarrollo de un software para la estimación del consumo alimentario a partir del FFQ-UY
María Carolina Menoni, Luisa Saravia 443
574. KL334SN. Valorización de residuos de mango: producción de harina de cáscara para sistemas sostenibles
Rosimara Couto Vasconcelos de Noronha, **Carlos Eduardo de Faria Cardoso**, Marcelo da Silva Reis Reis, Cíntia Ramos Pereira Azara Azara, Anderson Junger Teodoro Teodoro 443
575. KL581HL. Ultraprocesados en consulta: base de datos para análisis y monitoreo del consumo
Hally Ruth Huillca Maldonado, Grecia Alejandra Principe Torres, Elvis Anthony Rosas Reyes, Ivonne Nathaly Rupay Campos, Rocio Vasquez Rojas, Bill Anderson Estrada Acero 444
576. KN456FB. Análise inferencial da atualização de hardware na acurácia de estadiômetro digital
Bruna Paola Murino Rafacho, Víctor Hugo Nosella Sá Barreto, Matheus dos Santos Dantas, Carlos Eduardo de Souza Sales, Samuel Benjoino Ferraz Aquino, Camila Medeiros da Silva Mazzeti 444
577. KT754QR. Diseño de interfaz centrado en el usuario para advertir la presencia de edulcorantes en ultraprocesados
Hally Ruth Huillca Maldonado, Margot Rosario Quintana Salinas, Sissy Espinoza Bernardo, Juan Pablo Aparco Balboa, Miguel Angel Castro Mattos, Tania Laura Barra Quispe 445
578. LB189JS. Laboratorio de evaluación del estado nutricional: 20 años de innovación y desarrollo de capacidades
Grethel Geraldine Sena García, Guillermo Dario Silva Marins, Mariana Simoncelli Kostiush, Gabriela Fajardo 445
579. LC941KG. Formación profesional y soluciones tecnológicas en la gestión del desperdicio alimentario de la alimentación colectiva.
Claudia Suárez, Flavia Noguera, Lucía Hernández 445
580. LD922BG. Mapping of digital health and nutrition policies for adolescents in Brazilian vulnerable school territories.
Jaqueline Pereira, Gabriela Rigote 446
581. LN859FL. Potencial prebiótico de fracciones ricas en fibra dietaria de subproductos de chía y albahaca
Liliana Zura, Loreto Muñoz 446
582. LR379TC. Lecciones de una experiencia para fortalecer la autoeficacia en educación alimentaria y nutricional
Ana Lissette Guzmán, **Ana Irene Corado**, **Norma Carolina Alfaro** 447
583. MD863KL. Leche materna comercializada: evaluación de calidad y riesgos en el mercado informal
Sofía Chávez, Melissa Miranda 447
584. MK629TP. Percepción de desarrollo profesional y desempeño laboral de egresados de programas de especialización del INCAP
Ana Irene Corado, Norma Carolina Alfaro, Ana Lissette Guzmán 447
585. ML579GK. Modelagem de dados assimétricos: análise da cobertura do sistema de vigilância alimentar e nutricional brasileiro
Gustavo Schemer da Fonseca Soares, Maria Rita Marques de Oliveira, Rogerio Antonio de Oliveria 448
586. MR996TR. Perfil nutrimental de tortillas con afrecho cervecero y su impacto en salud intestinal y metabólica
Aleida Lizbeth Bernal Figueroa, José Basilio Heredia, Marco Antonio Valdez Flores, Zyanya Reyes Castillo, Feliznando Isidro Cárdenas Torres, Eli Terán Cabanillas 448
587. MS266FQ. Desarrollo y validación del modelo visual para promover la alimentación saludable en la orientación nutricional
Laura Claro, Kamila Tiemann Gabe, Juliana Giaj Levra de Jesus, Amanda Cristina da Silva de Jesus, Maria Laura da Costa Louzada 449
588. NN162KH. Estudio de calidad en productos cárnicos tipo nuggets comercializados a granel en supermercados
Antonio Granados-Castillo, Ana Mena-Lizcano, Dalay Balcázar-Farfán, Elizabeth López-Córdova, Geraldine Puerto-Burgos, **Enrique Barbosa-Martín** 449
589. NN626PK. Extractos fenólicos de cáscaras de nuez: obtención, caracterización y efecto antioxidante en aceite de nuez.
María Ignacia Vera Zamorano, Christopher Sanhueza, Nalda Romero, Jaime Ortiz 449
590. NR482KD. Fórmulas enterales industrializadas en Brasil y su relación con la sostenibilidad
Thais Schultz Rolim, Giuliane de Matos Wrobel, Isabella Cavassin, Carolina de Quadros Camargo, Rubia Daniela Thieme, Maria Eliana Madalozzo Schieferdecker 450
591. NS548NS. Estabilidade microbiológica e físico-química da farinha de biomassa banana verde sob cadeia de frio
Andréa Teixeira, Victor Hugo Corderio Rosa, Maria Ivone Martins Jacintho Barbosa, José Lucena Barbosa Júnior 450
592. PC741SQ. Evaluación del escalamiento de proceso de fermentación de kombucha con arrope de chañar
María José Larrazabal, Benjamín Salgado, Javiera Bejar, Javiera Burgos, Víctor Campos, Hayleen Barraza 451
593. PC989NC. Desempeño de paneles sensoriales expertos: herramienta metodológica clave para la industria alimentaria
Camila Sarella Oyarce Arancibia, Carmen Gloria González González, Bárbara de Lourdes Leyton Dinamarca 451
594. PH488LR. Implementation of the nutrition care process for information management and nutrition-related outcomes
Roxana Esther Segovia Denegri 451
595. RH188JQ. Estabilidad fisicoquímica del lactosuero dulce y ácido bajo distintas condiciones de conservación
Johana Ortiz Ulloa, Emily Muñoz, Layla Sumba, Jorge Saquicela, David Vanegas, Fabián León 452

596. RH913RN. Aspectos morfológicos e produtivos dos cogumelos comestíveis *Pleurotus djamor* cultivados em subprodutos de frutas
Patrícia Lima Araújo, Raul da Câmara Costa Neto, Ediana da Silva Araújo, Kamylla Mylena Souza, Jhonatan Rafael Zárate – Salazar, Fillipe de Oliveira Pereira 452
597. RL951RP. Perfil fitoquímico de la granada y revalorización de su cáscara como subproducto nutracéutico
Ma Claudia Castañeda-Saucedo, Elia Herminia Valdés-Miramontes, Ernesto Tapia-Campos, Jessica del Pilar Ramírez-Anaya, Zyania Reyes-Castillo, Daniela Montserrat Guzmán-Escalera 453
598. RM484SC. Suplementación con extracto de Jabuticaba mejora función renal en ratones con daño crónico
Clara Sobral do Nascimento, João Paulo Zumack, Rodrigo Alves da Silva Peres, Romário Pinheiro Lustosa, Karen Salve Coutinho-Wolino, Celso Caruso-Neves, **Clara Sobral** 453
599. RQ875JR. Efecto antihipertensivo de una bebida funcional optimizada de garbanzo y jamaica
Fernando López Cardoso, Nayely Leyva López, Érick Paul Gutiérrez Grijalva, Lennin Isaac Garrido Palazuelos, Feliznando Isidro Cárdenas Torres, José Basilio Heredia 453
600. SQ977LC. Aplicación del FOODEX2 para codificar la tabla de composición de alimentos de Cuenca, Ecuador
Jorge Saquicela, Andrea Loja-Buri, Domenica Arcentalez, Johana Ortiz Ulloa 454
601. ST598RD. Hacia la obtención de faseolina: caracterización proteica de una variedad chilena de poroto
Bárbara Arévalo, Carolina Orellana, Basilio Carrasco 454
602. TB969TM. Comportamiento termooxidativo del aceite de nuez y oliva virgen extra durante fritura con aire
Marcos Flores, Javiera Prieto, Daniel López-Angulo, Verónica Olate-Olave, Andrea Barrera, Yaneris Mirabal 455
603. TC948GM. Aplicaciones móviles como auxiliares para control de peso: una revisión narrativa.
Silvia del Carmen Delgado-Sandoval, Rebeca Monroy-Torres, Francisco Javier Córdoba-Ortega, Camila Hernández-Gallardo, Diana Medina-Pantoja 455
604. TJ388BG. Utilização do bagaço de malte na panificação: atributos sensoriais e aceitação dos pães
Carlos Eduardo de Faria Cardoso, Monique Souza da Rocha, Milena Passos Cipriano, João Vitor Navega Britto, Lorena Rufino Sigolo, Márcia Braga Stroke 455
605. TM752BC. Desarrollo y evaluación de una cerveza artesanal adicionada con sorgo
Romina Abril Ramirez Arroyo, Lilia Mexicano Santoyo, Gabriela Arroyo Figueroa, Tarsicio Medina Saavedra, Jesús Carlos Carmona Frausto 456
606. TQ183BQ. Efecto de las condiciones de almacenamiento, en la formación de pirofeofitina a en AOVE.
Nalda Romero Palacios, Ana Sandoval Valenzuela, Betsabet Sepúlveda Cortés 456
607. TQ654BC. Potencial antioxidante y antiinflamatorio *in-vitro* de propóleos comerciales chilenos enriquecidos con miel, menta y eucalipto
Claudia Giovagnoli-Vicuña, Marjorie de La Fuente, kiyoko Suzuki-Barrera 457

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 76, Suplemento 1, Octubre 2026
https://doi.org/10.37527/2026.76.S1

Editorial

Camila Corvalán
Presidenta
Sociedad Latinoamericana de Nutrición SLAN

En América Latina, los sistemas alimentarios explican más del 25% de la carga de enfermedad, siendo de las principales causas de muerte y discapacidad prematura. Adicionalmente, generan impactos ambientales relevantes, incluida una fracción sustantiva de la emisión de gases de efecto invernadero (más del 30% a nivel global) o de la pérdida de biodiversidad, lo que conlleva un costo social y económico para las comunidades de la región. Más aún, estos efectos no se distribuyen de manera uniforme y se concentran en mujeres, pueblos indígenas y poblaciones de menor nivel socioeconómico, profundizando inequidades estructurales. Ante este escenario, urge impulsar sistemas alimentarios más saludables, sostenibles y equitativos mediante transformaciones a lo largo de toda la cadena —desde la producción y el procesamiento hasta la distribución, el consumo y la gestión de residuos— y en sus arreglos de organización y gobernanza. Para que estas transformaciones sean viables, efectivas y medibles, se requiere innovación sustentada en evidencia: investigación aplicada, evaluaciones de impacto y ciencia de la implementación que permitan pasar del diagnóstico a pilotos escalables, con sistemas de monitoreo y rendición de cuentas. Ello demanda un diálogo transdisciplinario y colaborativo entre comunidades, sector público, sociedad civil, sector productivo y organismos internacionales. En este proceso, la academia cumple un rol articulador: coproducir evidencia pertinente y de calidad, sintetizarla de manera accesible, informar el diseño y la evaluación de políticas, y garantizar transparencia, reproducibilidad y enfoque de equidad en cada etapa. América Latina ha sido referente en políticas nutricionales y hoy implementa acciones innovadoras; por ello, es clave sostener y ampliar espacios de encuentro y trabajo transdisciplinario que permitan consolidar y escalar esta agenda de transformación

La Sociedad Latinoamericana de Nutrición (SLAN), fundada en 1965, promueve la salud y la equidad alimentaria en América Latina y el Caribe mediante la generación y el intercambio de evidencia científica. Organiza, cada tres años, el Congreso Latinoamericano de Nutrición, un espacio que convoca a investigadores/as, estudiantes, formuladores de políticas y sociedad civil para compartir hallazgos, formar liderazgos y traducir la evidencia en acción, guiado por una política de integridad y ausencia de conflictos de interés con la industria alimentaria. Son objetivos de estos encuentros: el intercambio de experiencias, la promoción de políticas públicas basadas en evidencia, la cooperación y fortalecimiento de redes regionales, la formación de líderes (Taller Regional de Formación de Líderes en el Área de Nutrición, LILANUT), la síntesis y transferencia de evidencia.

La XXI versión del Congreso SLAN se realizó en Santiago de Chile en el mes de octubre 2026, y se organizó en torno a 7 ejes temáticos:

1. Gobernanza y políticas públicas para sistemas alimentarios saludables, sostenibles y equitativos
2. De la tradición a la tecnología: Transiciones sostenibles en la producción alimentaria para la salud, el ambiente y la economía del futuro
3. Entorno y comportamiento alimentario
4. Dietas saludables y sostenibles a lo largo del curso de vida: evidencia, experiencias, desafíos y oportunidades
5. Actividad física y su rol en sistemas alimentarios saludables y sostenibles
6. Entre los determinantes comerciales y la acción comunitaria, integrando sabores y saberes
7. Innovación, ciencia y tecnología para la transformación

En su conjunto, estos ejes buscan abordar los temas necesarios para la transformación de los sistemas alimentarios hacia unos más saludables, sostenibles y equitativos, promoviendo el debate y la reflexión activa en un espacio de respeto y escucha, basado en evidencia libre de conflicto de interés. El Comité Científico de cada eje identificó temáticas que debían estar presentes en la discusión, articulando plenarias y mesas redondas que dieran cuenta de ellas. Adicionalmente, se convocó a investigadores y diferentes actores de los sistemas alimentarios a postular con trabajos libres y simposios, para complementar la agenda científica. Se dio especial relevancia a la innovación, inclusividad, participación de jóvenes, y la generación de espacios colectivos de reflexión.

Desde 2018, los congresos de la SLAN se organizan libres de conflictos de interés, en coherencia con la política de la Sociedad. El XXI Congreso se desarrolló sin vínculos con la industria de alimentos ultraprocesados ni con la industria farmacéutica, bajo una política de austeridad que priorizó el impacto académico y social. Su organización estuvo a cargo de la SLAN, a través de un Comité Organizador y un Comité Científico, y contó con el apoyo del Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF) y la Universidad de Chile, así como de las instituciones a las que pertenecen los integrantes del Comité Científico. Colaboraron además la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), el Programa Mundial de Alimentos (WFP), la International Agency of Atomic Energy (IAEA), la Organización Panamericana de la Salud (OPS), el Consejo Federal de Nutrición (CFN) de Brasil, el Instituto Nacional de Salud Pública (INSP) de México, el Ministerio de Desarrollo y Asistencia Social, Familia y Lucha contra el Hambre de Brasil, el Instituto Internacional de Investigación sobre Políticas Alimentarias (IFPRI), el Centro Internacional de Investigaciones para el Desarrollo de Canadá (IDRC), el Centro de Estudios sobre Nutrición Infantil Dr. Alejandro O´Donnell, el Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP), el Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán, el Tecnológico de Monterrey, además de grupos de investigación de diferentes Universidades (Universidad de Chile, Universidad de São Paulo, Universidad Aónoma del Estado de Hidalgo, Universidad Iberoamericana Ciudad de México, Universidad de Auckland, Universidad de Guadalajara, Universidade Federal de Minas Gerais, Universidad de Buenos Aires, Universidad de Montreal, Universidad de Antioquia, Universidad de la República-Chile, Universidad del Estado de Rio de Janeiro) y las organizaciones y redes Comunicadad de Prácticas de Laitnoamércia y Caribe Nutrición y Salud (COLANSA), Alianza Global para la Alimentación Saludable de Niñas, Niños y Adolescentes (ALSANNA), Instituto Brasileño de Defensa del Consumidor (IDEC), El Poder del Consumidor, Next Genderation Leadership Collexctive (NGLC), Global Health Advocacy Incubator (GHAI), Organziación por el Derecho Humano a la Alimentación y Nutrición Adecuadas (FIAN) y Fundación Interamericana del Corazón (FIC). Agradecemos especialmente a las y los conferencistas que financiaron su propia participación, gesto que hizo posible sostener un congreso independiente y de calidad. A todas estas instituciones y personas, nuestro agradecimiento.

Este libro reúne los trabajos presentados en el Congreso y constituye un registro de la investigación en nutrición que hoy se desarrolla en la región: su diversidad temática, la creciente participación de jóvenes proveniente de distintas disciplinas, países y ámbitos de acción y su compromiso con los desafíos de nuestros sistemas alimentarios. Agradecemos a quienes enviaron sus trabajos, a los evaluadores y evaluadoras, y a todas las personas que hicieron posible este encuentro. Esperamos que esta evidencia circule, se discuta y, sobre todo, se traduzca en acciones que acerquen a América Latina y el Caribe a sistemas alimentarios más saludables, sostenibles y equitativos. Nos vemos en el próximo Congreso para evaluar los avances de este periodo!

Financiamiento
La publicación de este suplemento se llevó a cabo gracias al apoyo otorgado a la Sociedad Latinoamericana de Nutrición por parte de UNICEF.

Descargo de responsabilidad
Los comités y los editores no se responsabilizan por el contenido de los trabajos presentados en las sesiones orales y de póster. La información presentada en los resúmenes es responsabilidad de los autores.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 76, Suplemento 1, Octubre 2026
https://doi.org/10.37527/2026.76.S1



Simposios

EJE TEMÁTICO: 1. GOBERNANZA Y POLÍTICAS PÚBLICAS PARA SISTEMAS ALIMENTARIOS SALUDABLES, SOSTENIBLES Y EQUITATIVOS

Código: SYM-BDBYCQYSSE

De las recomendaciones a la acción: políticas para promover entornos alimentarios escolares saludables en las América

Lesly Vejar Renteria; Susanah Robinson; Mariana Espinosa

Justificación. Los entornos escolares determinan lo que la niñez come, qué tan activa es y qué comportamientos se vuelven normas sociales. Las escuelas constituyen un espacio estratégico e irremplazable para promover la salud, la nutrición y el bienestar de niños, niñas y adolescentes, y las políticas que las regulan tienen un efecto que trasciende las aulas: alcanzan a las familias, las comunidades y los sistemas alimentarios locales. Este simposio tiene como objetivo proponer una agenda de gobernanza y política pública para entornos alimentarios escolares en América Latina y el Caribe, fundamentada en la mejor evidencia disponible y en experiencias de implementación. Su relevancia radica en que integra los marcos normativos más actualizados – la guía de la OMS y los lineamientos regionales de la OPS – como un modelo concreto de escalamiento a nivel nacional y subnacional. Las tres presentaciones están articuladas en una progresión lógica: de las recomendaciones globales (OMS) a una hoja de ruta regional (OPS), y de esta a un modelo de implementación local (Vital Strategies/OMS). Su contribución al Congreso SLAN es abrir un espacio de diálogo técnico y político sobre cómo convertir el conocimiento científico en políticas públicas sostenibles que garanticen el derecho a la alimentación saludable desde la infancia, con equidad y justicia social.

Keywords: Políticas, entornos alimentarios, escuelas.

Charlas

1. La guía de la OMS sobre entornos alimentarios escolares: recomendaciones globales para transformar la política pública

Susanah Robinson; World Health Organization

Los niños, niñas y adolescentes pasan una parte significativa de su día en la escuela, lo que convierte a este entorno en un espacio crítico para moldear hábitos alimentarios a lo largo de la vida y reducir las inequidades en salud y nutrición. Sin embargo, los alimentos disponibles, servidos, vendidos o promocionados dentro y alrededor de muchas escuelas suelen ser productos con alto contenido de grasas saturadas, ácidos grasos trans, azúcares libres y sal, sin alineación con las guías alimentarias nacionales. La guía de la OMS ofrece a los Estados Miembros recomendaciones basadas en evidencia y consideraciones para la implementación de políticas que mejoren los entornos alimentarios escolares en tres áreas: la provisión directa de alimentos en las escuelas; los estándares o normas nutricionales para alimentos y bebidas servidos o vendidos en el entorno escolar; e intervenciones de arquitectura de decisiones que modifiquen el entorno para promover elecciones más saludables. Las recomendaciones buscan aumentar la disponibilidad, compra y consumo de alimentos y bebidas que contribuyan a una dieta saludable, y reducir la presencia y consumo de aquellos que no lo hacen, en línea con los derechos de la niñez y los objetivos nacionales de salud pública.

2. Hoja de ruta regional: lineamientos de OPS para políticas de alimentación saludable y actividad física en escuelas de las Américas

Lesly S Vejar Renteria; Oficial técnico en Malnutrición y Sistemas Alimentarios, Organización Panamericana de la Salud

América Latina y el Caribe enfrentan un incremento acelerado del sobrepeso, la obesidad y las enfermedades no transmisibles en la infancia y adolescencia. En respuesta, la Organización Panamericana de la Salud ha desarrollado lineamientos regionales en alimentación, nutrición y actividad física en entornos escolares y documentado iniciativas en las Américas que permiten trazar una hoja de ruta para la acción. Esta presentación propone dicha hoja de ruta articando los lineamientos regionales con prioridades concretas de política pública: estándares de oferta alimentaria escolar, restricción de productos ultraprocesados y bebidas endulzadas, integración de la actividad física en la jornada escolar, y fortalecimiento de las compras públicas locales como mecanismo de equidad y soberanía alimentaria. Se identifican etapas, actores clave y condiciones habilitantes para avanzar desde el diagnóstico regional hacia compromisos nacionales sostenibles y con enfoque de derechos.

3. Ciudades saludables como modelo de escala: la iniciativa de Vital Strategies y la MS para entornos escolares

Mariana Espinosa; Deputy Director, Latin America Region: Partnership for Healthy Cities, Vital Strategies

La evidencia internacional sobre políticas de entornos alimentarios escolares es sólida, pero la brecha entre recomendación e implementación sigue siendo amplia. La iniciativa de ciudades saludables impulsada por Vital Strategies y la OMS ofrece un modelo concreto de cómo escalar políticas de alimentación saludable a nivel subnacional y local, con énfasis en entornos escolares. Esta presentación describe los componentes de la iniciativa, las estrategias de implementación adoptadas en ciudades de América Latina, los mecanismos de gobernanza local que han facilitado su sostenibilidad, y los resultados preliminares en disponibilidad de alimentos saludables, reducción de ultraprocesados y participación comunitaria. Se propone este modelo como una vía práctica para traducir los lineamientos globales y regionales en acción local con impacto medible.

Financiamiento. WHO

Conflicto de interés. Ninguno

Código: SYM-2KAV0ZRMIA

Políticas y acciones para detener el aumento del sobrepeso y la obesidad en América Latina y el Caribe

Daniela Godoy; Guillermo Paraje; Sonia Rodríguez Ramírez; Rafael Adolfo Pérez de León; Ivannia Caravaca.

Justificación. Las políticas fiscales, como los impuestos a los alimentos altamente procesados y los subsidios a frutas y verduras, ofrecen un triple beneficio: mejoran la salud, generan ingresos públicos y aumentan la equidad. Pueden contribuir a reducir el sobrepeso y la obesidad al disminuir el consumo de productos procesados y ultra procesados, creando incentivos para

sustituirlos por opciones más saludables. Además, estos impuestos generan recursos adicionales para la alimentación y la mejora de los entornos alimentarios, contribuyendo indirectamente a reducir la subalimentación y la inseguridad alimentaria. Las experiencias regionales muestran resultados prometedores en la reducción del consumo de bebidas azucaradas y la reorientación de ingresos fiscales hacia programas de salud. Para maximizar su eficacia, estas medidas fiscales deben complementarse con políticas de apoyo que mejoren los entornos alimentarios y fortalezcan la seguridad alimentaria y nutrición para desincentivar el consumo de alimentos procesados y ultra procesados. Gravar las bebidas azucaradas es una opción de política recomendada, basada en evidencia, para mejorar los entornos alimentarios y promover una alimentación saludable, y forma parte de las opciones de política recomendadas para reducir el consumo de azúcar en el Plan de acción mundial para la prevención y control de las enfermedades no transmisibles 2013-2020 de la OMS.

Keywords: políticas fiscales, sobrepeso, obesidad

Charlas

1. Impuestos a alimentos altos en nutrientes críticos y el efecto del etiquetado sobre el exceso de peso infantil en Chile

Guillermo Paraje; Profesor titular de la Escuela de Negocios de la Universidad Adolfo Ibáñez

Esta ponencia analiza la evidencia acumulada tras la Reforma Tributaria de 2014 y la Ley de Etiquetado (20.606), evaluando cómo la combinación de políticas fiscales junto a advertencia de alimentos altos en nutrientes críticos transformó el comportamiento de compra, con la disminución de compra de bebidas con mayores impuestos (con alto contenido de azúcar) y sustitución hacia el consumo de agua embotellada y bebidas con bajo contenido de azúcar. Además, se generó una reformulación masiva por parte de la industria alimentaria para evitar los sellos de advertencia, y se redujo el uso de nutrientes críticos, como azúcar y sodio.

2. Subsidio para la compra de frutas y verduras en población vulnerable en México

Sonia Rodríguez Ramírez; Jefa del Departamento de Alimentación, Cultura y Ambiente del Instituto Nacional de Salud Pública (INSP).

Esta sesión presentará los resultados de una intervención piloto de subsidio a la compra de frutas y verduras, y estrategias educativas para el consumo de dietas saludables, implementado en Morelos, México. Los hallazgos reportan un efecto positivo significativo en el gasto y consumo de frutas y verduras tanto en niños menores de cinco años como en sus cuidadoras, demostrando el potencial de este tipo de intervenciones para mejorar la seguridad alimentaria y la calidad de la dieta en etapas críticas del desarrollo.

3. Exclusión de bebidas azucaradas en la alimentación escolar de la República Dominicana

Rafael Adolfo Pérez de León; Director Ejecutivo del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE)

El sobrepeso y obesidad en la población estudiantil dominicana alcanzó un punto crítico, registrando un 31.2%. Los néctares servidos en la alimentación escolar contenían entre 20 y 23 gramos de azúcar. Es decir, en una sola bebida al día los estudiantes estaban consumiendo cantidades cercanas al límite permitido para un día por la OMS. La exclusión total de los néctares azucarados del menú diario es una medida que protege la salud de más de 1.4 millones de estudiantes y contribuye a una reducción masiva en la ingesta de azúcar a nivel nacional, estimada en aproximadamente 18 millones de dólares anuales.

4. Tarifa reducida de IVA (1%) para la Canasta Básica Tributaria de Bienestar de Costa Rica

Ivannia Caravaca; Dirección de Vigilancia de la Salud

En febrero de 2023, se implementó una reforma a la canasta básica de su Impuesto al Valor Agregado (IVA), con el objetivo de asegurar una dieta equilibrada para su población, incorporando consideraciones nutricionales, integradas por ley. La charla abordará cómo al considerar la nutrición en la política fiscal, se incorpora la selección específica de los alimentos dentro de la canasta básica, para lograr los resultados deseados en la seguridad alimentaria y nutrición de la población.

Financiamiento. FAO incurrirá en costos de inscripción e interpretación simultánea en caso de ser necesario.

Conflicto de interés. No hay conflicto de interés por parte de FAO, los expositores participantes, ni de la presentadora indicada en esta postulación.

Código: SYM-63OS97B2QL

Lineamientos esenciales para impulsar impuestos saludables en América Latina y el Caribe

Eugenia Ramos; Alejandro Ramos; Ignacio Drake; Victoria Eugenia Soto Rojas; Christian Torres.

Justificación. Objetivo: Aportar evidencia para que decisores políticos, organizaciones no gubernamentales, academia y personas interesadas tengan referencias claves para impulsar impuestos saludables en América Latina. Relevancia científica: Los contenidos se basan en evidencia libre de conflictos de interés, la experiencia ý resultados de países que ya avanzaron en las políticas fiscales, así como en compartir documentos técnicos de distintas instituciones del sistema de Naciones Unidas, organismos multilaterales de desarrollo, filantrópicas, entre otras. Forma en que se articulan las charlas: Se presentarán aspectos centrales de una reforma fiscal, identificación de actores claves e insumos para el avance de este tipo de intervenciones fiscales. Además, se dará cuenta de la importancia de contar con una estrategia para incidir sobre los principales actores del ejecutivo y legislativo. Estos conceptos se evidenciarán con casos concretos recientes en la región. Contribución al congreso: Se busca que los participantes comprendan la relevancia de los impuestos a productos nocivos para la salud como una de las intervenciones más costo-efectivas para la prevención de enfermedades no transmisibles, y que identifiquen elementos clave para el diseño de estrategias de incidencia que reconozcan la complejidad del tema y la diversidad de actores involucrados.

Keywords: impuestos saludables, roadmap, intervenciones costo-efectivas

Charlas

1. Insumos básicos para impulsar reformas fiscales centradas en impuestos saludables

Alejandro Ramos; Asesor, Interamerican Heart Foundation (IAHF), Montevideo, Uruguay

Presentar la evidencia necesaria para incidir con los principales decisores políticos responsables de una reforma fiscal (Ministerio de Salud, Ministerio de Hacienda/ Economía, Legisladores, otros). Se mostrarán ejemplos de la metodología utilizada en los estudios de demanda con el objetivo de contar con información estratégica para la determinación de aspectos claves de los impuestos y su potencial impacto.

2. Aspectos centrales en la incidencia sobre decisores vinculadas a impuestos saludables

Ignacio Drake; Coordinador del Nodo de Políticas Fiscales y Económicas para la Alimentación y Nutrición Saludable, Comunidad de Práctica Latinoamericana Nutrición y Salud (Colansa), Ciudad de Buenos Aires,

Impulsar una reforma fiscal en salud implica interactuar con múltiples actores que responden a intereses, lógicas y demandas distintas. Para avanzar en estos procesos es fundamental comprender la coyuntura política, los tiempos de toma de decisiones y los cuestionamientos que pueden surgir desde diversos sectores. En esta exposición se presentarán algunos elementos clave para analizar este contexto, anticipar desafíos y

responder de manera estratégica a estos requerimientos, con el fin de favorecer el avance de reformas fiscales orientadas a proteger la salud pública.

3. Experiencias y avances realizados en Colombia para el impulso de impuestos saludables

Victoria Eugenia Soto Rojas; Centro de Estudios en Protección Social y Economía de la Salud (Proesa/Icesi), Cali, Colombia

A partir de la experiencia de Colombia, se desarrollarán de manera práctica las recomendaciones y aspectos claves a tener en cuenta a la hora de impulsar impuestos saludables. Al mismo tiempo se presentarán posibles mejoras y se problematizarán potenciales alternativas para favorecer la compra de alimentos saludables por parte de familias vulnerables.

4. Incremento del impuesto a las bebidas azucaradas en México, 2026.

Christian Torres; El Poder del Consumidor, Ciudad de México, México

La reforma fiscal de 2026 en México fortalece el uso de impuestos saludables mediante la actualización del IEPS a bebidas azucaradas, duplicando la cuota de aproximadamente 1.64 a 3.08 pesos por litro e incorporando, por primera vez, gravámenes a bebidas con edulcorantes. Este avance posiciona a México como referente regional en políticas fiscales para la salud. Se abordará la evolución de esta medida, su diseño y alcance, así como la narrativa utilizada, centrada en salud pública, los daños a la salud y los costos asociados, que ha permitido legitimar y sostener políticamente el impuesto frente a resistencias de la industria.

Financiamiento. Colansa (Comunidad de Práctica Latinoamérica y Caribe Nutrición y Salud)

Conflicto de interés. Ninguno. Las personas organizadoras y ponentes de este simposio declaran no tener conflictos de interés relacionados con el contenido de esta presentación y/o con la industria de productos no saludables.

Código: SYM-LDFNRUBF9W

Escuelas como eje de transformación de sistemas alimentarios saludables y equitativos: Ecuador, Honduras y Perú.

Carla Mejía; Ministerio de Educación, Deporte y Cultura de Ecuador; Carlos Oberholzer, Director del Programa Nacional de Alimentación Escolar - SEDESOL; Nataly Eleny Dávila Tavara.

Justificación. En América Latina y el Caribe, millones de niños y niñas en edad escolar enfrentan inseguridad alimentaria y nutricional, reflejo de desigualdades estructurales y de inequidad de los sistemas. La alimentación escolar se ha consolidado como uno de los programas de protección social más sólidos y sostenibles: garantiza el derecho a la alimentación, incrementa la estabilidad y retención escolar, protege tradiciones y convierte a la escuela en una plataforma para crecer y aprender. Actualmente, más de 80 millones de niños y niñas reciben comidas escolares en la región, con una importante inversión de los gobiernos nacionales. Con más de 60 años de experiencia en alimentación escolar, el Programa Mundial de Alimentos (WFP) proporciona asistencia técnica y apoyo operativo a los gobiernos, destacando a la alimentación escolar como una de las herramientas más importantes para abordar las causas de la inseguridad alimentaria. Este simposio tiene como objetivo presentar evidencia sobre cómo los programas de alimentación escolar (PAE) contribuyen, bajo diversos modelos de gobernanza y gestión comunitaria, a la construcción de sistemas alimentarios saludables, sostenibles y equitativos en la región. Se mostrará el diseño, implementación y resultados de la colaboración entre gobiernos nacionales y locales, socios en terreno, comunidades y el WFP.

Keywords: alimentación escolar, sistemas alimentarios, nutrición.

Charlas

1. Fortaleciendo la diversidad alimentaria y la participación comunitaria mediante la integración de comidas escolares y sistemas alimentarios locales en Ecuador

Ministerio de Educación, Deporte y Cultura de Ecuador; Diego Vicente Vélez Mendoza, Coordinador Regional / Ministerio de Educación, Deporte y Cultura de Ecuador

La intervención se centrará en compartir la experiencia de Ecuador sobre la integración de comidas escolares con sistemas alimentarios locales para impulsar modelos sostenibles, inclusivos y nutritivos, fortaleciendo la diversidad nutricional y la participación comunitaria en la Sierra-Amazonía y la Costa del país.

2. Transformando entornos escolares para mejorar la calidad de la alimentación, promover prácticas saludables y fortalecer la apropiación comunitaria.

Carlos Oberholzer, Director del Programa Nacional de Alimentación Escolar - SEDESOL; Secretaría de Desarrollo Social / SEDESOL

La intervención será oportuna para compartir la experiencia de Honduras en la transformación de entornos escolares mediante alimentos biofortificados y estrategias de cambio de comportamiento, mejorando calidad nutricional, prácticas saludables y apropiación comunitaria.

3. Transformando la Alimentación Escolar desde la comunidad: Subvención económica a comités escolares para mejorar la nutrición, gobernanza y economías locales

Nataly Eleny Dávila Tavara; Jefa de la Unidad de Diseño, Planificación y Calidad del Servicio Alimentario - Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Esta intervención brindará la oportunidad de conocer los detalles y puntos clave del modelo de subvención del Programa de Alimentación Escolar del Perú, mediante transferencias directas a Comités Escolares liderados por padres de familia, fortaleciendo la gobernanza comunitaria, transparencia, calidad nutricional y dinamización de economías locales.

Financiamiento: Ecuador: Ministerio de Educación, Deporte y Cultura; Honduras: Fundación Rockefeller; Perú: Gobierno; Asociación con WFP

Conflicto de interés: No hay conflicto de intereses.

Código: SYM-BACI311VNP

Sistemas alimentarios urbanos y amazónicos en América Latina: políticas públicas, evidencia y cooperación para el acceso y consumo saludable

Gisele Bortolini; João Intini; Gisele Ane Bortolini; Larissa Mendes; Muriel Gubert; Maritza Diaz Rincon; Carla Mejía

Justificación. Los sistemas alimentarios urbanos y amazónicos son espacios estratégicos para ampliar el acceso y consumo de alimentos saludables, sostenibles y culturalmente pertinentes en América Latina, especialmente frente a desigualdades sociales, crisis climática, rápida urbanización y transformación de los patrones alimentarios. En las ciudades, persisten desafíos relacionados con el acceso físico y económico a alimentos adecuados, la expansión de entornos alimentarios no saludables, las desigualdades socioespaciales y la necesidad de fortalecer capacidades institucionales para la acción pública. Los territorios amazónicos, especialmente en Brasil, Perú, Colombia, Ecuador y Bolivia, presentan especificidades propias: dispersión territorial, barreras logísticas, diversidad sociocultural, presencia de pueblos indígenas y comunidades tradicionales, vulnerabilidad climática, presión de mercados externos y expansión de productos ultraprocesados. Estos factores afectan la autonomía alimentaria, las prácticas de subsistencia, los circuitos locales de abastecimiento y la soberanía alimentaria de los pueblos amazónicos. El simposio propone un formato de talk show, con moderación del World Food Programme, WFP Brasil, y diálogo entre cooperación internacional, gobierno nacional, universidades, especialistas y estudios aplicados. Su objetivo es discutir cómo políticas públicas,

cooperación técnica, evidencia, articulación intersectorial y acción municipal pueden transformar sistemas alimentarios, reducir desigualdades y fortalecer el derecho humano a la alimentación adecuada.

Keywords: Sistemas alimentarios urbanos, Sistemas alimentarios amazónicos, Derecho humano a la alimentación adecuada

Charlas

1. Comentarios Iniciales
João Intini; FAO

2. Bloque 1 - Sistemas alimentarios urbanos, políticas nacionales, ambientes alimentarios y evaluación de capacidades institucionales para sistemas alimentarios urbanos
Gisele Ane Bortolini, Larissa Mendes, Muriel Gubert; MDS Brasil; Universidade Federal de Minas Gerais; Universidade de Brasilia
Gisele Bortolini: La experiencia brasileña en la implementación nacional de políticas locales de sistemas alimentarios, la Estrategia Alimenta Ciudades
Larissa Mendes: El papel de los entornos alimentarios en la construcción de sistemas alimentarios urbanos saludables
Muriel Gubert: Evaluación de la madurez y preparación institucional de las ciudades para actuar sobre los sistemas alimentarios

3. Bloque 2 - Sistemas alimentarios amazónicos: transformaciones, evidencia y compras institucionales
Maritza Diaz Rincon, Carla Mejía; Universidad de Antioquia; WFP Panamá
Maritza Rincón: Transformaciones alimentarias en la Amazonía — expansión de ultraprocesados y el bajo acceso a frutas y verduras
Carla Mejía: Compras institucionales como instrumento de transformación de los sistemas alimentarios y desarrollo territorial

4. Comentarios de cierre
João Intini; FAO

Financiamiento. Financiamiento por parte del Gobierno brasileño
Conflicto de interés. No declaramos conflictos de interés.

Código: SYM-DREFSWMVQX

Una mirada hacia las guías alimentarias en ALC: importancia en dietas saludables, avances, desafíos y oportunidades

Israel Ríos-Castillo; Brian Payne; Adriana Estrada; Kelly Alves; Rebecca Kanter.

Justificación. Este simposio analiza el estado actual, desafíos y oportunidades de Guías Alimentarias Basadas en Sistemas Alimentarios (GABSA) en América Latina y el Caribe. Su relevancia científica radica en que estas guías constituyen un pilar estratégico para las políticas de seguridad alimentaria y nutrición. Varios países de la región transitan actualmente hacia el modelo propuesto por la FAO, el cual estructura el proceso en seis etapas: planificación, análisis de situación, modelaje de dietas, estrategia de implementación, comunicación y monitoreo. A pesar de que la región cuenta con una trayectoria en guías alimentarias, la mayoría se ha limitado a un enfoque basado en alimentos y educación nutricional. La transición hacia un enfoque sistémico plantea retos críticos, como la necesidad de una gobernanza multisectorial y la adaptación de las recomendaciones a la realidad local y al ciclo de vida. La propuesta contribuye directamente al eje de Gobernanza y políticas públicas del Congreso SLAN 2026. Al presentar experiencias de varios países, el simposio ofrece una perspectiva regional única para discutir cómo las GABSA pueden alinear la producción, el entorno alimentario y el consumo. Esto permite transformar las guías de simples instrumentos educativos en herramientas políticas integrales para alcanzar sistemas alimentarios saludables, sostenibles y equitativos.

Keywords: guías alimentarias, América Latina y el Caribe, dietas saludables, sistemas alimentarios.

Charlas

1. Avance de GABSA en los Pequeños Estados Insulares en Desarrollo: oportunidades y desafíos para Barbados
Brian Payne; Nutritionist from the MoH Barbados.
Tradicionalmente, las guías alimentarias se centraban en la educación nutricional individual. El enfoque emergente de las GABSA las redefine como herramientas estratégicas para influir en la agricultura, el comercio y los entornos alimentarios. Usando a Barbados como caso de estudio, se analizan desafíos como la dependencia de importaciones, el consumo de ultraprocesados y las enfermedades no transmisibles. La presentación destaca cómo las GABSA fomentan la coherencia política al alinear las recomendaciones dietéticas con la producción local y las compras públicas, mejorando la calidad de la dieta y fortaleciendo sistemas alimentarios nacionales más resilientes y sostenibles.

2. Construcción de Guías Alimentarias Basadas en Sistemas Alimentarios para menores de dos años: experiencia metodológica de Guatemala
Adriana Estrada; Nutricionista del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social de Guatemala
La presentación describe proceso técnico desarrollado en Guatemala para GABSA dirigidas a la población menor de dos años. Esta iniciativa, liderada por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, se basa en la metodología propuesta por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura y se desarrolla mediante un enfoque participativo e intersectorial. El proceso incluye la revisión de evidencia científica, el análisis del sistema alimentario, la validación de dietas patrón y la construcción de recomendaciones técnicas multinivel orientadas al consumidor, los entornos alimentarios y la cadena de suministro.

3. Guías alimentarias en sistemas alimentarios saludables y sostenibles: experiencia brasileña de implementación de las Guía Brasileña en políticas intersectoriales
Kelly Alves; Coordinadora General de Alimentación y Nutrición del Ministerio de Salud Brasil
La Guía Alimentaria para la Población Brasileña vincula la salud con sistemas alimentarios sostenibles y socialmente justos. Sus recomendaciones se han integrado en políticas intersectoriales para enfrentar el hambre y la malnutrición, promoviendo la coherencia en toda la cadena de producción y distribución. Esta presentación analiza dicha experiencia de implementación en políticas públicas brasileñas, examinando cómo el enfoque sistémico facilita la coordinación institucional. Se destacarán las potencialidades y los desafíos identificados en el proceso, aportando lecciones clave sobre cómo transformar las directrices nutricionales en acciones integrales que protejan tanto la integridad del ambiente como la justicia social.

4. Recomendaciones para implementar guías alimentarias basadas en los sistemas alimentarios desde una perspectiva sistémica y multisectorial
Rebecca Kanter; Departamento de Nutrición, Facultad de Medicina, Universidad de Chile, Santiago, Chile.
El estudio analiza la implementación de las Guías Alimentarias Basadas en Sistemas Alimentarios (GABSA) en cinco regiones de Chile mediante el método Delphi y planificación de escenarios. Se identificaron prioridades, facilitadores y barreras locales, destacando que el cambio climático intensificado es el escenario futuro más plausible que condicionaría su ejecución. Los resultados subrayan que la perspectiva sistémica es fundamental para transformar recomendaciones generales en acciones territoriales efectivas. El trabajo concluye que integrar este enfoque en los estudios de implementación permite fundamentar políticas públicas adaptadas a la realidad de cada sistema alimentario local. (Proyecto ANID FONDECYT 1240648).

Financiamiento. FAO ALC/SLM
Conflicto de interés. Los expositores se declaran libres de conflicto de interés.

Código: SYM-FLZ2LTH8PZ

Brasil como caso de estudio: monitoreo, gobernanza y políticas de precios de alimentos para la seguridad y la equidad

Lorenza Longhi; Rafael Moreira Claro; Thaís Cristina Marquezine Caldeira; Ana Maya; Gisele Ane Bortolini.

Justificación. Objetivo: Analizar cómo Brasil ha desarrollado y articulado estrategias de monitoreo de precios de alimentos, producción de evidencia científica, incidencia de la sociedad civil y acción gubernamental para enfrentar el aumento de precios y sus impactos sobre la seguridad alimentaria y la equidad nutricional, identificando lecciones relevantes para América Latina. Relevancia: El aumento sostenido de los precios de los alimentos ha reducido la asequibilidad de dietas saludables a nivel global, profundizando las desigualdades sociales. En América Latina, este fenómeno se expresa en la persistencia de la inseguridad alimentaria y en la creciente dependencia de alimentos ultraprocesados de menor costo relativo. Brasil se destaca como un caso relevante por la combinación de sistemas de monitoreo de precios, producción científica aplicada, participación activa de la sociedad civil y el desarrollo de políticas públicas orientadas a la seguridad alimentaria. No obstante, persisten desafíos en la articulación entre evidencia, incidencia y toma de decisiones. Articulación de las charlas: Generación de evidencia (monitoreo y métodos); análisis de desigualdades (precios relativos, ingresos e inseguridad alimentaria); incidencia social (regulación y transparencia); y acción estatal (políticas y respuestas gubernamentales). Contribución: El simposio integra evidencia, incidencia y política pública, aportando lecciones para fortalecer la gobernanza de los sistemas alimentarios en América Latina.

Keywords: precios de alimento, seguridad alimentaria, políticas públicas, sistemas alimentarios, desigualdades socioeconómicas

Charlas

1. Monitoreo de precios de alimentos en Brasil: avances y perspectivas

Rafael Moreira Claro; Universidade Federal de Minas Gerais

La presentación abordará la evolución de los sistemas de monitoreo de precios de alimentos en Brasil, destacando su integración con iniciativas internacionales. Se discutirán metodologías de estimación de precios y su aplicación en el análisis de la asequibilidad de dietas saludables. Se enfatizarán los avances recientes y el potencial del caso brasileño para orientar el desarrollo de sistemas de monitoreo en América Latina.

2. Desigualdades socioeconómicas, precios relativos y seguridad alimentaria: evidencia y desafíos regulatorios

Thaís Cristina Marquezine Caldeira; Universidade Federal de Minas Gerais

Esta presentación analiza la relación entre precios relativos de alimentos, desigualdades socioeconómicas e inseguridad alimentaria en Brasil. A partir de datos nacionales y modelos econométricos, se evalúa cómo las variaciones en los precios de alimentos in natura y ultraprocesados afectan de manera diferenciada a los estratos de ingreso. Los resultados evidencian que la estructura de precios constituye un determinante clave de la inseguridad alimentaria, destacando implicaciones para políticas fiscales, subsidios y regulación económica.

3. Incidencia de la sociedad civil en la política de precios de alimentos: transparencia, regulación y justicia alimentaria

Ana Maya; Instituto Brasileño de Defensa del Consumidor (IDEC)

La presentación abordará la experiencia del IDEC en la promoción de la transparencia en la formación de precios y en la incidencia sobre políticas regulatorias. Se discutirán estrategias de participación social, monitoreo ciudadano y acciones de incidencia en el contexto del aumento de precios de alimentos. Asimismo, se analizará el papel de la sociedad civil en la defensa del derecho a la alimentación adecuada y en la promoción de sistemas alimentarios más equitativos.

4. Políticas públicas y estrategias gubernamentales para enfrentar el aumento de precios y garantizar la seguridad alimentaria

Gisele Ane Bortolini; Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome (MDS)

La presentación abordará las principales estrategias implementadas por el gobierno brasileño para mitigar el impacto del aumento de precios de alimentos, incluyendo políticas de protección social, transferencias de ingreso, programas de abastecimiento y compras públicas. Se discutirán los avances, desafíos institucionales y lecciones aprendidas del caso brasileño para fortalecer la seguridad alimentaria en contextos de crisis económica.

Financiamiento. El simposio presentado cuenta con el apoyo de organizaciones nacionales que promueven la investigación y la cooperación académica, y está financiado por el Acuerdo de Implementación Descentralizada N° 04/2025 - Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SESAN) / Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome (MDS)/Brasil.

Conflicto de interés. No existen conflictos de interés. Algunas investigaciones están vinculadas a proyectos financiados, sin interferencia de los financiadores en los resultados presentados.

Código: SYM-1J7WTWJSBX

Encuesta Nacional de Micronutrientes en República Dominicana: evidencia para la toma de decisiones, la política pública y el desarrollo nacional

Jonathan Soto; Dra. Patricia Grullón; María Altagracia Fulcar; Dra. Andelys de la Rosa

Justificación. La malnutrición por deficiencia de micronutrientes continúa siendo un desafío relevante para la salud pública en América Latina y el Caribe, con impactos diferenciados según ciclo de vida, territorio y condición socioeconómica. En la República Dominicana, la limitada disponibilidad histórica de información nacional ha representado una barrera para la formulación de políticas públicas basadas en evidencia.

Con el objetivo de fortalecer la gobernanza del sistema alimentario y generar datos representativos para la toma de decisiones, el Gobierno de la República Dominicana, en colaboración con el Programa Mundial de Alimentos (WFP) y otros socios estratégicos, implementó la Encuesta Nacional de Micronutrientes. Esta iniciativa constituye un hito nacional al integrar información bioquímica, antropométrica, dietética y socioeconómica en poblaciones prioritarias. El presente trabajo describe el proceso de diseño e implementación de la encuesta, destacando el modelo de colaboración interinstitucional entre el gobierno y la cooperación internacional. Asimismo, analiza el papel de la Encuesta Nacional de Micronutrientes como herramienta clave para el fortalecimiento de las políticas públicas y la planificación estratégica en los ámbitos de la salud y el desarrollo.

Keywords: Encuesta Nacional de Micronutrientes, evidencia para políticas públicas nutricionales, República Dominicana

Charlas

1. Resultados de la Encuesta Nacional de Micronutrientes de la República Dominicana

Dra. Patricia Grullón; Directora, Departamento de Nutrición, Ministerio de Salud Pública

se presentan los principales hallazgos relacionados con deficiencias de hierro, vitamina A, zinc y otros micronutrientes, evidenciando brechas por grupo etario y región geográfica.

2. Evidencia para fortalecer las políticas públicas: resultados de la Encuesta Nacional de Micronutrientes y prioridades de acción en salud pública

María Altagracia Fulcar; Directora, Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá (INCAP)
se analiza cómo los resultados de la encuesta han sido utilizados para orientar y fortalecer políticas públicas, incluyendo estrategias de fortificación de alimentos, ajustes en programas de protección social y acciones focalizadas en poblaciones vulnerables.
3. Evidencia que transforman decisiones: El rol de la Encuesta Nacional de Micronutrientes en el fortalecimiento de las políticas públicas
Dra. Andelys de la Rosa; Viceministra, Ministerio de Salud Publica
WFP organizará un panel de discusión para exponer los desafíos y oportunidades en la generación de encuestas nacionales representativas sobre la situación de salud pública de la población. Este espacio permitirá analizar cómo la evidencia obtenida puede guiar la ruta para orientar y fortalecer las políticas públicas, contribuyendo a mejorar la gobernanza de los sistemas alimentarios.
Financiamiento. Gobierno de la República Dominicana con apoyo técnico y financiero del Programa Mundial de Alimentos (WFP)
Conflicto de interés. No se presentan conflictos de interés

Código: SYM-B106IMCE8M
RAES: una mirada a la Red de Alimentación Escolar Sostenible, resultados e implicaciones en América Latina y del Caribe
Israel Ríos Castillo; Daniela Godoy; Paola Barbieri; Najla Veloso; Karine Santos
Justificación. Este simposio analiza el impacto de la Red de Alimentación Escolar (RAES) en el fortalecimiento de políticas públicas y sistemas agroalimentarios en América Latina y el Caribe. A través de la Cooperación Sur-Sur Trilateral entre la FAO, el Gobierno de Brasil y países miembros, la RAES apoya a 18 naciones para mejorar la calidad y cobertura de sus programas alimentarios. Científicamente, la alimentación escolar es una de las políticas de mayor costo-beneficio, impactando en la salud y educación de 87 millones de estudiantes. No obstante, el desafío persiste en alcanzar a los 170 millones matriculados en la región, garantizando menús nutricionalmente adecuados y culturalmente pertinentes que fomenten la producción local. Las ponencias articulan experiencias de gobernanza multisectorial y gestión pública, subrayando el Derecho Humano a la Alimentación Adecuada. La contribución al Congreso SLAN 2026 se alinea con el eje de gobernanza y políticas públicas, aportando evidencia sobre la escalabilidad y universalidad de estos programas. El espacio busca consolidar estrategias que transformen la alimentación escolar en un motor de sistemas alimentarios saludables, sostenibles y equitativos, fundamentales para la seguridad nutricional regional.
Keywords: alimentación escolar, América Latina, políticas públicas, nutrición, educación
Charlas
1. El Panorama SAN en ALC en 2026: cómo se muestra el impacto de los Programas de Alimentación Escolar
Daniela Godoy; Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe.
La presentación analiza los indicadores de seguridad alimentaria en la región, examinando desafíos como la volatilidad de precios y factores estructurales. Destaca la reducción sostenida del hambre y la malnutrición vinculada a políticas públicas estratégicas. Se describen los marcos de cooperación del organismo, enfatizando la alianza con Brasil en alimentación escolar desde 2009. Finalmente, se aborda el rol de la FAO como secretaría ejecutiva de la RAES, subrayando su importancia estratégica regional y global para consolidar sistemas alimentarios más resilientes y equitativos.
2. Cooperación Sul Sur Trilateral como impulsora de avances en programas de alimentación escolar en ALC: implementación de RAES
Paola Barbieri; Agencia Brasileña de Cooperación Internacional, Ministerio de Relaciones Exteriores
Esta presentación analiza los alcances de la Cooperación Sur-Sur Trilateral entre el Gobierno de Brasil y la FAO en alimentación escolar. Se destacará la implementación de la RAES como mecanismo regional clave propuesto en el marco del Decenio de Acción sobre la Nutrición. El recorrido incluye una línea del tiempo con los avances desde su creación en 2018 y una síntesis de experiencias globales y regionales. Finalmente, se examinará la evolución de esta alianza iniciada en 2009, consolidando lecciones aprendidas para fortalecer las políticas de alimentación escolar en América Latina y el Caribe.
3. Experiencia de RAES en América Latina y el Caribe: logros y desafíos
Najla Veloso; Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe
La charla destaca cómo la RAES impulsa el derecho humano a la alimentación adecuada en 18 países mediante el fortalecimiento de políticas y programas de alimentación escolar. Se presentarán resultados clave derivados de la articulación entre gestores, el intercambio de experiencias y la formación técnica continua. Este mecanismo ha consolidado una agenda regional estructurada en siete ejes estratégicos: gobernanza, dietas saludables, compras públicas, educación nutricional, marcos regulatorios, financiamiento y monitoreo. Dicha agenda funciona como una plataforma de compromisos e innovación para construir sistemas alimentarios nacionales más resilientes y sostenibles a través de la cooperación regional.
4. Iniciativas que transforman la oferta alimentaria: fortalecimiento del enfoque de género en PNAE Brasil
Karine Santos; Fondo Nacional de Desarrollo de la Educación - FNDE - Brasil
El PNAE de Brasil es referente regional al atender a más de 40 millones de estudiantes con alimentos frescos y nutritivos, prohibiendo ultraprocesados bajo estrictos marcos nutricionales. Su éxito radica en la articulación con la agricultura familiar, actualmente se destaca el enfoque de género mediante compras públicas a grupos de mujeres agricultoras. Esta estrategia no solo garantiza dietas saludables y culturalmente adecuadas, sino que promueve el empoderamiento económico femenino y la equidad rural. Con supervisión profesional en 5,570 municipios, el programa transforma la alimentación escolar en un motor de justicia social y sostenibilidad sistémica. Menús basados en Guías Alimentarias.
Financiamiento. FAO ALC
Conflicto de interés. Autores se declaran libres de conflicto de interés

Código: SYM-LDFRPXOL9I
Reflexión, Avances y Proyecciones Ciencia–Política: Incidencia Académica para el derecho a la alimentación en América Latina y El Caribe.
Jorge Aranda Ortega; Luis Lobo.; Mirta Crovetto.; Catalina González Hidalgo; Mauricio Hernández Fernández
Justificación. Objetivo: Analizar y visibilizar el rol de la academia, a través del Observatorio del Derecho a la Alimentación de América Latina y el Caribe (ODA-ALC) y del Observatorio del Derecho a la Alimentación de Chile (ODA-Chile), sobre políticas que resguarden el Derecho a la Alimentación, la seguridad alimentaria, y sistemas alimentarios sostenibles, junto a una reflexión en avances, desafíos y proyecciones de la articulación ciencia–política para decisiones basadas en evidencia. Relevancia científica: Se analiza como la articulación en red de ODA-ALC, integra evidencia comparada e investigación aplicada, fortalece la interfaz ciencia-política e impulsa estrategias regionales de cooperación para promover e incidir en políticas públicas basadas en evidencia. Articulación

de las charlas: Primero presentan el marco general, trayectoria e impacto del ODA-ALC. Luego analizan la inseguridad alimentaria, riesgos y desafíos. Después abordan retos legislativos en Chile y ALC. Finalmente, incorporan experiencias de otros ODAs para proyectar cooperación y fortalecer decisiones basadas en evidencia. Contribución al congreso: Este simposio aporta a un punto central del evento "de la evidencia a la acción", en lo que respecta a articulación entre investigación, evidencia científica y políticas públicas sobre Derecho a la Alimentación, inseguridad alimentaria y sistemas alimentarios sostenibles, desde la experiencia latinoamericana.

Keywords: derecho alimentación, políticas públicas, articulación ciencia-política

Charlas

1. Trayectoria, alcance e impacto del Observatorio del Derecho a la Alimentación de América Latina y el Caribe.

Luis Lobo.; Coordinador Proyecto América Latina y Caribe Sin Hambre, Oficial de España-FAO para ALC. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO-Chile).

Objetivo: Se presenta la trayectoria, alcance e impacto del Observatorio del Derecho a la Alimentación de América Latina y el Caribe (ODA-ALC) como plataforma académica regional de articulación ciencia–política que promueve el Derecho Humano a la Alimentación. Método: Con base en cooperación interuniversitaria, generación de evidencia, diálogo legislativo y fortalecimiento de capacidades, se analizarán experiencias regionales y nacionales impulsadas junto a FAO. Principal aporte: Evidenciar cómo la articulación académica regional contribuye a fortalecer políticas públicas, marcos legislativos y procesos de toma de decisiones basados en evidencia para sistemas alimentarios más sostenibles e inclusivos.

2. Evolución de la inseguridad alimentaria en Chile y América Latina: avances, brechas y desafíos para el Derecho a la Alimentación.

Mirta Crovetto.; Profesora emérita. Universidad de Playa Ancha. Valparaíso, Chile.

Objetivo: Dimensionar la situación de la inseguridad alimentaria en Chile y América Latina. Método: Con indicadores se mostrará la realidad, cambios y avances ocurridos en la subalimentación e inseguridad alimentaria, así como los problemas de acceso a los alimentos en condiciones de vulnerabilidad social y el alto costo de las dietas saludables, junto a la paradoja de la alta prevalencia de obesidad y la vinculación con la crisis climática, la sustentabilidad de los procesos productivos y resguardo de las políticas públicas necesarias. Principal aporte: Analizar la realidad de la situación de inseguridad alimentaria en América Latina y las interacciones asociadas.

3. Desafíos legislativos en Chile y ALC para resguardar el derecho a la alimentación y sistemas alimentarios sostenibles.

Catalina González Hidalgo; Profesora titular. Escuela de Nutrición y Dietética, Farmacia, Universidad de Valparaíso. Valparaíso, Chile. Coordinadora nacional ODA-Chile.

Objetivo: Presentar los desafíos legislativos de Chile y América Latina para avanzar hacia políticas públicas que contribuyan a garantizar el Derecho a la Alimentación de la población. Método: Se presentará el panorama de los Proyectos de Ley en proceso o promulgados por el Poder Legislativo chileno, en áreas de seguridad y sistemas alimentarios sostenibles, analizando según relevancia para la salud pública y viabilidad política, entre otras variables, y concluyendo las lecciones aprendidas. También se mostrarán los avances legislativos relevantes en Latinoamérica. Principal aporte: Analizar el panorama actual y necesidades de articulación para la incidencia ciencia-política.

4. Estrategias y experiencias exitosas de ODAs nacionales en ALC para aportar a la Agenda 2030 con decisiones basadas en evidencia.

Mauricio Hernández Fernández.; Académico investigador. Instituto de investigaciones para el desarrollo con equidad (Equide). Universidad Iberoamericana. Ciudad de México, México. Miembro de la Secretaría Técnica del ODA-AL. Objetivo: Exponer la trayectoria de la red ODA-ALC en la construcción de políticas públicas orientadas a garantizar el ODS 2 de "Hambre cero". Método: se analiza la gestión del conocimiento y el diálogo académico-legislativo mediante mesas técnicas con perspectiva territorial y local. Aporte principal: Evidenciar el impacto concreto en la aprobación de leyes, destacando la Ley N°2046 en Colombia sobre compras públicas, y la Ley General de la Alimentación Adecuada y Sostenible de México.

Financiamiento. Cada expositor será financiado por su institución de origen.

Conflicto de interés. Sin conflictos de interés.

Código: SYM-1BZKF8B8YZ

Evidencia y políticas para transformar los sistemas alimentarios de niñas, niños y adolescentes

Paula Véliz; Mauricio Hernández Fernández; Stephanie Amaral; Cecilia De Bustos; Katherine Silva

Justificación. La malnutrición en América Latina y el Caribe es resultado de sistemas alimentarios que facilitan la disponibilidad, accesibilidad y promoción de productos ultraprocesados, mientras limitan el acceso a dietas saludables. El reporte regional de UNICEF señala que el sobrepeso y la obesidad afectan a 4.1 millones de niñas y niños menores de 5 años y a 55.3 millones de niñas, niños y adolescentes de 5 a 19 años en la región. Este simposio se justifica porque coloca la discusión en el nivel estructural y permite ordenar evidencia, políticas y experiencias país para orientar respuestas integrales, y sostenibles.

Keywords: políticas públicas, niñas y niños, adolescentes

Charlas

1. Políticas públicas y consumo de alimentos y bebidas ultra procesados en infancia y adolescencia en América Latina

Mauricio Hernández Fernández; EQUIDE

En América Latina, el aumento en la disponibilidad y consumo de alimentos y bebidas ultraprocesados ha contribuido al problema de la mala nutrición. Es clave evaluar el efecto de las políticas implementadas para mejorar los entornos alimentarios. Usando modelos de series temporales, se analizaron las tendencias de compra y venta de ultraprocesados en Chile, México y Brasil y su relación con políticas para mejorar entornos alimentarios infantiles. El etiquetado frontal en México y leyes específicas en Chile lograron reducciones inmediatas en compras de ultraprocesados en hogares con menores, aunque el efecto tiende a atenuarse con el tiempo.

2. Regulación de alimentos ultraprocesados en escuelas: avances, alianzas y desafíos en Brasil

Stephanie Amaral; UNICEF Brasil

La regulación de alimentos ultraprocesados en escuelas es una de las medidas de mayor alcance para proteger a la niñez y promover una alimentación saludable. Sin embargo, la industria alimentaria influye en estas políticas. Se compartirán las principales estrategias, avances y desafíos en Brasil, destacando el papel de las alianzas entre gobierno, academia, sociedad civil y UNICEF. La articulación entre distintos actores ha sido clave para construir una intervención coherente y robusta. Brasil ha logrado avanzar en más de 25 normativas, fortaleciendo el apoyo a la implementación a nivel local y promoviendo investigaciones de monitoreo en las escuelas del país.

3. Panorama general de las acciones para prevenir el sobrepeso y obesidad en niñas, niños y adolescentes en México

Cecilia De Bustos; UNICEF México

Se ofrecerá una visión general de las principales políticas y acciones impulsadas en México para prevenir el sobrepeso y la obesidad

en la infancia. La creación de entornos escolares saludables y la promoción de hábitos saludables incluyen medidas regulatorias, educativas y de salud pública como la Estrategia Vida Saludable, la regulación de la oferta de alimentos y bebidas en escuelas e intervenciones orientadas a garantizar el derecho de la niñez a una alimentación saludable. Se reflexionará sobre los principales retos para consolidar estos esfuerzos y acelerar los avances hacia entornos protectores y favorables para el desarrollo integral de la niñez.

4. Lecciones de Guatemala para fortalecer los entornos alimentarios saludables en América Latina. Experiencia con Food-EPI.

Katherine Silva; UNICEF Guatemala

Se compartirá la experiencia de UNICEF Guatemala e INCAP/CIIPEC en la aplicación y actualización del Food-EPI expandido de INFORMAS para evaluar políticas de entornos alimentarios, identificar brechas y avances y generar recomendaciones que orienten procesos similares en América Latina. Se revisaron y validaron 59 indicadores del nivel de implementación; se formularon y priorizaron 20 recomendaciones y se fortalecieron las acciones priorizadas en temas como el etiquetado, la lactancia materna y WASH.

Hubo avances en alimentación escolar, aunque siguen faltando medidas de alcance poblacional. La experiencia muestra cómo una evaluación técnica puede transformar la evidencia en una agenda nacional factible.

Financiamiento. UNICEF

Conflicto de interés. No declara

Código: SYM-6J5ABVEHZY

Gobernanza intersectorial en Leyes de Alimentación: Análisis comparativo en América Latina.

Alejandro Calvillo Unna; Jaime Delgado; Daniela Godoy; Juan Ángel Rivera Dommarco; Avelina Landaverde

Justificación. Objetivo: Analizar comparativamente la gobernanza sistémica, intersectorial y operativa de las Leyes de Alimentación en América Latina, identificando avances, desafíos y elementos comunes en su diseño e implementación. Relevancia científica: El derecho humano a la alimentación adecuada (DHAA) ha evolucionado hacia enfoques sistémicos e intersectoriales orientados a fortalecer su exigibilidad. Sin embargo, las fragmentaciones institucionales, desigualdades estructurales y tensiones de poder afectan su implementación efectiva. Desde la perspectiva de la salud pública, sostenibilidad y justicia alimentaria, estas limitaciones afectan de manera diferenciada a poblaciones históricamente vulneradas y a territorios con alta presión socioambiental. Articulación de las charlas: El simposio se estructura en cuatro presentaciones: 1) definición y alcances del DHAA: 2) análisis de la gobernanza alimentaria en América Latina desde organismos internacionales; 3) evaluación crítica de los desafíos de gobernanza en relación con salud, sostenibilidad y equidad; y 4) análisis de los mecanismos intersectoriales y experiencias de participación social en la materialización del DHAA. Contribución al congreso: El simposio aporta una mirada interdisciplinaria de la gobernanza alimentaria integrando perspectivas de organismos internacionales, academia y sociedad civil.

Keywords: gobernanza alimentaria, intersectorialidad, sistemas agroalimentarios, América Latina, participación social

Charlas

1. El derecho a la alimentación adecuada: sus alcances, definiciones y nuevas necesidades

Jaime Delgado; Congresista electo de Perú

El DHAA se ha transformado con el paso del tiempo. Tradicionalmente, se asociaba únicamente con la obligación de proveer alimentos: la seguridad alimentaria. Sin embargo, con los cambios en las sociedades modernas, la alimentación se ha complejizado. Actualmente, no basta con la visión reduccionista de tener acceso a los alimentos para su garantía. Los productos ultraprocesados, el desperdicio de alimentos, su producción y hasta el comercio internacional han moldeado el DHAA, por lo que la salud o el cambio climático son indispensables en este debate. La plática presentará todas las aristas actuales sobre este derecho, sus complejidades, retos y avances

2. Gobernanza de la Seguridad Alimentaria y Nutrición en América Latina y el Caribe: una mirada desde organismos internacionales.

Daniela Godoy; Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO)

La gobernanza de la seguridad alimentaria y la nutrición (SAN) se entiende como el conjunto de normas, instituciones y procesos mediante los cuales actores públicos y privados coordinan decisiones para garantizar el derecho a la alimentación. Este estudio analiza la gobernanza de la SAN en ALC desde una perspectiva sistémica y multisectorial. Examina siete dimensiones institucionales: marcos normativos, autoridad rectora, sistemas de monitoreo y evaluación, rendición de cuentas, asignaciones presupuestarias, participación de la sociedad civil —incluida la equidad de género— y estructuras para la gestión de crisis alimentarias. El análisis se basa en 18 entrevistas a países de la región.

3. Sistemas agroalimentarios saludables, sostenibles y justos: desafíos en la gobernanza de la región

Juan Ángel Rivera Dommarco; Instituto Nacional de Salud Pública

Ante la crisis de los sistemas agroalimentarios, expresada en el aumento de enfermedades crónicas, la aceleración del cambio climático, la desigualdad y degradación territorial, los enfoques tradicionales del DHAA centrados en el acceso, son insuficientes. Esta charla propone desde los resultados de la Comisión EAT Lancet integrar una perspectiva de los sistemas agroalimentarios, de salud pública, sostenibilidad, justicia alimentaria y gobernanza alimentaria. Se reflexiona sobre los principales retos y algunas posibilidades para orientar la transformación de la producción y el consumo de alimentos con el fin de mejorar la salud, la seguridad alimentaria, la sostenibilidad y las oportunidades económicas.

4. Mecanismos intersectoriales y de participación social: análisis de experiencias en la región

Avelina Landaverde; Alianza Por la Salud Alimentaria

La materialización del DHAA requiere marcos intersectoriales que articulen políticas públicas y mecanismos efectivos de participación social. Esta ponencia presenta un análisis de política pública comparada, con un diseño de casos múltiples en la región, para identificar patrones de institucionalización y trayectorias de implementación del DHAA. La investigación triangula el análisis documental, entrevistas semiestructuradas con actores clave y un taller participativo con organizaciones sociales de la región. Desde una perspectiva crítica, se contrastan las narrativas institucionales con las realidades territoriales, examinando los alcances y desafíos de la participación social en la transformación hacia sistemas agroalimentarios más justos y sostenibles.

Financiamiento. Los recursos para cubrir el monto total del simposio, provienen de la Alianza por la Salud Alimentaria.

Las presentaciones y personas incluidas en este simposio, financian de manera independiente sus actividades en el congreso

Conflicto de interés. Quienes conformamos el simposio, declaramos no mantener relaciones financieras, comerciales ni de patrocinio o de cualquier otra índole cuya actividad esté relacionada directa o indirectamente con industrias de alimentos y bebidas ultra procesadas, alcohólicas, de sucedáneos de la leche materna, farmacéutica, agroquímica, minera u otras que puedan representar un conflicto de interés respecto de los contenidos presentados.

Código: SYM-BJITMZMH8X

Proteger la nutrición antes, durante y después de las emergencias: sistemas alimentarios y respuestas resilientes en ALC

Katherine Silva; Amal Ben Ameur; Elisabete Catarino

Justificación. El objetivo de este simposio es compartir experiencias, evidencia y lecciones aprendidas que permitan mejorar la preparación y respuesta nutricional en emergencias, fortaleciendo capacidades y promoviendo acciones alineadas con las recomendaciones internacionales.

Keywords: nutrición en emergencias, América Latina y el Caribe, resiliencia alimentaria, coordinación intersectorial

Charlas

1. Anticiparse a la emergencia, vigilancia, análisis de riesgos y preparación nutricional frente a El Niño en Centroamérica y el Caribe

Amal Ben Ameur; UNICEF CoE

Se discutirá cómo la vigilancia, el análisis de riesgos y la acción anticipatoria ayudan a los sistemas de nutrición a prepararse antes de que una emergencia se traduzca en deterioro alimentario. Se presentan ejemplos del Corredor Seco centroamericano, donde los eventos climáticos exigen anticipar riesgos nutricionales, y de Jamaica, donde la preparación ante huracanes busca asegurar la continuidad de servicios esenciales y proteger las prácticas de alimentación infantil durante la emergencia.

2. Del impacto a la respuesta, evaluación de necesidades y coordinación intersectorial tras el terremoto en Venezuela

Elisabete Catarino; UNICEF Venezuela

Analizará la experiencia de Venezuela tras el terremoto, con énfasis en cómo la evaluación de necesidades y la coordinación intersectorial permitieron comprender rápidamente los riesgos para la nutrición y orientar la respuesta. Se discutirá cómo articular información y acciones entre nutrición, salud, seguridad alimentaria, agua y saneamiento, protección y otros sectores para atender a niñas, niños, mujeres embarazadas y lactantes, familias desplazadas y otras poblaciones vulnerables. Se reflexionará sobre los mecanismos de coordinación, la identificación de brechas y la adaptación de los servicios para proteger la alimentación y la nutrición de la población desde las primeras etapas de una emergencia.

3. Proteger desde el primer día, alimentación infantil, lactancia materna y Código de Sucedáneos en emergencias, la experiencia de México

Esta charla abordará la protección de la alimentación infantil y la lactancia materna durante emergencias, así como la aplicación del Código de Sucedáneos en contextos de crisis en México. Se espera que incluya los mecanismos para prevenir la distribución no controlada de sucedáneos, las estrategias de apoyo a la lactancia en albergues y zonas afectadas, y las lecciones para fortalecer la respuesta nutricional infantil desde el inicio de una emergencia.

4. La respuesta a la emergencia nutricional después del terremoto en Colombia

Se abordará la evaluación temprana de necesidades nutricionales, la coordinación entre actores humanitarios y de salud, y las medidas para proteger la alimentación de la niñez y otras poblaciones vulnerables en un contexto de desplazamiento y daño a la infraestructura.

Financiamiento. UNICEF

Conflicto de interés. No declara

Código: SYM-GDI63WF5HT

Salud y Nutrición en Emergencias Complejas en América Latina: Evidencia, Gobernanza y Resiliencia Regional

Mónica Ancira Moreno; Sonia Hernández Cordero; Pablo Gaitán Rossi; Martha Kaufer Horwitz; Paulina Rodríguez

Justificación. Objetivo: Analizar cómo las emergencias complejas, incluyendo la movilidad humana, las crisis climáticas y la inseguridad hídrica, afectan la salud y la nutrición en América Latina, destacando experiencias territoriales, desafíos de gobernanza y estrategias para fortalecer la resiliencia regional. Relevancia científica: América Latina enfrenta un aumento sostenido de crisis humanitarias, desplazamientos forzados y eventos climáticos extremos que impactan desproporcionadamente a mujeres, niñas y niños. Estas emergencias profundizan inequidades estructurales e interrumpen servicios esenciales de salud, alimentación y protección social. Persisten brechas en investigación aplicada, coordinación intersectorial y preparación institucional para responder de manera integrada y sostenible. Articulación de las ponencias: La Dra. Hernández presentará evidencia territorial y normativa sobre acceso a servicios de salud y nutrición para población materno-infantil en movilidad en Baja California. Posteriormente, el Dr. Gaitán analizará la respuesta gubernamental frente a la sequía en Nuevo León y sus implicaciones para salud pública y coordinación intersectorial. La Dra. Kaufer abordará hallazgos sobre gobernanza y protección nutricional en emergencias complejas. Finalmente, la Mtra. Rodríguez presentará prioridades estratégicas para fortalecer la capacidad de respuesta regional. Contribuciones al congreso: Evidencia para posicionar la salud y nutrición en emergencias complejas como una prioridad regional de salud pública y acción humanitaria.

Keywords: emergencias complejas, salud materno-infantil en crisis humanitarias, resiliencia regional.

Charlas

1. Diagnóstico Situacional y Mapeo Normativo de Servicios de Salud y Nutrición para Población Materno-Infantil en Movilidad en Baja California

Sonia Hernández Cordero; Instituto de Investigaciones para el Desarrollo con Equidad, EQUIDE, Universidad Iberoamericana, Ciudad de México

Objetivo: Presentar un diagnóstico situacional y mapeo normativo sobre acceso a servicios de salud y nutrición para NNA y mujeres embarazadas en movilidad en Baja California. Métodos: Estudio descriptivo integrando análisis normativo, georreferenciación de servicios de salud, utilización de servicios y caracterización de albergues de ACNUR en Tijuana y Mexicali. Hallazgos: Se identificaron 198 unidades de salud, 44 albergues y 62,519 consultas a población migrante en 2024; 59.2% correspondieron a mujeres y 98.7% fueron otorgadas por IMSS-Bienestar. Persisten barreras operativas y fragmentación institucional. Aporte principal: Evidencia territorial y normativa para fortalecer coordinación intersectorial y atención integral a población materno-infantil en movilidad.

2. Respuesta Gubernamental a la Emergencia Hídrica por Sequía en Nuevo León: Lecciones para la Salud y Nutrición en Contextos Urbanos

Pablo Gaitán Rossi; Instituto de Investigaciones para el Desarrollo con Equidad, EQUIDE, Universidad Iberoamericana, Ciudad de México

Objetivo: Documentar facilitadores y obstáculos en la implementación de la respuesta gubernamental a la emergencia hídrica por sequía en Nuevo León, México durante 2022. Métodos: Revisión de literatura, análisis documental y entrevistas con actores clave involucrados en la respuesta institucional. Hallazgos: La declaratoria de emergencia, la infraestructura social preexistente y la flexibilidad operativa facilitaron acciones como distribución de pipas y tinacos. Entre las limitaciones se identificaron la falta de preparación previa y el agotamiento laboral del personal. Aporte principal: Lecciones para vincular preparación climática, política social y salud mediante colaboración intersectorial robusta, ofreciendo aprendizajes transferibles a otros estados y

contextos urbanos vulnerables.
3. Gobernanza Intersectorial y Protección Nutricional en Emergencias Complejas
Martha Kaufer Horwitz; Dirección de Nutrición, Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán
Objetivo: Identificar barreras estructurales y prioridades estratégicas para fortalecer la gobernanza intersectorial y la protección nutricional en emergencias complejas en México y América Latina. Métodos: Sistematización cualitativa de un taller regional interdisciplinario efectuado en noviembre de 2025, con participación de la academia, organismos multilaterales, sociedad civil y actores gubernamentales. Hallazgos: Barreras: Fragmentación institucional, limitada interoperabilidad de sistemas de información y débil coordinación multisectorial. Mujeres embarazadas, lactantes, niñas, niños menores de cinco años y población en movilidad fueron reconocidos como grupos particularmente vulnerables.
Aporte principal: Recomendaciones para fortalecer gobernanza, vigilancia nutricional y protección materno-infantil desde un enfoque de equidad y curso de vida.
4. De la Respuesta Reactiva a la Resiliencia Sistémica: Hacia una Agenda Regional de Salud y Nutrición en Emergencias Complejas
Paulina Rodríguez; Fundación para la Investigación y Educación en Salud Pública (FIESP).
Objetivo: Presentar prioridades regionales para fortalecer preparación, resiliencia y capacidad adaptativa de los sistemas de salud y nutrición frente a emergencias complejas en América Latina. Métodos: Se integraron hallazgos derivados de una mesa de priorización estratégica basada en metodología participativa tipo World Café desarrollada durante un taller regional multisectorial. Hallazgos: Seis ejes prioritarios: investigación de implementación, gobernanza intersectorial, armonización normativa, protección de lactancia materna, sistemas de información sensibles a crisis y plataformas regionales de articulación. Las principales brechas regionales se relacionan con implementación, coordinación y sostenibilidad operativa.
Aporte principal: Propuesta de una agenda regional basada en resiliencia sistémica y preparación integrada.
Financiamiento. Universidad Iberoamericana y la Fundación para la Investigación y Educación en Salud Pública (FIESP)
Conflicto de interés. No hay conflictos de intereses que reportar

Código: SYM-KFD992TPXR
Desnutrición aguda infantil en América Latina: evidencia, implementación y fortalecimiento de sistemas de salud
Edith Kim Herrera; Ana Lilia Lozada Tequeanes; Susana Raffalli Arismendi.; Anabelle Bonvecchio Arenas
Justificación. La desnutrición aguda infantil (DAI) persiste como una condición de alto riesgo para la supervivencia y el desarrollo infantil en la región. En contextos de crisis, como Venezuela, se observan incrementos asociados a inseguridad alimentaria y debilitamiento de los sistemas de salud. Aunque existen intervenciones efectivas como los ATLC, persisten brechas en su implementación y cobertura. Generar evidencia contextualizada es clave para fortalecer sistemas más resilientes y equitativos. El objetivo del simposio es analizar la DAI en América Latina (AL) desde una perspectiva integral que articule evidencia sobre el tratamiento ambulatorio con alimentos terapéuticos listos para consumo (ATLC), el impacto de crisis humanitarias y estrategias de fortalecimiento de capacidades e implementación en sistemas de salud, con el fin de identificar acciones efectivas para transformar la respuesta regional desde la evidencia hacia la acción. El simposio integra cuatro experiencias: adherencia a ATLC (México), impacto en la DAI de la crisis (Venezuela), fortalecimiento de capacidades mediante capacitación y la implementación del manejo de la DAI (Republica Dominicana). Esta secuencia conecta evidencia, contexto y acción, mostrando cómo intervenciones clínicas, capacitación y políticas públicas pueden traducirse en acciones concretas y aportar lecciones transferibles para sistemas de salud más resilientes, equitativos y sostenibles en AL.
Keywords: desnutrición aguda infantil, ATLC, crisis humanitaria, política pública, capacitación
Charlas
1. Evidencia y experiencias en el uso de ATLC para el tratamiento de la DAI en México
Ana Lilia Lozada Tequeanes; Instituto Nacional de Salud Pública
Esta presentación analizará la aceptabilidad del tratamiento con alimentos terapéuticos listos para consumo (ATLC) en niñas y niños de 6–59 meses con desnutrición aguda en comunidades rurales e indígenas de México. El estudio aporta evidencia clave sobre la factibilidad del manejo ambulatorio de la DAI, demostrando que el uso de ATLC puede integrarse de manera segura y culturalmente pertinente en contextos de vulnerabilidad. Estos hallazgos son relevantes para fortalecer la capacidad resolutiva del sistema de salud y avanzar hacia modelos más accesibles, oportunos y sostenibles de tratamiento en América Latina
2. Crisis humanitaria y desnutrición aguda infantil: evidencia y respuestas desde Venezuela
Susana Raffalli Arismendi.; Consultora en Nutrición. Cáritas Venezuela.
Esta presentación analizará el impacto de la prolongada crisis humanitaria en Venezuela sobre el estado nutricional infantil, con énfasis en la desnutrición aguda. La evidencia muestra un deterioro sostenido del crecimiento infantil y un incremento de la desnutrición asociado a inseguridad alimentaria, colapso del sistema de salud y acceso limitado a servicios esenciales. Se discutirán estrategias implementadas para su mitigación, incluyendo programas comunitarios, tratamiento ambulatorio y asistencia humanitaria. El aporte principal será identificar lecciones transferibles para fortalecer la respuesta a la DAI en contextos de crisis en América Latina.
3. Capacitación de capacitadores (Tot) para el abordaje integral de la desnutrición aguda infantil en el primer nivel de atención
Anabelle Bonvecchio Arenas; Instituto Nacional de Salud Pública
Esta presentación describirá un modelo de capacitación de capacitadores (Training of Trainers, ToT) dirigido a personal de salud y actores comunitarios para el abordaje integral de la desnutrición aguda infantil (DAI) en el primer nivel de atención. El modelo combina formación teórico-práctica, herramientas estandarizadas y metodologías participativas para fortalecer competencias en detección, diagnóstico, tratamiento ambulatorio con ATLC y seguimiento de casos. El modelo facilita el escalamiento, la sostenibilidad y la adaptación a contextos locales, contribuyendo al fortalecimiento de capacidades institucionales y comunitarias para una respuesta oportuna y efectiva frente a la DAI.
4. Implementación del manejo integrado de la desnutrición aguda infantil en el sistema de salud: experiencia de República Dominicana
Esta presentación analizará la experiencia de República Dominicana en la implementación del manejo integrado de la desnutrición aguda infantil dentro del sistema de salud, incluyendo el uso de alimentos terapéuticos listos para consumo (ATLC) y protocolos estandarizados de atención. Se describirán estrategias de capacitación, articulación institucional y fortalecimiento del primer nivel de atención. A partir de evidencia programática, se discutirán logros y desafíos en la implementación, así como su contribución a mejorar la cobertura y oportunidad del tratamiento. El aporte principal será identificar elementos replicables para fortalecer la respuesta a la DAI en

América Latina.
Financiamiento. UNICEF México
Conflicto de interés. Las y los expositores declaran no tener conflicto de interés relacionados con el contenido presentado.

Código: SYM-NOCV8U30T8
Investigación y acción en nutrición materno-infantil en contextos de emergencia en América Latina.
Ana Lilia Lozada Tequeanes; Edith Kim Herrera; Susana Rafalli; Matthias Sachse
Justificación. En situaciones de emergencia y en contextos de movilidad humana, la población materno-infantil se enfrenta a un mayor riesgo de morbilidad y mortalidad. Sin embargo, aún existe una brecha significativa en la respuesta de las necesidades nutricionales diferenciadas de esta población y su alineación con las directrices internacionales. En este sentido, se requiere generar evidencia científica que permita mejorar la implementación de las pautas estándar de nutrición y que permita generar acciones concretas que aborden su aplicación y el fortalecimiento de las capacidades del personal e instituciones que responden en situaciones de emergencia. En este marco, el objetivo de este simposium es compartir y analizar experiencias en investigación, capacitación y acciones de respuesta en contextos de emergencia en América Latina. El colocar sobre la mesa el tema de emergencias en el SLAN contribuye en preparar y posicionar a la región en la preparación y respuesta a emergencias, dado el incremento de éstas por causas climáticas o humanas en los últimos años. Por lo anterior, se propone enmarcar la importancia las emergencias y la nutrición, seguido de compartir experiencias en investigación y las barreras para realizarla; así como, compartir acciones estratégicas de fortalecimiento de capacidades y lecciones aprendidas en ese contexto.
Keywords: nutrición, materno-infantil, emergencias, América Latina
Charlas
1. Nutrición y cambio climático
En esta plática se busca enmarcar el incremento de las emergencias por cambio climático y antropogénicas en la nutrición humana, además de que se presentarán datos de sus potenciales riesgos y daños en América Latina, específicamente, en los últimos años. También se hace un llamado a la preparación y a la acción a los gobiernos en tratar de minimizar el impacto y afectaciones de las situaciones de emergencia en la naturaleza y en la salud de las poblaciones en el futuro cercano.
2. Barreras para la investigación en nutrición materno-infantil post-emergencia por el huracán Otis en México.
Edith Kim Herrera; Instituto Nacional de Salud Pública
En esta charla se aborda la importancia de generar evidencia acerca de los efectos de las emergencias en la nutrición población materno-infantil y exponer las prácticas de nutrición, salud y protección a dicha población que han sido documentadas durante tales contextos. Sin embargo, realizar investigación en situaciones de emergencia enfrenta diversas barreras éticas, temporales, logísticas, de tiempo de reacción y presupuestales que dificultan una metodología rigurosa de investigación y limitan los hallazgos en cuanto la generalización, la toma de decisiones y lecciones aprendidas.
3. Planes de atención a la nutrición materno-infantil y lecciones aprendidas en nutrición materno infantil en la región.
Susana Rafalli; Consultora en Caritas Caracas, Venezuela.
En esta participación se resalta la urgente necesidad de integrar el tema de la nutrición materno-infantil como un eje rector dentro de las estrategias de preparación y respuesta de los gobiernos, ONG´s y asociaciones civiles. Esto incluye el desarrollo de planes/protocolos que definan claramente los objetivos e intervenciones para proteger a las poblaciones más vulnerables y promover su adecuada nutrición y salud en dichos contextos. Asimismo, se enfatiza que dichas acciones deben incluir las lecciones aprendidas de otros contextos/poblaciones que permitan avanzar hacia una atención y respuesta alineada con las directrices internacionales estándar para estas situaciones.
4. Desarrollo de un curso online masivo abierto (MOOC) sobre la nutrición materno-infantil en contextos de emergencias en México.
Matthias Sachse; UNICEF México
En esta charla, se presenta el curso online masivo en línea (o MOOC) sobre la nutrición materno-infantil dirigido a personal de salud e involucrados en la reacción y respuesta a emergencias en México, como un recurso económico, accesible y de amplia cobertura para la atención y preparación de la nutrición materno-infantil en contextos de emergencia. Se resalta que el desarrollo de dicho MOOC se basa en las directrices internacionales más actuales y en las lecciones aprendidas de las recientes emergencias hidrometeorológicas en México; por lo que, su implementación tiene el potencial de extenderse a otras emergencias y a otras poblaciones.
Financiamiento. UNICEF México
Conflicto de interés. Facilitador y expositores declaran no tener conflicto de interés.

Código: SYM-Q2E32ELUXC
Más allá de los nutrientes: procesos para construir y aplicar estrategias de política pública con enfoque ecológico, sociocultural y sistémicos
María Elisa Zapata; Anna-Lena Klapp; Gustavo Cediel; Mishel Unar Munguía
Justificación. El simposio propone analizar y debatir los procesos conceptuales, metodológicos y participativos necesarios para la elaboración de guías alimentarias basadas en sistemas alimentarios que integren explícitamente enfoques ecológicos, sociales y culturales en América Latina. Busca poner en diálogo la evidencia científica, las experiencias regionales y los saberes situados, con el objetivo de avanzar hacia recomendaciones más pertinentes, equitativas y sostenibles, libres de conflicto de interés y superando una visión centrada exclusivamente en nutrientes y alimentos.
Las guías alimentarias constituyen una herramienta clave de política pública en nutrición y salud, cuya efectividad depende de su adecuación a los contextos sociales, culturales, económicos y ambientales. En América Latina, una región atravesada por profundas desigualdades, alta diversidad cultural y rápidas transformaciones de los sistemas alimentarios persiste una brecha significativa entre las recomendaciones técnicas y las prácticas alimentarias reales de la población. Desde una perspectiva científica, el simposio resulta relevante al cuestionar los límites del enfoque nutricional tradicional y promover marcos conceptuales integradores, como los sistemas alimentarios, los determinantes sociales de la alimentación y la sostenibilidad ambiental. Asimismo, contribuye a generar reflexión metodológica y evidencia sobre la incorporación de dimensiones eco-socioculturales en el diseño de guías alimentarias, un campo aún incipiente en la región.
Keywords: guías alimentarias, políticas públicas, sostenibilidad, cultura, equidad
Charlas
1. Del plato al planeta: repensando las guías alimentarias para la salud, la cultura y el clima
Anna-Lena Klapp; ProVeg International / Georg-August-Universität Göttingen
Las guías alimentarias nacionales están evolucionando para abordar no solo la salud humana, sino también la sostenibilidad ambiental y la relevancia cultural. Esta presentación sintetiza las

mejores prácticas globales en el desarrollo de guías alimentarias, con un enfoque en las recientes actualizaciones en Europa inspiradas en la Dieta de Salud Planetaria. Destaca lecciones clave sobre la integración de consideraciones climáticas, la adaptación cultural y la garantía de impacto en salud pública. A partir de evidencia emergente y experiencia en políticas, ofrece ideas prácticas para diseñar guías nutricionalmente sólidas, sostenibles y socialmente aceptables

2. El modelo de guías alimentarias pensadas y en coconstrucción con las comunidades según las posibilidades de cada territorialidad alimentaria

Gustavo Cediel; Grupo de Investigación Saberes Alimentarios, Universidad de Antioquia, Colombia.

Se presentará el modelo de guías alimentarias y canasta alimentos de Colombia, concebidas a partir de las posibilidades reales de cada región del país, y que reconocen la diversidad social, cultural, económica y territorial. El enfoque busca superar las recomendaciones homogéneas, corporativas y abstractas, incorporando contextos locales, sistemas productivos, accesibilidad y prácticas alimentarias. De este modo, se promueve el desarrollo de guías más pertinentes, equitativas y aplicables, capaces de dialogar con las realidades cotidianas de la población y fortalecer su impacto en salud pública desde la semilla hasta el cuerpo, considerando el enfoque de alimentación real y biodiversa.

3. Los desafíos y las claves para construir canastas normativas a partir de guías alimentarias sostenibles

Mishel Unar Munguía; Instituto Nacional de Salud Pública (INSP) México

Se analizará cómo transitar del diseño de guías alimentarias sostenibles a la construcción de diferentes opciones de canastas alimentarias normativas, integrando dimensiones nutricionales, ambientales, económicas y culturales a partir de la experiencia en México. Se abordarán los desafíos para la construcción de estas canastas y su adaptación a distintas regiones y grupos poblacionales, así como puntos críticos y oportunidades para su adopción como herramienta de política pública.

Financiamiento. Centro de Estudios sobre Nutrición Infantil Dr. Alejandro O´Donnell

Conflicto de interés. No hay conflictos de interés

Código: SYM-QI9TC0XZSH

Regulación de productos comestibles y bebidas ultraprocesadas (PCBU) en Latinoamérica: evidencia e innovación para fortalecer las políticas alimentarias

Vanessa Mello Rodrigues; Fabio Da Silva Gomes; Yessika Hoyos; Jucimara Morais; Verónica Schoj

Justificación. Objetivo: Analizar cómo la evidencia sobre productos comestibles y bebidas ultraprocesados (PCBU) puede fortalecer y ampliar las políticas alimentarias recomendadas por la OMS, a partir de enfoques innovadores y experiencias de América Latina. Relevancia científica: Los "Best Buys" de la OMS ofrecen intervenciones costo-efectivas para prevenir ECNT. Sin embargo, la creciente evidencia sobre los PCBU plantea la necesidad de complementar los enfoques centrados en nutrientes críticos e incorporar el grado de procesamiento en las políticas públicas. El simposio examina cómo la clasificación NOVA y esta evidencia pueden fortalecer instrumentos existentes y abrir nuevas rutas regulatorias. Forma en que se articulan las charlas: El diálogo parte de una mirada regional sobre los "Best Buys"; continúa con experiencias de incorporación del grado de procesamiento en el etiquetado en Colombia y las compras públicas para alimentación escolar en Brasil; y culmina con una reflexión sobre estrategias de incidencia, aprendizajes y oportunidades para avanzar hacia una nueva generación de políticas alimentarias. Contribución al congreso: Aportar una visión innovadora y aplicada para traducir la evidencia sobre PCBU en políticas públicas y fortalecer la protección de la salud en la región.

Keywords: políticas alimentarias, clasificación NOVA, nutrientes críticos, innovación regulatoria, ultraprocesados.

Charlas

1. Innovación en los "Best Buys" de la OMS frente a la evidencia sobre PCBU

Fabio Da Silva Gomes; Oficina Regional de la OPS para las Américas, Organización Panamericana de la Salud, Washington DC/ EE. UU.

Esta charla presentará los "Best Buys" de la OMS y los avances en Latinoamérica en la regulación de PCBU, integrando la evidencia científica más reciente. En particular, abordará la evidencia desarrollada por la OPS sobre la necesidad de avanzar hacia un etiquetado de productos ultraprocesados que incluya un sello específico que los identifique. A partir del análisis de las políticas vigentes, se examinarán alternativas y estrategias para fortalecer las regulaciones actuales y enfrentar el alto consumo de estos productos más allá de los nutrientes críticos, orientando la transformación de las políticas para priorizar la protección de la salud pública regional.

2. Hacia una nueva generación de etiquetado con la incorporación de PCBU en Colombia

Yessika Hoyos; Colectivo de Abogadados y Abogadas José Alvear Restrepo

Este caso representa un avance en regional al proponer un modelo de etiquetado que va más allá de nutrientes críticos. Impulsado por el Gobierno, la academia sin conflictos y la sociedad civil, se propuso una regulación que añade una advertencia específica para PCBU, respondiendo a la necesidad de informar sobre la naturaleza del producto, en medio de intensas críticas de la industria. Este análisis del caso colombiano demuestra cómo la movilización social y la evidencia científica sin conflicto de interés pueden blindar la salud pública, convirtiéndose en una hoja de ruta para otros países que buscan fortalecer sus políticas alimentarias.

3. Compras públicas y límites a los PCBU en el Programa Nacional de Alimentación Escolar de Brasil

Jucimara Morais; Direitos Humanos, Ciências Jurídicas, FIAN Brasil - Organização pelo Direito Humano à Alimentação e à Nutrição Adequadas

La charla analizará los avances y desafíos en la limitación de PCBU en las compras públicas del Programa Nacional de Alimentación Escolar (PNAE) en Brasil. Mostrará cómo, a partir de un concepto desarrollado en el país, incorporado en la Guía Alimentaria para la Población Brasileña y luego adoptado internacionalmente, fue posible avanzar en la inclusión de reglas para restringir UPP. Examinará la evolución normativa en la última década y, desde la experiencia de la sociedad civil, explorará estrategias de incidencia, incluyendo esfuerzos para ampliar los recursos del programa y fortalecer la compra de alimentos saludables.

4. De la evidencia a la incidencia: aprendizajes para fortalecer las políticas sobre PCBU en América Latina

Verónica Schoj; Food and Nutrition Policy, Global Health Advocacy Incubator

A partir de las experiencias presentadas, los comentarios conectarán los avances en etiquetado, compras públicas y otras políticas con estrategias innovadoras que vienen siendo impulsadas en América Latina y otros contextos para reducir el consumo de PCBU. Desde una perspectiva de incidencia, se destacarán aprendizajes derivados del trabajo de apoyo a la sociedad civil y su articulación con la evidencia científica y la acción gubernamental. La reflexión buscará identificar elementos comunes, oportunidades y desafíos para avanzar hacia una nueva generación de políticas alimentarias en la región.

Financiamiento. Bloomberg Philanthropies

Conflicto de interés. Los/as expositores/as declaran no tener conflictos de interés relacionados con el contenido del simposio.

Código: SYM-SA7NWRK9RU

Salud Global y Equidad en la Nutrición Materno-Infantil en América Latina: Perspectivas Regionales desde el Observatorio Materno Infantil (OMI)

Mónica Ancira Moreno; Rafael Pérez Escamilla; Nicolás Méndez; Alejandra Cantoral; Ana Lorena Ruano

Justificación. Objetivo: Analizar cómo las inequidades estructurales y los desafíos de salud global influyen en la salud y la nutrición materno-infantil en América Latina, y discutir estrategias y oportunidades para fortalecer las respuestas regionales basadas en evidencia.

Relevancia científica: América Latina enfrenta una compleja triple carga de la mala nutrición en un contexto de crecientes desafíos de salud global. Estas problemáticas afectan de manera desproporcionada a poblaciones vulnerables y se agravan por sistemas fragmentados de alimentación y salud, inseguridad alimentaria y acceso desigual a servicios de salud. Articulación de las ponencias: El simposio iniciará con el Dr. Pérez-Escamilla, quien abordará la gobernanza global y la cooperación internacional de sistemas de alimentos y salud como determinantes clave de las agendas de nutrición y salud materno-infantiles en el contexto de cambio climático. Posteriormente, el Mtro. Méndez Barreto analizará cómo los entornos alimentarios escolares reproducen inequidades sociales y nutricionales. La Dra. Cantoral presentará aprendizajes derivados de la implementación territorial de ENAPI en México y su potencial de adaptación regional. Finalmente, la Dra. Ruano reflexionará sobre cooperación internacional, sostenibilidad y desafíos futuros para la equidad materno-infantil. Contribuciones al congreso: Este simposio fortalece la discusión en salud global sobre salud y nutrición materno-infantil, integrando evidencia y experiencias regionales con enfoque de equidad.

Keywords: salud global, equidad, Latinoamérica

Charlas

1. Gobernanza Global y Nutrición Materno-Infantil en América Latina en el contexto de cambio climático: ¿Por qué Importa la Cooperación Internacional?

Rafael Pérez Escamilla; Escuela de Salud Pública de Yale, Universidad de Yale, New Haven, Connecticut, Estados Unidos

Objetivo: Analizar cómo la gobernanza global de sistemas de alimentación y salud configura las prioridades en salud y nutrición materno-infantil en América Latina. Métodos: A partir de marcos de salud global, políticas alimentarias y modelos de cooperación internacional, esta ponencia examina cómo las instituciones multilaterales y los mecanismos de financiamiento influyen en las agendas de salud. Asimismo, incorpora evidencia derivada de investigación colaborativa sobre las implicaciones del distanciamiento de Estados Unidos con organismos multilaterales y la OMS.

Aporte principal: La presentación ofrece una visión macro sobre cómo las estructuras de gobernanza global generan tanto inequidades como oportunidades para mejorar la nutrición materno-infantil en la región.

2. Entornos Alimentarios y Nutrición Infantil en América Latina: ¿Cómo los Contextos Escolares Reproducen Inequidades?

Nicolás Méndez; Observatorio Materno Infantil, Universidad Ibero; Laboratoire ISMEE, Universidad Sorbonne Paris Nord; Laboratoire PNCA, Universidad Paris-Saclay

Objetivo: Explorar cómo los entornos alimentarios escolares reflejan y refuerzan inequidades sociales y nutricionales. Métodos: A través de una metodología que combina observaciones participantes y talleres sobre salud y alimentación en dos escuelas de Yucatán (México), esta ponencia explora la circulación de mensajes alimentarios entre niños y niñas de 9 a 11 años en el entorno escolar, así como sus impactos en las prácticas alimentarias. Aporte principal: Los hallazgos evidencian cómo los mensajes alimentarios reproducen inequidades sociales en el entorno escolar y destacan la necesidad de una educación nutricional crítica, contextualizada y acompañada de intervenciones estructurales que promuevan sistemas alimentarios más saludables y equitativos.

3. Políticas de Primera Infancia con Enfoque Territorial: Lecciones de la Evaluación de ENAPI en México para América Latina

Alejandra Cantoral; Observatorio Materno Infantil, Universidad Iberoamericana Ciudad de México

Objetivo: Presentar hallazgos derivados de la evaluación de la Estrategia Nacional de Atención a la Primera Infancia (ENAPI) en México desde una perspectiva de equidad, salud materno-infantil y enfoque territorial. Métodos: A través de metodologías de ciencia de implementación, esta ponencia examina cómo ENAPI articula acciones multisectoriales dirigidas a la primera infancia en distintos contextos territoriales. Aporte principal: La presentación destaca cómo una estrategia territorial centrada en la coordinación intersectorial, el fortalecimiento comunitario y la atención integral puede contribuir a reducir desigualdades durante la primera infancia. Asimismo, se discutirán buenas prácticas y aprendizajes con potencial de adaptación y escalamiento en otros países de América Latina.

4. Salud Global y Cooperación Norte-Sur: Retos para la Equidad Materno-Infantil en América Latina

Ana Lorena Ruano; Universidad de Bergen

Objetivo: Analizar cómo los cambios en la cooperación internacional afectan la sostenibilidad de las políticas y programas de salud y nutrición materno-infantil en América Latina. Métodos: A partir de análisis de políticas y evidencia colaborativa, esta ponencia examina cómo las transformaciones geopolíticas impactan el financiamiento, la continuidad programática y las capacidades regionales en salud materno-infantil. Aporte principal: La presentación destaca desafíos y oportunidades para fortalecer sistemas de salud materno-infantil más resilientes y sostenibles. Asimismo, propone avanzar hacia modelos de colaboración Norte-Sur más equitativos, horizontales y con perspectiva decolonial, orientados al fortalecimiento de capacidades regionales y la soberanía en salud.

Financiamiento. Universidad Iberoamericana

Conflicto de interés. Ninguno

Código: SYM-VMUGPT7NJY

Plan de aceleración para detener la obesidad: Experiencia de México y Chile

Mariana Arellano; Simón Barquera Cervera.; Lorena Rodríguez Osaic; Luz María de Regil

Justificación. Objetivo: Presentar experiencias y retos en la implementación del Plan de Aceleración para Detener la Obesidad en México y Chile.

Relevancia científica: La obesidad y las enfermedades no transmisibles continúan en aumento en la región, impulsadas por sistemas alimentarios que favorecen el consumo de productos ultraprocesados y bebidas azucaradas. Esto incrementa el riesgo de diabetes tipo 2, enfermedades cardiovasculares, hipertensión y algunos tipos de cáncer, además de reducir la calidad de vida y aumentar la mortalidad prematura. A su vez, este patrón de consumo está vinculado con impactos negativos en los ecosistemas, ya que la producción de ultraprocesados depende de monocultivos intensivos, alto uso de insumos químicos, cadenas de suministro extensas y un elevado uso de empaques, contribuyendo a la pérdida de biodiversidad, la contaminación y una mayor huella ambiental. Articulación de

las charlas: El simposio integra experiencias de México y Chile, junto con la perspectiva de la OMS/OPS como impulsores de la iniciativa. Las presentaciones abordarán avances, retos y estrategias de aceleración, permitiendo un análisis comparativo y la identificación de elementos comunes. Contribución al congreso: Aportará evidencia aplicada y experiencias regionales clave para fortalecer la prevención de la obesidad y acelerar la implementación de políticas públicas efectivas en América Latina.

Keywords: obesidad, sistemas alimentarios, políticas alimentarias

Charlas

1. Presentación de la hoja de ruta nacional para la prevención y control de la obesidad en México

Dr. Simón Barquera Cervera.; Centro de Investigación en Nutrición y Salud, Instituto Nacional de Salud Pública. Cuernavaca, Morelos.

La charla presenta la elaboración de la Hoja de Ruta Nacional para la prevención y control de la obesidad en México, destacando como pasos principales una metodología basada en revisión de evidencia, análisis epidemiológico y consulta multisectorial; la conformación e implementación de un grupo de trabajo interdisciplinario que operó mediante mesas técnicas y consenso; y la definición de 10 objetivos estratégicos acompañados de indicadores medibles para monitorear avances, enfocados en la promoción de estilos de vida saludables, la prevención, la regulación y el fortalecimiento del sistema de salud.

2. Estrategia Nacional de Chile 2023–2030 para la Prevención del Sobrepeso y Obesidad Infantil

Lorena Rodríguez Osaic; Universidad de Chile

Estrategia para Detener la Aceleración del Sobrepeso y Obesidad en la Niñez y Adolescencia 2023–2030 en Chile, impulsada por el Ministerio de Salud de Chile y la Organización Panamericana de la Salud, destacando como pasos principales su diseño como hoja de ruta multisectorial alineada con políticas nacionales e internacionales, la articulación de múltiples ministerios y organismos internacionales para su implementación coordinada, y su operativización mediante 29 líneas estratégicas y un plan con 177 acciones específicas que definen responsables, metas y seguimiento para prevenir la malnutrición en menores de 19 años y mejorar los entornos alimentarios y de salud.

3. OMS/OPS como impulsor del Plan de Aceleración para Detener la Obesidad

Luz María de Regil; Organización Mundial de la Salud

Plan de Aceleración para Detener la Obesidad como una iniciativa global adoptada en la Asamblea Mundial de la Salud, orientada a impulsar acciones multisectoriales a nivel país. Se enfatiza que la obesidad es una enfermedad crónica compleja sin solución única, que requiere transformar entornos obesogénicos mediante políticas públicas, regulación alimentaria y promoción de estilos de vida saludables, junto con el fortalecimiento de los sistemas de salud para prevención, tratamiento y manejo. El enfoque integra evidencia, metas medibles y mecanismos de seguimiento para acelerar el impacto y frenar la tendencia creciente de la obesidad.

Financiamiento. Bloomberg Philantropies

Conflicto de interés. Ninguno

Código: SYM-KREDRGLVKL

El etiquetado frontal de advertencia en América Latina: miradas desde la perspectiva de derechos humanos

Ana Montserrat Larrañaga Flota; Lujan Abramo; Javier Zúñiga; Lina Cerón; Andrea Graciano

Justificación. Objetivo: Analizar y compartir las experiencias del etiquetado frontal de advertencia (EFA) en el ámbito regional: México, Colombia y Argentina, desde un enfoque que vincula evidencia, regulación y la protección de derechos humanos (DDHH) como la alimentación, la salud, y la información, en contextos de amenazas y retos para estas políticas. Relevancia: El EFA además de ser una política indispensable de salud pública, también se ha convertido en una herramienta de protección de DDHH en contextos donde puede mejorar o estar en riesgo, debido a los intereses de industrias de alimentos y bebidas. Articulación: El simposio consta de cuatro presentaciones. Cada una se adentra en una experiencia sobre el ejercicio de derechos humanos en torno al EFA, y retos legales que se enfrentan: 1. Declaraciones sobre el EFA desde las agencias y organismos internacionales de DDHH; 2. Experiencia de México: Sentencias del EFA como herramienta de DDHH; 3. Lecciones de Colombia ante el desarrollo del EFA; 4. Argentina: acciones y retos en la defensa del EFA y DDHH. Contribución: El simposio aporta un enfoque de DDHH. Asimismo, desglosa ante profesionistas de la salud, debates actuales sobre los argumentos de DDHH para la defensa de esta política crucial en América Latina.

Keywords: etiquetado, derechos humanos, América Latina.

Charlas

1. Declaraciones sobre el etiquetado y las políticas alimentarias de agencias y organismos internacionales de DDHH

Lujan Abramo; GHAI

El etiquetado frontal ha pasado de ser una medida de salud pública a una verdadera herramienta para el ejercicio de los derechos humanos. Esto se ha ido reconociendo mediante distintos mecanismos, desde los instrumentos universales de DDHH, como las relatorías del derecho a la salud de Naciones Unidas, hasta los instrumentos regionales, incluyendo la relatoría de derechos sociales de la Comisión Interamericana de DDHH.

Esta plática se enfocará en como diversos instrumentos de derecho internacional han reconocido al EFA como una forma de ejercer DDHH y sus justificaciones.

2. La experiencia de México: Sentencias del EFA como una herramienta de DDHH

Javier Zúñiga; El Poder del Consumidor

La implementación del etiquetado frontal en México presentó una oposición sin precedentes por parte de la industria de bebidas y alimentos. Los monitoreos señalan que se presentaron más de 150 acciones legales en contra de esta medida. La plática compartirá cual fue la experiencia de México en la defensa del etiquetado, las acciones de la sociedad civil y los resultados después de la resolución de 3 casos ante la Suprema Corte mexicana, en los que se estableció al etiquetado frontal como una herramienta de DDHH.

3. Lecciones de Colombia ante el desarrollo e implementación del EFA

Lina Cerón; Red PaPaz

El desarrollo e implementación del EFA en Colombia fue un desafío desde la primera propuesta de etiquetado hasta la actual versión. La actuación de la sociedad civil fue fundamental para denunciar y desafiar legalmente la primera propuesta de EFA, hasta la creación y desarrollo de uno de los mejores EFA de la región. La presente plática se enfocará en compartir las experiencias de litigio y acciones de incidencia que la sociedad civil realizó en Colombia.

4. Argentina: Acciones y retos frente a la defensa jurídica del EFA y los DDHH

Andrea Graciano; COLANSA

Argentina comenzó a implementar su EFA en 2021. Desde entonces, se convirtió en un referente de la región y global de ésta política pública. Sin embargo, con los recientes cambios en la administración gubernamental, el EFA ha recibido cambios en su diseño, principalmente en el perfil nutrimental, lo que ha activado y movilizado a sectores de la sociedad civil en su defensa. Además, se encuentra presente el debate del Mercosur, un espacio ampliamente dominado por las empresas de productos ultraprocesados. Esta plática compartirá la experiencia

de Argentina del EFA en un contexto adverso para esta medida.
Financiamiento. Las presentaciones y personas incluidas en este simposio pertenecen a universidades y organizaciones de la sociedad civil que financian de manera independiente sus actividades en el congreso. Los recursos para cubrir el monto total del simposio provienen de los participantes, de la organización El Poder del Consumidor, y del Global Health Advocacy Incubator.
Conflicto de interés. Quienes conformamos el simposio, declaramos no mantener relaciones financieras, comerciales ni de patrocinio o de cualquier otra índole cuya actividad esté relacionada directa o indirectamente con industrias de alimentos y bebidas ultra procesadas, alcohólicas, de tabaco, de sucedáneos de la leche materna, farmacéutica, agroquímica, minera u otras que puedan representar un conflicto de interés respecto de los contenidos presentados. El Poder del Consumidor ha recibido financiamiento para su trabajo en materia de políticas alimentarias de la organización Bloomberg Philantropies.

Código: SYM-IBSYTMORUI

Cambio climático, nutrición y gobernanza: contribuciones de la actuación profesional para sistemas alimentarios saludables, justos y sostenibles

Fernando Marcello Nunes Pereira; Fernando Nunes; Luiza Lima Torquato; Gisele Bortolini

Justificación. El simposio reúne a investigadores, formuladores de políticas públicas, docentes, estudiantes y profesionales de Nutrición interesados en la interfaz entre clima, salud y sistemas alimentarios. Su relevancia científica se deriva de la creciente producción de evidencias sobre los impactos de la emergencia climática en la alimentación, en la seguridad alimentaria y nutricional y en la salud humana, así como de la necesidad de respuestas institucionales e intersectoriales. Las ponencias fueron estructuradas en dos momentos complementarios: el primero aborda la gobernanza, las políticas públicas y la transición de los sistemas alimentarios; el segundo se centra en la formación profesional, la práctica en Nutrición y las recomendaciones institucionales. La contribución al Congreso radica en traducir una agenda contemporánea en propuestas técnicas y políticas aplicables a los territorios, fortaleciendo el debate sobre sistemas alimentarios saludables, sostenibles y equitativos a partir de la experiencia reciente del CFN y de las recomendaciones recientemente publicadas dirigidas a profesionales del área de alimentación y nutrición.
Keywords: cambio climático, sistemas alimentarios, gobernanza, seguridad alimentaria y nutricional, políticas públicas
Charlas

1. Emergencia climática, gobernanza y sistemas alimentarios: desafíos y respuestas para la agenda pública
Gisele Bortolini; Ministerio de Desarrollo y Asistencia Social, Familia y Lucha contra el Hambre de Brasil (MDS)
La presentación tiene como objetivo discutir cómo la emergencia climática afecta los sistemas alimentarios, amplía desigualdades y exige nuevas formas de gobernanza pública en el campo de la alimentación y la nutrición. Con base en la sistematización de evidencias científicas, consultas técnicas y referentes nacionales e internacionales reunidos en la Nota Técnica del CFN, la exposición aborda los impactos sobre la producción, el abastecimiento, el acceso y la salud, destacando las políticas públicas, la justicia climática y el papel estratégico de los profesionales de Nutrición en la transición hacia sistemas alimentarios más saludables, justos y sostenibles.

2. Formación y actuación profesional en Nutrición frente al cambio climático
Luiza Lima Torquato; Asesora técnica del Consejo Federal de Nutrición (CFN)
Tiene como objetivo analizar cómo la agenda climática debe incorporarse de manera transversal en la formación, la educación continua y los distintos campos de práctica de la Nutrición. A partir de las orientaciones institucionales de la Nota Técnica, se discutirán los siete ejes estratégicos propuestos por el CFN, con énfasis en la comunicación basada en evidencias, las compras institucionales, la reducción de desperdicios, el fortalecimiento de la seguridad alimentaria y nutricional y la revisión de los procesos formativos. Su principal contribución es ofrecer referentes técnicos que articulen enseñanza, trabajo e incidencia profesional frente a la emergencia climática contemporánea.

3. Recomendaciones del CFN y su impacto en el enfrentamiento del cambio climático en los sistemas alimentarios
Murilo Lyra; Nutricionista y miembro de la comisión especial y transitoria de cambio climático y sostenibilidad del Consejo Federal de Nutrición (CFN)
Analiza cómo las recomendaciones institucionales del CFN pueden contribuir al enfrentamiento del cambio climático en los sistemas alimentarios. Con base en la Nota Técnica, aborda estrategias vinculadas a la promoción de prácticas alimentarias sostenibles, la reducción de desperdicios, la incorporación de criterios ambientales en las compras institucionales y el fortalecimiento de la seguridad alimentaria y nutricional. También destaca el papel de los profesionales de Nutrición en la implementación de estas directrices en distintos territorios. Su principal aporte es mostrar cómo la actuación profesional, guiada por referencias técnicas, puede favorecer procesos de mitigación, adaptación y transformación de los sistemas alimentarios.
Financiamiento. Conselho Federal de Nutrição (CFN)
Conflicto de interés. El CFN no tiene conflicto de interés.

Código: SYM-8UN6HXFTYP-

ALSANNA a tres años de su lanzamiento: Una conversación sobre el camino recorrido y la etapa que comienza.

Maria Celeste Malavasi; Juan A. Rivera Dommarco; Lilia S Pedraza; Paulina Magaña; Carolina Piñeros Ospina

Justificación. ALSANNA regresa al SLAN tres años después de su lanzamiento en Cuenca para compartir el camino recorrido y abrir una nueva etapa de trabajo regional. Este encuentro será un espacio de celebración, reflexión y reconocimiento colectivo sobre la evolución de la alianza, sus principales avances, los aprendizajes construidos y los desafíos que aún permanecen. A través de una mesa redonda, quienes han acompañado este proceso conversarán sobre las expectativas iniciales, los factores que permitieron sostener y ampliar la red, las dificultades encontradas y las transformaciones necesarias para fortalecer su acción. La conversación dará lugar a las voces de la presidencia, la Secretaría Técnica, la nueva conducción, el Grupo Core y referentes de los países. Los avances en evidencia y monitoreo se reconocerán como parte del recorrido colectivo, mientras que sus resultados técnicos se desarrollarán en el Simposio 1. El encuentro culminará con la transición de la gobernanza de ALSANNA, entendida no solo como un cambio de liderazgo, sino como una expresión de continuidad, madurez y renovación. El cierre reunirá a integrantes del Grupo Core y referentes presentes para renovar el compromiso asumido en 2023 y proyectar la siguiente etapa de ALSANNA.
Keywords: ALSANNA, gobernanza, regional
Charlas

1. De Cuenca a Santiago: tres años de construcción de ALSANNA
Juan A. Rivera Dommarco; Instituto Nacional de Salud Pública México
La intervención recorrerá los primeros tres años de ALSANNA desde su lanzamiento en el SLAN 2023, destacando los principales avances en la consolidación de la alianza, la articulación regional y la promoción del Consenso de Cuenca. También recuperará los aprendizajes, dificultades y desafíos de esta primera etapa, como

base para fortalecer la continuidad y sostenibilidad de la red.

2. Sostener una alianza regional: aprendizajes desde la Secretaría Técnica

Lilia S Pedraza; UNICEF

La presentación abordará el proceso de construcción y sostenimiento de ALSANNA desde la Secretaría Técnica, incluyendo la articulación con el Grupo Core, los puntos focales y las organizaciones participantes. Se compartirán aprendizajes sobre coordinación regional, participación, comunicación y acompañamiento a los países, así como aspectos que deberán fortalecerse durante la siguiente etapa.

3. Voces de la red: experiencias y aprendizajes del Grupo Core

Representantes del Grupo Core y referentes de los países

Paulina Magaña

Integrantes del Grupo Core y referentes nacionales compartirán experiencias sobre la contribución de ALSANNA a la generación de evidencia, la articulación entre actores y la promoción de políticas alimentarias saludables. Las intervenciones permitirán reconocer logros colectivos, desafíos encontrados y oportunidades para fortalecer el vínculo entre la agenda regional y las acciones desarrolladas en los países.

4. Una nueva etapa para ALSANNA: continuidad y prioridades futuras

Carolina Piñeros Ospina; Ingeniería, Industrial, Universidad de Los Andes

La presentación aborda el proceso de transición de la gobernanza y del fortalecimiento de ALSANNA, además de las estrategias para asegurar su sostenibilidad e impacto regional. Se realiza el cambio de gobernanza en donde la nueva presidenta y secretaria técnica describen los mecanismos de transición de liderazgo, definición de roles y consolidación de la alianza. Se incorporan perspectivas sobre el trabajo que debe realizar ALSANNA a futuro y comentarios del grupo core sobre desafíos y oportunidades.

Financiamiento. UNICEF

Conflicto de interés. No declara

Código: SYM-C6RAALZGQF

Cooperación internacional por el derecho a la alimentación escolar en América Latina

Débora Evellyn Olimpio; Luana de Lima Cunha; Giorgia Russo; Valter Palmieri Junior; Yuri Simeon

Justificación. Objetivo: El simposio tiene como objetivo debatir la cooperación internacional como estrategia para fortalecer políticas públicas de alimentación escolar basadas en el Derecho Humano a la Alimentación y Nutrición Adecuadas (DHANA), así como la promoción de la agricultura familiar y de la cultura alimentaria local de pueblos y comunidades tradicionales, con énfasis en la experiencia brasileña del Programa Nacional de Alimentación Escolar (PNAE) y en los diálogos Sur-Sur impulsados en América Latina. Relevancia científica: El tema posee una alta relevancia científica y política frente al crecimiento global de los programas de alimentación escolar como instrumentos para combatir el hambre, promover la salud, fortalecer la agricultura familiar y construir sistemas alimentarios sostenibles. Forma en que se articulan las ponencias: Las presentaciones articulan distintas dimensiones de la cooperación internacional: gobernanza participativa, compras públicas a la agricultura familiar, alimentación escolar saludable y experiencias de intercambio entre organizaciones de la sociedad civil y gobiernos latinoamericanos. Contribución al congreso: Promover reflexiones sobre modelos de políticas públicas que integren nutrición, soberanía alimentaria, sostenibilidad y participación social. Asimismo, busca fortalecer redes latinoamericanas de investigación, incidencia y cooperación en alimentación escolar.

Keywords: alimentación escolar, cooperación internacional, derecho humano a la alimentación, agricultura familiar, participación social

Charlas

1. La alimentación escolar como derecho humano: aprendizajes de la experiencia brasileña

Luana de Lima Cunha; Public Policy Advisor in FIAN Brasil, Brasilia/Brasil

La presentación discutirá la alimentación escolar como una estrategia para garantizar el Derecho Humano a la Alimentación y Nutrición Adecuadas, a partir de la experiencia brasileña del Programa Nacional de Alimentación Escolar (PNAE). Se abordarán las conexiones entre la alimentación escolar, el fortalecimiento de la agricultura familiar, la valorización de la cultura alimentaria local y la generación de ingresos en los territorios. Asimismo, la presentación destacará cómo las compras públicas de alimentos provenientes de la agricultura familiar contribuyen a sistemas alimentarios más saludables, sostenibles y socialmente justos, especialmente en contextos de desigualdad social e inseguridad alimentaria.

2. Restricción de ultraprocesados en el entorno escolar: desafíos y avances regulatorios

Giorgia Russo; Health Specialist, Institute for Consumers Defense (IDEC), São Paulo/ Brasil

La conferencia discutirá los avances y desafíos relacionados con la restricción de la oferta y comercialización de alimentos ultraprocesados en el entorno escolar brasileño. A partir de la actuación de la sociedad civil y de las experiencias regulatorias en distintos territorios, se presentarán los impactos de los alimentos ultraprocesados en la salud infantil y en la formación de hábitos alimentarios. La exposición también abordará estrategias de protección de los entornos escolares frente a la influencia de la industria alimentaria, destacando la importancia de políticas públicas que promuevan una alimentación adecuada y saludable en las escuelas.

3. Comer bien es más caro? Inflación de los alimentos, tributación de los ultraprocesados y sus impactos en la alimentación escolar

Valter Palmieri Junior; Economist, Professor in Strong Business School-FGV, São Paulo/Brasil

La presentación analizará los efectos de la inflación de los alimentos en Brasil sobre el acceso a una alimentación adecuada y saludable, con foco en los impactos para la alimentación escolar y para las familias en situación de vulnerabilidad social. Se discutirán los factores económicos y estructurales que influyen en el aumento de los precios de los alimentos frescos y mínimamente procesados, así como las consecuencias de este escenario para la calidad de la alimentación. La exposición también reflexionará sobre los desafíos para garantizar políticas públicas de abastecimiento y financiamiento capaces de asegurar el derecho humano a la alimentación.

4. Campaña por el reajuste del PNAE: cómo dialogar con la sociedad sobre el financiamiento de la alimentación escolar

Yuri Simeon; Journalist in School Meals Watch (ÒAÊ) and FIAN Brasil, Brasília/Brasil

La presentación abordará la construcción de la campaña nacional por el reajuste de las transferencias federales destinadas al (PNAE), destacando estrategias de comunicación e incidencia política orientadas al diálogo con la sociedad. Se discutirán los impactos del sub-financiamiento de la alimentación escolar en la calidad de las comidas, en las condiciones de ejecución de la política pública y en la garantía del derecho a una alimentación adecuada. La exposición también reflexionará sobre la importancia de la movilización social y de la comunicación pública en la defensa del financiamiento adecuado de las políticas de seguridad alimentaria y nutricional.

Financiamiento. Global Meals Advocacy Incubator - GHAI

Conflicto de interés. Los/las participantes declaran no tener conflictos de interés relacionados con el contenido presentado.

Código: SYM-HCTRIV5J2R

Caminos hacia un sistema agroalimentario sostenible y justo: ideas sobre gobernanza, políticas públicas y acción climática desde la experiencia brasileña

Bruna Pitasi Arguelhes; Patrícia Jaime; Gisele Bortolini; Nadine Marques Nunes Galbes

Justificación. El modelo agroalimentario convencional se basa en una "triple monotonía": paisajes agrícolas homogéneos; sistemas intensivos de producción animal con un uso excesivo de antibióticos; y dietas cada vez menos diversas. Siguiendo esta lógica, el sistema agroalimentario global es responsable de alrededor de un tercio de las emisiones de gases de efecto invernadero (GEI) y es el principal vector de la pérdida de biodiversidad. En Brasil, alrededor de tres cuartas partes de las emisiones de GEI están relacionadas con el sistema agroalimentario, directa o indirectamente. A pesar de ello, el sistema agroalimentario puede convertirse en un aliado estratégico para hacer efectivo el derecho humano a una alimentación adecuada, en la justicia y la acción climática, y en la construcción de un futuro más sostenible. En este sentido, el objetivo del simposio es arrojar luz sobre la relación entre el sistema agroalimentario y el cambio climático, y explorar las políticas intersectoriales, de formación y de gobernanza como posibles vías para promover una transición agroalimentaria justa, diversa, resiliente y regenerativa. Para ello, se pretende debatir el caso brasileño a partir de experiencias que ya se están llevando a cabo a nivel nacional, explorando su carácter innovador y los principales desafíos para que ganen escala.

Keywords: sistema agroalimentario, políticas públicas, cambio climático.

Charlas

1. Sistema agroalimentario y clima: ¿de qué se trata?
Patrícia Jaime; Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde (Nupens/USP)
Se llevará a cabo una discusión sobre la indisoluble relación entre la transición del sistema agroalimentario y la lucha contra el cambio climático. Se abordarán las principales definiciones y etapas del sistema a la luz del concepto de "triple monotonía": en los paisajes agrícolas, en la ganadería y en las dietas. El panel tiene como objetivo trazar un panorama sobre la multidimensionalidad del sistema agroalimentario global, enfatizando sus interrelaciones con la sindemia global de malnutrición, obesidad y cambio climático; sus impactos sociales, ambientales, en la salud, en la seguridad alimentaria y nutricional y en el clima, y sus costos ocultos.

2. Marco de referencia sobre sistemas alimentarios y clima: innovación en políticas públicas en Brasil
Gisele Bortolini; Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome
La charla presentará el Marco de Referencia de Sistemas Alimentarios y Clima para las Políticas Públicas, un instrumento innovador que articula el clima y los sistemas alimentarios en Brasil, destacando sus principios, premisas y potencial para orientar políticas públicas coherentes y convergentes en este ámbito. Se discutirá su papel en la superación de la fragmentación sectorial, los caminos hacia la transición a sistemas alimentarios más justos y sostenibles y la promoción de un enfoque sistémico respecto a la transición del sistema agroalimentario y la agenda climática, basado en el derecho humano a una alimentación adecuada y en la justicia climática.

3. De la evidencia a la acción: formación de capacidades para la transición del sistema agroalimentario
Nadine Marques Nunes Galbes; Cátedra Josué de Castro de Sistemas Alimentares Saudáveis e Sustentáveis (FSP/USP)
Tras la presentación del Marco, se debatirán las posibles vías para su implementación - un desafío sin precedentes que requiere nuevas formas de articulación entre conocimiento, políticas públicas y acción práctica. Se presentará una iniciativa compuesta por tres cursos de formación sobre sistemas alimentarios y clima para gobiernos, sociedad civil y comunidad internacional, que se llevarán a cabo en 2026 en una alianza entre el gobierno brasileño, instituciones internacionales, agencias de cooperación y el mundo académico. Los cursos son un espacio de reflexión y experimentación, capaces de revelar obstáculos y fomentar soluciones innovadoras que exige la agenda de la transición.

Financiamiento. Las investigaciones llevadas a cabo por la Cátedra Josué de Castro están financiadas por instituciones filantrópicas brasileñas e internacionales.

Conflicto de interés. Los/as expositores/as declaran no poseer conflictos de interés.

Código: SYM-UHIZSEFO9A

Inseguridad de Agua en América Latina y el Caribe: prevalencia regional y nuevas investigaciones

Pablo Gaitán Rossi; Juan David Verano; Teresa Shamah Levy; Rosana Salles-Costa; Nazarena Bauso

Justificación. Presentar una actualización del panorama de inseguridad hídrica en 17 países de América Latina y el Caribe, integrando nuevas investigaciones y herramientas analíticas que contribuyan al fortalecimiento de la Red WISE-LAC.

Keywords: Inseguridad hídrica, inseguridad alimentaria, América Latina y el Caribe

Charlas

1. Desigualdades socioeconómicas en inseguridad alimentaria e hídrica en América Latina: análisis comparado con LAPOP
Juan David Verano; Universidad Nacional de Colombia
La inseguridad alimentaria e hídrica persisten como desafíos para el bienestar en América Latina, con comprensión aún limitada de sus desigualdades sociales comparadas a escala regional. Se analiza con 2 ítems su relación con determinantes socioeconómicos del hogar, evidenciando patrones consistentes de inequidad según condiciones como ruralidad, género y nivel educativo. Los hallazgos muestran la coexistencia de ambas problemáticas y subrayan la necesidad de políticas que aborden las brechas estructurales en el acceso a recursos esenciales como los alimentos y el agua.

2. Resultados y agenda de investigación en México con datos de la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición (ENSANUT)
Teresa Shamah Levy; Instituto Nacional de Salud Pública, México
El objetivo es sintetizar la evidencia de ENSANUT sobre inseguridad hídrica y alimentaria y sus efectos en salud en México. Se utilizaron datos de ENSANUT Continua 2020–2023, aplicando escalas validadas (HWISE, ELCSA) y modelos multivariados. Los resultados muestran que 16% de los hogares experimenta inseguridad del agua, asociada con inseguridad alimentaria (~22%), menor calidad de dieta, mayor prevalencia de enfermedades crónicas y sintomatología depresiva. La validación nacional de HWISE fortalece su medición. Estos hallazgos consolidan una agenda que posiciona la seguridad hídrica como determinante estructural clave para la nutrición, salud mental y equidad, orientando políticas públicas integrales en México.

3. Validación de escalas de inseguridad de agua en Brasil
Rosana Salles-Costa; Universidade Federal do Río de Janeiro, Brasil
La inseguridad hídrica compromete el acceso a agua en cantidad y calidad, impactando directamente la seguridad alimentaria. Brasil desarrolló la Escala Brasileira de Insegurança Hídrica (EBIH) basada en el instrumento estadounidense HWISE. En 2022, 14,3% de familias brasileñas presentaban acceso comprometido. En Rio de Janeiro, por primera vez se midieron simultáneamente inseguridad hídrica e inseguridad alimentaria, encontrando que

30% de familias convive con ambas. Un estudio multicéntrico valida la EBIH mediante grupos focales y entrevistas (200 familias en RJ). La versión validada será incluida en el Continuous National Household Survey 2026 para estimar inseguridad alimentaria nacional.

4. Monitoreo de inseguridad de agua en Argentina: aportes del Observatorio de la Deuda Social con la escala HWISE-4
Nazarena Bauso; Universidad Católica Argentina
Evaluar la inseguridad hídrica en hogares urbanos argentinos empleando la versión abreviada HWISE-4 (preocupación, cambios de planes, falta de agua para beber e higiene de manos) en la EDSA 2025 (n=3.000 hogares, puntaje ≥4). Los resultados muestran que el 15,5% de los hogares urbanos experimenta inseguridad hídrica, con prevalencias significativamente mayores en hogares con niños/as, situación de pobreza, nivel socioeconómico muy bajo y trazado urbano informal. El aporte central es validar la HWISE-4 como un instrumento viable para visibilizar desigualdades estructurales en el acceso al agua, más allá de los indicadores tradicionales de infraestructura.

Financiamiento. Dirección de Investigación y Posgrado (DINVP) de la Universidad Iberoamericana, Ciudad de México

Conflicto de interés. Los y las presentadoras declaran no tener conflictos de interés.

Código: SYM-KPVORHOWEV

La triple monotonía del sistema agroalimentario: tendencias regionales y caminos para la transición.

Ana María Thomaz Maya Martins; Fernanda Marrocos; Ana María Maya; Marcelo Aizaga; Alejandra Niño Duque

Justificación. Analizar cómo los sistemas agroalimentarios hegemónicos operan en América Latina, profundizando la "triple monotonía" (de los paisajes agrícolas, de la producción animal y de las dietas), al tiempo que exacerban las desigualdades sociales y contribuyen a la crisis climática. Asimismo, se propone identificar sus determinantes estructurales y debatir, desde un enfoque interdisciplinario, caminos y estrategias para impulsar una transición hacia sistemas alimentarios más saludables, sostenibles, justos y resilientes. Los sistemas agroalimentarios ocupan un lugar central en la construcción de realidades más saludables, en las que todas las personas tengan acceso a alimentos adecuados y nutritivos, así como en la formulación de acciones climáticas concretas y en la promoción de una mayor justicia social. En este contexto, comprender la "triple monotonía" que tiende a homogeneizar y estandarizar paisajes agrícolas, sistemas productivos y dietas, resulta fundamental para identificar los factores estructurales que configuran estas problemáticas, así como los actores y dinámicas que las sostienen. De igual manera, este enfoque permite orientar la formulación de soluciones ancladas en los territorios, las tradiciones y las culturas alimentarias locales, favoreciendo transiciones que, de manera simultánea, promuevan una alimentación más saludable y contribuyan a la conservación de la naturaleza.

Keywords: triple monotonía, transición alimentaria, justicia social

Charlas

1. Marco conceptual de la "triple monotonía"
Fernanda Marrocos; Cátedra Josué de Castro de Sistemas Alimentarios Saludables y Sostenibles Universidad de São Paulo (USP); Núcleo de Investigaciones Epidemiológicas en Nutrición y Salud (Nupens/USP), Brasil
Presentación del marco conceptual de la "triple monotonía" del sistema agroalimentario, entendida como la convergencia de procesos de homogeneización de los paisajes agrícolas, de la producción animal y de las dietas. A partir de un enfoque interdisciplinario, se examinan sus fundamentos teóricos y sus principales determinantes estructurales en el contexto contemporáneo, estableciendo una base analítica para el debate sobre transiciones hacia sistemas agroalimentarios más diversos y sostenible

2. Los impactos socioambientales, climáticos y nutricionales
Ana María Maya; Idec
Se analizan las consecuencias de estos procesos en la degradación de los ecosistemas, su contribución al cambio climático y el deterioro de la calidad de las dietas, así como su relación con la expansión de enfermedades asociadas a la alimentación. Asimismo, se examina cómo estas dinámicas profundizan las desigualdades estructurales, afectando de manera desproporcionada a poblaciones vulnerables y territorios históricamente marginados.

3. Experiencias territoriales
Marcelo Aizaga; Comunicador comunitario
Se presentan experiencias territoriales que evidencian alternativas concretas frente a la homogeneización de los sistemas agroalimentarios. Estas iniciativas destacan procesos de organización comunitaria, diversificación productiva y reconstrucción de vínculos desde la producción hasta el consumo y desperdicio de alimentos.

4. Caminos para la transición
Alejandra Niño Duque; FIAN Colombia
Se abre un espacio de reflexión orientado a identificar caminos posibles para la transición hacia sistemas agroalimentarios más diversos, sostenibles y equitativos. A partir del diálogo entre actores y experiencias, se discuten marcos de acción, políticas públicas e iniciativas colectivas que promueven cambios estructurales. El énfasis se sitúa en la articulación entre escalas, el fortalecimiento de capacidades locales y la construcción de alianzas que permitan avanzar hacia transformaciones sistémicas.

Financiamiento. Las investigaciones presentadas cuentan con apoyo de agencias nacionales de fomento a la investigación y cooperación académica

Conflicto de interés. Los/as expositores/as declaran no poseer conflictos de interés relacionados con el contenido del simposio.

Código: SYM-IBUDMSQ1IC

Aflatoxinas: un desafío invisible para la nutrición y la salud pública en América Latina

Manuel Ramirez-Zea; Claudia Foerster; Álvaro Rivera Andrade; Teresa Shamah; Carlos Muñoz-Zavala

Justificación. Las aflatoxinas son micotoxinas producidas por hongos que contaminan principalmente cultivos básicos como maíz, trigo y maní, representando una amenaza importante pero frecuentemente subestimada para la salud pública en América Latina. En países donde el maíz constituye un componente central de la dieta, la exposición crónica puede contribuir significativamente a múltiples desenlaces adversos de salud, incluyendo cáncer hepático y retraso en el crecimiento infantil. A pesar de su impacto potencial, las aflatoxinas continúan siendo una prioridad poco visible dentro de las agendas de salud pública, nutrición e inocuidad alimentaria en la región. Este simposio reúne a expertos regionales para discutir la exposición a aflatoxinas en América Latina y sus impactos en la salud pública y nutrición. A través de evidencia presentada desde Chile, Guatemala y México, se abordarán hallazgos epidemiológicos, patrones de exposición poblacional y desafíos relacionados con vigilancia e inocuidad alimentaria en la región. Asimismo, el simposio presentará estrategias e intervenciones implementadas desde los sectores de agricultura, salud pública y regulación alimentaria para reducir la contaminación y exposición a aflatoxinas. Finalmente, se discutirán oportunidades para fortalecer la gobernanza, las políticas públicas y la colaboración regional orientadas a la prevención y control de esta problemática en América Latina.

Keywords: aflatoxinas, micotoxinas, inocuidad alimentaria, políticas públicas, nutrición

Charlas

1. Exposición a aflatoxinas y sus implicaciones para la salud pública: evidencia desde Chile

Claudia Foerster; Universidad de O'Higgins

Esta presentación abordará el origen de las aflatoxinas, los principales mecanismos de contaminación y las vías de exposición humana, así como el papel de los biomarcadores en la evaluación de exposición poblacional. Asimismo, se discutirá la magnitud de la contaminación y exposición a nivel global y su impacto en distintos desenlaces de salud, incluyendo cáncer hepático, enfermedad hepática crónica, alteraciones metabólicas, retraso en el crecimiento infantil, efectos en el embarazo e inmunosupresión. Además, se presentará evidencia emergente sobre la exposición a aflatoxinas en Chile.

2. Exposición poblacional a aflatoxinas en Guatemala: hallazgos emergentes e implicaciones para salud pública

Álvaro Rivera Andrade; Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá

Se presentarán resultados preliminares sobre la exposición poblacional a aflatoxinas en hombres y niños participantes de la encuesta SIVESNU en Guatemala, utilizando biomarcadores en sangre. Además, se discutirán patrones de exposición en distintas regiones del país, diferencias entre grupos y factores asociados a un mayor riesgo de exposición, así como la relación con el retraso del crecimiento. Además, se presentarán otros esfuerzos investigativos en Guatemala orientados a comprender la relación de las aflatoxinas con el cáncer hepático. Finalmente, se discutirán las implicaciones para la salud pública y el fortalecimiento de las políticas públicas en Guatemala.

3. Evidencia emergente en México: avances, desafíos y oportunidades

Teresa Shamah; Instituto Nacional de Salud Pública de México

Esta presentación abordará la evidencia disponible sobre contaminación alimentaria y exposición poblacional a aflatoxinas en México, incluyendo hallazgos obtenidos mediante biomarcadores y estudios epidemiológicos en poblaciones vulnerables. Se discutirán los principales impactos de las aflatoxinas en nutrición y salud pública, así como los desafíos existentes para fortalecer la vigilancia, monitoreo e investigación de esta problemática en el país. Asimismo, se analizarán prioridades y oportunidades para avanzar en la generación de evidencia y el desarrollo de estrategias orientadas a reducir la exposición y sus efectos en la población mexicana.

4. Estrategias y políticas públicas para el control de aflatoxinas: de la agricultura a la regulación alimentaria

Carlos Muñoz-Zavala; Centro Internacional de Mejoramiento de Maíz y Trigo

La reducción de la exposición a aflatoxinas requiere un abordaje integral que involucre intervenciones a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la producción agrícola hasta la regulación y vigilancia sanitaria. Esta presentación discutirá estrategias actualmente utilizadas para disminuir la contaminación por aflatoxinas, incluyendo prácticas de control biológico, mejoras en almacenamiento y manejo postcosecha, así como mecanismos de monitoreo y regulación alimentaria. Asimismo, se presentarán experiencias y desafíos relacionados con la implementación en países de América Latina.

Financiamiento. La organización del simposio será cubierta en forma colaborativa con fondos propios de las instituciones participantes.

Conflicto de interés. Los organizadores y participantes del simposio declaran que no existen conflictos de interés reales, aparentes o potenciales, financieros, comerciales o institucionales, que puedan influir o percibirse como influyentes en el contenido presentado durante la actividad.

Código: SYM-87DHBWTFHX

Innovación en etiquetado frontal de alimentos: evidencia y desafíos para incorporar el sello de ultraprocesados en América Latina

Ariadna Villalobos Pérez; Dra. Ana Paula Bortoletto Martins; Mercedes Mora-Plazas; Aline D'Angelo Campos; Dr. Fabio Gomes Da Silva

Justificación. Objetivo: Analizar la evidencia científica reciente y los avances emergentes en la agenda regulatoria, que sustentan la propuesta de incorporar un sello de ultraprocesados en los sistemas de etiquetado frontal de advertencia nutricional (EFAN), y discutir sus implicaciones para las políticas regionales de alimentación. Relevancia científica: América Latina ha sido pionera a nivel global en el EFAN. Actualmente comunica el exceso de nutrientes críticos, sin embargo, creciente evidencia vincula los alimentos ultraprocesados –no siempre altos en estos nutrientes– con efectos adversos en salud, impulsado el debate sobre como el EFAN puede comunicar mejor el grado de procesamiento. Incorporar un sello de advertencia de ultraprocesados representa una innovación potencial en la política alimentaria y plantea desafíos científicos, metodológicos y regulatorios. Forma en que se articulan las charlas: Se contemplan cuatro dimensiones complementarias, la evidencia sobre consumo de ultraprocesados, los fundamentos para su identificación (NOVA), evidencia emergente sobre el sello de ultraprocesados y los desafíos para su incorporación. Contribución al congreso: Posicionar una agenda regional de investigación e innovación en EFAN que informe futuras decisiones regulatorias, destacando el papel de América Latina como región líder en el desarrollo de estrategias regulatorias orientadas a mejorar los entornos alimentarios y prevenir enfermedades no transmisibles.

Keywords: sello de ultraprocesados, etiquetado frontal de alimentos, políticas públicas, clasificación NOVA

Charlas

1. Clasificación NOVA y definición de ultraprocesados: fundamentos conceptuales para el etiquetado frontal

Dra. Ana Paula Bortoletto Martins; Departamento de Nutrición, Escuela de Salud Pública, Universidad de Sao Paulo, Sao Paulo/ Brasil.

Esta presentación analizará los fundamentos científicos que sustentan la identificación de alimentos ultraprocesados, su asociación con diversos desenlaces adversos en salud y su posible aplicación en sistemas de etiquetado frontal. A partir del marco conceptual de NOVA food classification, se examinarán los criterios utilizados para clasificar los alimentos según su grado de procesamiento y los principales desafíos metodológicos para su operacionalización en instrumentos regulatorios. Finalmente, abordará cómo estos criterios pueden informar el diseño de un sello de ultraprocesados.

2. Sello de ultraprocesados: Evidencia emergente y vacíos de investigación

Mercedes Mora-Plazas; Departamento de Nutrición Humana, Facultad de Medicina, Universidad Nacional de Colombia, Bogotá, Colombia.

Esta presentación examinará la evidencia emergente sobre la propuesta de incorporar un sello específico para identificar productos ultraprocesados en sistemas de etiquetado frontal de alimentos. Se examinará la pertinencia de esta innovación regulatoria, destacando el caso de Colombia, donde recientemente se ha presentado una propuesta para incorporar un sello específico de advertencia sobre alimentos ultraprocesados, lo que abre nuevas discusiones sobre el alcance de las políticas de etiquetado frontal en la región. La presentación también identificará vacíos clave en la evidencia disponible con el fin de contribuir a la definición de una agenda regional de investigación.

3. Evaluación de propuestas de etiquetado para ultraprocesados: evidencia reciente y métodos de investigación
Aline D'Angelo Campos; Departamento de Nutrición, Facultad Gillings de Salud Pública Global, Universidad de Carolina del Norte en Chapel Hill, E.E.U.U.
Esta presentación examinará la evidencia reciente sobre propuestas de etiquetado frontal dirigidas a comunicar sobre alimentos ultraprocesados. A partir de estudios experimentales y análisis de percepciones e intenciones del consumidor, se discutirán metodologías utilizadas para evaluar el impacto potencial de sellos de advertencia de ultraprocesados en la comprensión del consumidor, la identificación de productos ultraprocesados y las decisiones de compra. La ponencia destacará hallazgos recientes provenientes de investigaciones en Brasil, Chile y Colombia y discutirá sus implicaciones para el desarrollo y evaluación de innovaciones regulatorias en etiquetado frontal.
4. Implicaciones regulatorias del sello de ultraprocesados para las políticas de etiquetado frontal en América Latina
Dr. Fabio Gomes Da Silva; Asesor Regional en Nutrición Y Actividad Física para las Américas, Organización Panamericana de la Salud/ Organización Mundial de la Salud (OPS/OMS)
Se abordarán las implicaciones regulatorias de incorporar un sello específico para productos ultraprocesados dentro de los sistemas de etiquetado frontal de alimentos. A partir de la experiencia regional en el diseño e implementación de políticas de etiquetado, se analizarán los principales desafíos regulatorios, técnicos y políticos asociados a esta propuesta. Asimismo, se discutirán oportunidades para su integración en marcos normativos existentes en América Latina, implicaciones para la región y el papel de la evidencia científica libre de conflicto de interés en el proceso de formulación, adopción y fortalecimiento de políticas públicas para la prevención de enfermedades no transmisibles.
Financiamiento. Este simposio será financiando por la Comunidad de Práctica Latinoamérica y Caribe Nutrición y Salud (Colansa)
Conflicto de interés. Ninguno. Las personas organizadoras y ponentes de este simposio declaran no tener conflictos de interés relacionados con el contenido de esta presentación y/o con la industria de productos no saludables.

Código: SYM-T7QFMBAV9X
Monitoreo, gobernanza y regulación de precios de alimentos: implicaciones para la seguridad alimentaria y la equidad nutricional
Thaís Cristina Marquezine Caldeia; Rafael Moreira Claro; Ana María Thomaz Maya Martins; Carolina Batis; Adriana Torres
Justificación. Objetivo: Analizar y debatir estrategias de monitoreo, gobernanza y regulación que configuran el acceso económico a dietas saludables en América Latina, presentando evidencia reciente y experiencias de la sociedad civil sobre precios relativos, desigualdades socioeconómicas e inseguridad alimentaria, así como sus implicaciones regulatorias. Relevancia científica: El aumento sostenido de los precios de los alimentos en la región ha profundizado desigualdades y reducido la asequibilidad de dietas saludables. La evidencia indica que el costo relativo entre alimentos in natura y ultraprocesados es un determinante estructural de la calidad de la dieta y de la inseguridad alimentaria, especialmente en contextos vulnerables. Persisten brechas entre la producción de evidencia, la incidencia política y la formulación de políticas públicas. Articulación de las charlas: El simposio se organiza en tres ejes: producción de evidencia (metodologías de monitoreo de precios), análisis de desigualdades (precios relativos e inseguridad alimentaria) e incidencia de la sociedad civil (regulación, transparencia y derecho a la alimentación). Contribución al Congreso: Aporta una perspectiva interdisciplinaria que integra economía, nutrición en salud pública y gobernanza, fortaleciendo el diseño de políticas orientadas a la equidad nutricional en contextos inflacionarios.
Keywords: precios de alimentos, seguridad alimentaria, desigualdades socioeconómicas, regulación, sistemas alimentarios.
Charlas
1. Monitoreo de precios de alimentos en América Latina: de la medición a la política pública
Rafael Moreira Claro; Universidade Federal de Minas Gerais - UFMG/Brasil
La presentación analizará la evolución de los sistemas de monitoreo de precios de alimentos en Brasil y América Latina, destacando los avances metodológicos y su integración con iniciativas como INFORMAS. Más allá de la medición, se abordará cómo se han utilizado los datos de precios para analizar la accesibilidad a dietas saludables y orientar las políticas públicas. Se identificarán las limitaciones actuales y se propondrán maneras de fortalecer los sistemas de monitoreo que respaldan las decisiones regulatorias.
2. Transparencia y regulación de precios de alimentos: el rol de la sociedad civil en Brasil
Ana Maria Thomaz Maya Martins; Instituto de Defesa de Consumidores- IDEC/Brasil
Esta presentación analizará el papel de la sociedad civil en la promoción de una mayor transparencia y regulación de los precios de los alimentos en Brasil. Se abordarán iniciativas específicas de vigilancia ciudadana, promoción de políticas públicas y protección al consumidor, con el objetivo de visibilizar las distorsiones de precios y su impacto en la seguridad alimentaria. Se destacarán las estrategias para influir en las agendas regulatorias —incluidos los debates sobre impuestos, publicidad y acceso a alimentos saludables— y su contribución a la construcción de sistemas alimentarios más equitativos.
3. Herramientas fiscales de prevención y unas nuevas guías alimentarias más asequibles.
Carolina Batis; Instituto Nacional de Salud Pública- INSP/México
La presentación abordará las principales estrategias fiscales implementadas en México para aumentar los precios de alimentos y bebidas no saludables, así como la evaluación de resultados y lecciones aprendidas. Se destacarán los avances y la propuesta de actualización en el monitoreo de precios en el marco de INFORMAS, incluyendo análisis comparativos internacionales. Además, se presentarán resultados de estudios sobre costo y asequibilidad de las nuevas guías alimentarias saludables y sostenibles en México a lo largo del tiempo. La ponencia discutirá cómo la evidencia ha contribuido al diseño de políticas y los desafíos actuales para fortalecer la regulación en el país.
4. Litigio estratégico y defensa del derecho a la alimentación en América Latina
Adriana Torres; DeJusticia - Colombia
La presentación analizará el papel del litigio estratégico y de los mecanismos jurídicos en la promoción del derecho a la alimentación en América Latina. A partir de la experiencia de Colombia, se discutirán casos recientes relacionados con regulación de alimentos, etiquetado y políticas fiscales, así como su vínculo con la asequibilidad de dietas saludables. Se destacará cómo la articulación entre sociedad civil, evidencia científica y sistema judicial puede incidir en la gobernanza de los sistemas alimentarios, contribuyendo a reducir desigualdades y fortalecer políticas públicas.
Financiamiento. Las investigaciones presentadas cuentan con apoyo de agencias nacionales de fomento a la investigación y cooperación académica.
Conflicto de interés. Los/as expositores/as declaran no poseer conflictos de interés relacionados con el contenido del simposio.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 76, Suplemento 1, Octubre 2026
https://doi.org/10.37527/2026.76.S1

Código: SYM-I5WSJBE94D

Sistemas de Protección Social Sensibles a la Nutrición que impulsan Dietas Saludables: evidencia, plataforma y resiliencia.

María Lemus; Eunice López; Dra. Elsa Lorena Pereira; Altagracia Fulcar

Justificación. Guatemala enfrenta una persistente inseguridad alimentaria, impulsada por altos niveles de pobreza, desigualdad estructural y elevada vulnerabilidad climática, particularmente en zonas rurales. Asimismo, el sistema de protección social, aunque en proceso de consolidación, presenta una cobertura limitada y una capacidad de respuesta insuficiente ante crisis, lo que evidencia la necesidad de fortalecer un enfoque integrado, escalable y adaptativo para reducir la vulnerabilidad. En este contexto, Guatemala avanza en la implementación de una protección social sensible a la nutrición, concebida como una estrategia clave para salvaguardar la calidad de las dietas, fortalecer el capital humano y aumentar la resiliencia frente a choques climáticos y la volatilidad de los precios de los alimentos. Esta sesión analizará cómo el liderazgo gubernamental, con el apoyo del WFP y otros socios, ha contribuido al fortalecimiento de programas de protección social — como el Programa Bolsa Social.

Keywords: protección social, nutrición, bolsa social

Charlas

1. De la evidencia a la acción: hallazgos del análisis de brechas de nutrientes (FNG) y recomendaciones de política pública

Eunice López; Programa Mundial de Alimentos / WFP

Esta presentación compartirá los principales hallazgos del análisis de brechas de nutrientes (FNG) y su relevancia para el diseño e implementación de políticas públicas más sensibles a la nutrición. A partir de la evidencia, se identificarán las principales deficiencias nutricionales y los grupos de población más vulnerables, destacando las implicaciones para los programas de protección social. La sesión destacará cómo la evidencia en acciones concretas permite maximizar el impacto nutricional de los programas sociales.

2. Protección Social Sensible a la Nutrición: Desafíos, oportunidades y transformaciones de la Bolsa Social en Guatemala.

Dra. Elsa Lorena Pereira; Directora de Prevención Social - Ministerio de Desarrollo Social Guatemala

Durante esta sesión se presentará las reformas recientes del Programa Bolsa Social sustentadas en la evidencia del análisis Fill the Nutrient Gap 2025 (WFP y Secretaría de Seguridad Alimentaria de Guatemala). Estas reformas incluyen un aumento de la transferencia de Q250.00 a Q325.00 quetzales (USD 32–42) y de su frecuencia (de 6 a 11 pagos anuales), una mejor focalización y la integración de criterios sensibles a la nutrición.

3. Análisis, reflexiones y aprendizajes para el fortalecimiento de las políticas públicas en los sistemas de protección social

Altagracia Fulcar; Directora del Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá (INCAP)

Esta presentación de cierre recogerá los principales aprendizajes y reflexiones generados a lo largo de la sesión, integrando la evidencia, experiencias y recomendaciones compartidas por los ponentes. Se destacarán los elementos clave para fortalecer el diseño e implementación de políticas públicas que promuevan sistemas de protección social sensibles a la nutrición, así como las oportunidades de acción para avanzar hacia una mayor equidad en el acceso a dietas saludables y mejores resultados nutricionales para la población.

Financiamiento. La oficina de WFP en Guatemala cubrirá el 100% de los costos asociados a esta actividad.

Conflicto de interés. No existen conflictos de interés.

Código: SYM-QPRDFXF9P8

Iniciativas comunitarias frente a la malnutrición en América Latina: organización y potencial de las cocinas solidarias como tecnologías sociales

Claudia Raulino Tramontt y Ana Paula Bortoletto Martins; Claudia Raulino Tramontt; Clara Zárate; Natalie Marinho Dantas; Patricia Chaves Gentil

Justificación. Objetivo: Analizar y discutir la organización, el funcionamiento y las potencialidades de iniciativas comunitarias —como comedores populares, ollas comunes y cocinas solidarias— en el enfrentamiento de la malnutrición, así como sus contribuciones a la formulación e implementación de políticas públicas en América Latina. Relevancia científica: El simposio articula los campos de la nutrición, la salud pública y las políticas públicas, incorporando el enfoque de los determinantes sociales y los sistemas alimentarios. Aporta evidencia empírica y analítica sobre modelos de gobernanza comunitaria y tecnologías sociales como innovaciones capaces de incidir en la construcción de sistemas alimentarios más saludables, sostenibles y equitativos. Forma en la que se articulan las charlas: Las presentaciones abordan el contexto, el modelo organizativo, estrategias de implementación, impactos sociales y procesos de institucionalización en políticas públicas en territorios de América Latina. Contribución al Congreso: El simposio ofrece evidencia situada y reflexión crítica orientada a fortalecer la gobernanza alimentaria y a informar el diseño de políticas públicas más participativas, equitativas y territorialmente ancladas en la región.

Keywords: gobernanza de sistemas alimentarios, seguridad alimentaria y nutricional, políticas públicas alimentarias.

Charlas

1. ¿Cómo una tecnología social construida desde las bases se transformó en modelo para una política pública nacional?

Claudia Raulino Tramontt; Departamento de Nutrición, Facultad de Salud Pública, Universidad de São Paulo, São Paulo/Brasil

El agravamiento de la inseguridad alimentaria en Brasil en 2021/2022 evidenció fragilidades en la gobernanza de los sistemas alimentarios. En este contexto, iniciativas comunitarias como las Cocinas Solidarias del Movimento dos Trabalhadores Sem Teto (MTST) emergieron como respuestas innovadoras frente al hambre. Objetivo: Analizar su contribución a la formulación e implementación de una política pública nacional. Métodos: Estudio de caso cualitativo con análisis documental, entrevistas en profundidad y observación en cinco cocinas de cuatro macrorregiones. Aporte principal: Evidencian el potencial de las tecnologías sociales territoriales para transformar sistemas alimentarios y fortalecer políticas más equitativas, participativas y sostenibles.

2. Cocina y comensalidad: mujeres en Buenos Aires

Clara Zárate; Cátedra Libre de Soberanía Alimentaria, Escuela de Nutrición, Universidad de Buenos Aires (UBA) Buenos Aires / Argentina

Para afrontar la crisis económica en Argentina, los comedores populares ponen en valor los saberes culinarios de las mujeres a través de la identidad y la cultura como parte de la comensalidad. Objetivo: Analizar la implementación del programa de educación alimentaria “Alimentar Saberes” en San Martín. Método: Estudio de caso basado en talleres para mejorar y preservar la situación nutricional y alimentaria de la población municipal. Aporte principal: Datos cualitativos sobre preparaciones, planificación de compras, consumo de alimentos a pequeños productores con precios justos, y la construcción de manera colectiva sobre el concepto de alimentación sana, segura y soberana.

3. Cocinas que alimentan territorios: desafíos y potencialidades de tecnologías sociales de alimentación solidaria en Campinas, Brasil

Natalie Marinho Dantas; Departamento de Ciencia de los Alimentos y Nutrición Facultad de Ingeniería de Alimentos Universidad Estatal

de Campinas (Unicamp), Campinas/Brasil
Las Cocinas Solidarias en Brasil surgen a partir de demandas locales, frecuentemente emergenciales, impulsadas por organizaciones comunitarias, y funcionan como espacios de alimentación, acogida y promoción de actividades educativas, culturales y de generación de ingresos. Objetivos: Analizar las barreras y los facilitadores en la gestión de Cocinas Solidarias en Campinas (Brasil), en territorios socioeconómicamente vulnerables del municipio. Métodos: Estudio de caso basado en el diagnóstico del funcionamiento de tecnologías sociales de producción y oferta de comidas solidarias en Campinas. Aporte principal: La comprensión de sus barreras y potencialidades es clave para fortalecer los dispositivos de Seguridad Alimentaria y Nutricional.

4. Programa Cocinas Solidarias en Brasil: institucionalización, gobernanza y desafíos para políticas públicas alimentarias
Patricia Chaves Gentil; Ministerio de Desarrollo y Asistencia Social, Familia y Combate al Hambre. Departamento de Promoción de la Alimentación Adecuada y Saludable. Brasil
El Programa Cocinas Solidarias, instituido por la Ley n.º 14.628/2023, tiene como objetivo garantizar alimentación gratuita y de calidad a poblaciones en situación de vulnerabilidad social y de inseguridad alimentaria. Objetivo: Presentar el programa y analizar sus potencialidades y desafíos en su diseño, implementación, monitoreo y evaluación en el marco de las políticas de seguridad alimentaria y nutricional. Métodos: Análisis de datos provenientes de sistemas federales de monitoreo y evaluación. Aporte principal: Identifica avances y desafíos de la institucionalización de tecnologías sociales, aportando evidencias para la transformación de sistemas alimentarios orientados por equidad, participación y sostenibilidad.

Financiamiento. La investigación matriz que sustenta este simposio es financiada por la Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo - FAPESP, São Paulo, Brasil (proceso FAPESP nº 2023/10234-0).

Conflicto de interés. No se reportan conflictos de interés.

EJE TEMÁTICO: 2. DE LA TRADICIÓN A LA TECNOLOGÍA: TRANSICIONES SOSTENIBLES EN LA PRODUCCIÓN ALIMENTARIA PARA LA SALUD, EL AMBIENTE Y LA ECONOMÍA DEL FUTURO

Código: SYM-XFEPYXHCNQ

Agricultura y nutrición: repensando los nexos a partir de experiencias agroecológicas

Ana Deaconu; Georgina Catacora-Vargas; Myriam Paredes; Alain Santandreu

Justificación. Este simposio tiene como objetivo analizar cómo los enfoques agroecológicos pueden fortalecer el vínculo entre agricultura, nutrición y sostenibilidad, contribuyendo a la transformación de los sistemas alimentarios en América Latina. A partir de experiencias desarrolladas en distintos contextos de la región, se discutirá el potencial de la agroecología para promover dietas saludables, preservar la biodiversidad, fortalecer las estrategias de vida locales y mejorar la resiliencia de los sistemas productivos frente a los desafíos ambientales y sociales. La relevancia científica del simposio radica en integrar evidencia proveniente de la investigación, la implementación de políticas públicas y las experiencias territoriales, abordando los sistemas alimentarios desde una perspectiva inter y transdisciplinaria. Las presentaciones se articularán de manera complementaria, transitando desde marcos conceptuales y políticas hasta casos de estudio y experiencias prácticas que ilustran distintas estrategias para conectar producción, alimentación y salud. El simposio contribuirá al congreso al generar un espacio de diálogo entre investigadoras/es, profesionales, tomadoras/es de decisión y actores territoriales, promoviendo la reflexión sobre el rol de la agroecología como una estrategia para avanzar hacia sistemas alimentarios más saludables, equitativos, sostenibles y resilientes en América Latina.

Keywords: agroecología, sistemas biodiversos, autocuidado, recuperación

Charlas

1. Agroecología, salud y nutrición desde la parcela.
Georgina Catacora-Vargas; Sociedad Científica Latinoamericana de Agroecología (SOCLA) / Unidad Académica Campesina “Tiahuanacu” de la Universidad Católica Boliviana San Pablo
El manejo agroecológico de la producción agropecuaria se enfoca en el establecimiento de sistemas biodiversos. La biodiversidad cultivada cumple múltiples roles socioecológicos, incluyendo la restauración de las funciones ecosistémicas. Entre ellas, el ciclaje de nutrientes (a nivel ecológico) y la producción de alimentos saludable (a nivel social). La ponencia se centra en los principios de manejo agroecológico que proveen el argumento científico y técnico sobre el aporte de la agroecología a la salud y nutrición desde los espacios productivos.

2. Nexos entre agricultura, salud y autocuidado de las mujeres agricultoras de Pichincha y Azuay en el Ecuador
Myriam Paredes; Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales, FLACSO, Ecuador
Se compara las prácticas agrícolas, de comercialización y consumo entre mujeres agroecológicas y sus vecinas que practican agricultura convencional. Los indicadores incluyen principalmente formas de producción y comercialización, diversidad de la dieta, consumo de cultivos nativos, hierro en la sangre, índice de masa corporal, prevalencia de diabetes tipo II e hipertensión arterial. Se reportan los estilos de agricultura encontrados así como sus indicadores de salud respectivos. Se concluye que el acceso de las mujeres a los múltiples beneficios de salud y nutrición relacionados con la producción y el consumo agroecológico es una función del tiempo que disponen para su autocuidado.

3. Nexos alimentarios saludables entre agricultores y ollas comunes: recuperación alimentos, disminución pérdidas y mejor nutrición en vecindarios alimentarios saludables Lima-Perú
Alain Santandreu; Presidente Ejecutivo de la ONG Ecosad Consorcio por la Salud, Ambiente y Desarrollo (Perú) y coordinador de la Plataforma por la Seguridad Alimentaria y Nutricional de Perú (PSAN)
Las pérdidas de alimentos afectan la economía de los agricultores por fallas en el mercado, degradan los ecosistemas productivos y limitan el acceso a alimentos frescos a quienes los necesitan. El gobierno entrega alimentos procesados, las ollas deben acceder a alimentos frescos caros y no disponibles. En Lima, la Red de Ollas Comunes (comedores solidarios) recupera alimentos en chacras mejorando el ingreso de los agricultores (ahorro de jornales) y la alimentación de las ollas. Los vecindarios alimentarios saludables crean nexos entre agricultores y ollas comunes como una nueva forma de cadenas cortas.

Financiamiento. IDRC

Conflicto de interés. Ninguna

EJE TEMÁTICO: 3. ENTORNO Y COMPORTAMIENTO ALIMENTARIO

Código: SYM-WVFVEXHN1Q

Compras públicas de alimentos saludables, justas y sostenibles: Evidencias de la evaluación de impacto del Estudo Nacional da Alimentação Escolar

Alejandra Guadalupe Contreras Manzano; Sandra Patricia Crispim; Ana Carolina Benite Alves; Laina Elizabeth Ewoldt; A. Clara Duran

Justificación. Objetivo: Discutir las nuevas evidencias acerca de la evaluación del Programa Nacional de Alimentación Escolar (PNAE) a la luz de la promoción de compras públicas saludables, sostenibles y justas. El PNAE es uno de los programas de alimentación escolar más reconocidos del mundo, con importantes avances en la restricción de alimentos ultraprocessados

y en la promoción de compras públicas de alimentos sostenibles, justos y saludables. A pesar de su relevancia mundial, los estudios que permiten analizar las diferentes facetas del programa con diseños metodológicos robustos son aún escasos. El ENAE ofrece una oportunidad única para evaluar este programa con metodología rigurosa y representatividad nacional, generando conocimiento transferible a otros países mediante estudios que evalúan los efectos del PNAE en la dieta, el desarrollo económico, la sostenibilidad, indicadores educacionales, la promoción de formas justas de trabajo, Las charlas se articulan para ofrecer una visión integral del PNAE. Este simposio presenta evidencia inédita y de alta calidad metodológica desarrollada por el equipo de investigadores del ENAE, con la oportunidad de convocar a investigadores y expertos de otros países de la región para debatir los resultados alcanzados, las brechas de investigación y la diseminación de evidencias y aplicación de métodos a otros contextos.

Keywords: programa alimentación escolar, Brasil, compras públicas

Charlas

1. El impacto del Programa Nacional de Alimentación Escolar en la diversidad alimentaria y promoción del consumo de alimentos mínimamente procesados

Sandra Patricia Crispim; Departamento de Nutrição, Universidade Federal do Paraná (UFPR), Curitiba, Paraná, Brasil

Esta charla evalúa el impacto del PNAE sobre la diversidad de la dieta y el consumo de alimentos mínimamente procesados en estudiantes brasileños. Utilizando datos del ENAE y métodos de evaluación de impacto cuasiexperimental, se analiza en qué medida la exposición al programa modifica la calidad nutricional de la alimentación escolar. Los resultados aportan evidencia sobre la efectividad de las políticas de restricción de ultraprocessados y de promoción de alimentos frescos en el ámbito escolar.

2. El rol de los programas de alimentación escolar en promoción de equidad de género: de las cocineras a las madres

Ana Carolina Benite Alves; Programa de Pós-graduação em Saúde Coletiva, Faculdade de Ciências Médicas, Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP), Campinas, Brasil

Esta charla examina las dimensiones de género del PNAE, analizando tanto las condiciones laborales de las trabajadoras de cocina escolar como los efectos del programa sobre la carga de trabajo doméstico de las madres de los estudiantes. A partir de datos del ENAE, se aplican métodos mixtos para identificar cómo el acceso a la alimentación escolar puede aliviar desigualdades de género en el hogar y en el mercado laboral, contribuyendo a una comprensión más amplia de la justicia social en los programas de alimentación.

3. Água en la escuela: cómo el acceso al agua impacta el consumo de bebidas y alimentos ultraprocesados de los estudiantes

Laina Elizabeth Ewoldt; Gillings School of Global Public Health, University of North Carolina at Chapel Hill, Chapel Hill, USA

Esta charla investiga la asociación entre el acceso a agua potable en el entorno escolar y el consumo de bebidas azucaradas y alimentos ultraprocessados entre los estudiantes. Con datos del ENAE y modelos de regresión ajustados por variables socioeconómicas y contextuales, se estima en qué medida la disponibilidad de agua segura en la escuela puede constituir una intervención costo-efectiva para mejorar la calidad de la dieta y reducir la ingesta de productos perjudiciales para la salud.

4. Alimentício escolar y desenlaces económicos y educacionales: nuevas evidências

A. Clara Duran; Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação (NEPA), Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP), Campinas, Brasil / NUPENS – USP

Esta charla presenta nuevas evidencias sobre los efectos del PNAE más allá de la nutrición, incluyendo desenlaces económicos —como el impacto en el desarrollo local a través de compras a la agricultura familiar— e indicadores educacionales, tales como asistencia escolar, rendimiento académico y retención. Mediante análisis de datos panel y estrategias de identificación causal a partir del ENAE, se discute el rol del programa como herramienta de política social integral con potencial transformador para comunidades en situación de vulnerabilidad.

Código: SYM-AGIIF6RN9C

Políticas costo-efectivas de reducción de sodio: incidencia política, implementación e impacto en el suministro de alimentos envasados

Verónica Schoj; Victoria Tiscornia; Fabio da Silva Gomes; Gaston Ares; Nydia Amador

Justificación. Objetivo: Este simposio examinará los efectos de la implementación de metas obligatorias de reducción de sodio y destacará los desafíos y oportunidades en la incidencia política, adopción e implementación en las Américas. Relevancia científica: Las dietas no saludables son uno de los principales factores que contribuyen a las enfermedades no transmisibles, y el consumo excesivo de sodio está relacionado con la hipertensión y las enfermedades cardiovasculares. La Organización Mundial de la Salud identifica las metas obligatorias de reducción de sodio para alimentos procesados como una intervención costo-efectiva. Aunque varios países han adoptado metas de reducción de sodio, solo algunos -como Argentina y Colombia- han implementado metas obligatorias en múltiples categorías de alimentos. La evidencia muestra altos niveles de cumplimiento y reducciones significativas en el contenido de sodio, mientras que otros países, incluidos Uruguay y Costa Rica, avanzan hacia la adopción de estas políticas. Forma en que se articulan las presentaciones: La sesión reúne a países en distintas etapas de desarrollo e implementación de políticas, desde experiencias de implementación e impacto hasta el uso de evidencia e incidencia política para promover su adopción. Contribución al congreso: El simposio proporcionará lecciones prácticas regionales sobre diseño, implementación y sostenibilidad de políticas efectivas de reducción de sodio.

Keywords: reducción de sodio, enfermedades no transmisibles, alimentos envasados.

Charlas

1. Metas obligatorias de reducción de sodio en Argentina: implementación, impacto y complementariedad con el etiquetado frontal de advertencia en productos

Victoria Tiscornia; Fundación Interamericana del Corazón (FIC) Argentina

Argentina aborda la reducción de sodio mediante dos políticas complementarias: la Ley Nacional de Reducción de Sodio (N.° 26.905), que establece límites máximos para alimentos seleccionados, y el sistema de etiquetado frontal de advertencia introducido por la Ley de Promoción de la Alimentación Saludable (N.° 27.642). Este estudio examina cambios en el contenido de sodio de alimentos envasados entre 2022 y 2024, evaluando el cumplimiento de las metas nacionales y su alineación con los puntos de referencia actualizados de la OPS. Los hallazgos muestran altos niveles de cumplimiento y reducciones en algunas categorías tras la implementación del etiquetado frontal.

2. Estudio de caso del proceso regulatorio, implementación e impacto inicial de las metas obligatorias de reducción de sodio en Colombia

Fabio da Silva Gomes; Organización Panamericana de la Salud

La presentación describirá buenas prácticas y lecciones aprendidas durante el desarrollo, adopción, implementación y evaluación inicial de una regulación de metas obligatorias de reducción de sodio en Colombia. Estas experiencias pueden ser utilizadas por otros países para desarrollar procesos regulatorios alineados con las recomendaciones de la OMS para lograr efectivamente la reformulación de productos y avanzar hacia la meta global de reducir el consumo de sodio en un 30%. La reformulación

obligatoria del sodio es una de las intervenciones "Best Buy" de la OMS para la prevención y control de las enfermedades no transmisibles.

3. Avanzando hacia metas obligatorias de reducción de sodio en Uruguay: evidencia y consideraciones para la adopción e implementación de políticas

Gaston Ares; Universidad de la República de Uruguay

La presentación explorará las implicancias de consideraciones clave de diseño para implementar metas obligatorias de reducción de sodio en Uruguay. Se basará en análisis descriptivos de una base de datos con información nutricional de productos empaquetados. Los hallazgos resaltarán la necesidad de adaptar las metas al contexto local, el valor de utilizar categorías de productos suficientemente granulares y la importancia de evaluar posibles implicancias comerciales. En conjunto, los resultados respaldan la adopción de metas obligatorias sensibles al contexto como estrategia para avanzar objetivos de salud pública.

4. Apoyando la reducción de sodio en Costa Rica: experiencia de incidencia política

Nydia Amador; Costa Rica Saludable

La presentación examinará los esfuerzos para fortalecer políticas públicas orientadas a reducir el consumo de sodio en Costa Rica mediante incidencia política y colaboración multisectorial. Incluirá actividades de monitoreo de sodio, un taller nacional con sociedad civil, academia, instituciones gubernamentales, OPS e INCIENSA, así como diálogos técnicos y difusión de evidencia nacional. También destacará campaña en redes sociales para aumentar la conciencia sobre los riesgos del consumo excesivo de sodio. En conjunto, estas acciones han contribuido a posicionar la reducción de sodio como prioridad de salud pública y apoyar la adopción de metas alineadas con las recomendaciones de la OPS.

Financiamiento. Global Health Advocacy Incubator, Resolve to Save Lives y la Organización Panamericana de la Salud

Conflicto de interés. Ninguno

Código: SYM-ZAAC4TJYVW

Actualización del modelo chileno de ambientes alimentarios, con proyección para América Latina

Carolina Franch; Lorena Rodríguez; Daniel Egaña; Patricia Gálvez; Inés Rugani de Castro

Justificación. Objetivo: Discutir las limitaciones del modelo chileno de ambientes alimentarios y presentar una propuesta de actualización, desarrollada a partir de evidencia empírica y trabajo transdisciplinario, con miras a su utilidad en América Latina. Relevancia científica: el modelo chileno ha sido clave para la investigación y las políticas alimentarias en Chile y en algunos países de la Región. Sin embargo, la evidencia reciente muestra algunas limitaciones para capturar interacciones dinámicas entre ambientes, trayectorias de movilidad alimentaria, desigualdades sociales, determinantes comerciales y la creciente dimensión digital. Esto exige una actualización conceptual capaz de dialogar con las transformaciones contemporáneas de las prácticas alimentarias. Forma en la que se articulan las charlas: Se inicia con una mirada crítica de las limitaciones del modelo vigente, continúa con la discusión de nuevos componentes (incluyendo la digitalización de los ambientes alimentarios, las interacciones y prácticas que los configuran) y culmina con la presentación del nuevo modelo gráfico y su potencial de adaptación para otros países latinoamericanos. Contribución al Congreso: el simposio ofrecerá una propuesta innovadora para fortalecer los marcos de investigación y de política pública sobre los ambientes alimentarios, contribuyendo a la agenda de SLAN sobre la transformación de los sistemas alimentarios hacia un paradigma más saludable, equitativo y sostenible.

Keywords: ambientes alimentarios, Chile, Latinoamérica; modelo

Charlas

1. Limitaciones conceptuales del modelo chileno de ambientes alimentarios a 10 años de su formulación

Lorena Rodríguez; Escuela de Salud Pública, Universidad de Chile

Esta charla revisa críticamente los principales aportes y límites del modelo chileno de ambientes alimentarios. A partir de evidencia acumulada en investigación cualitativa, cuantitativa y de métodos mixtos, se problematizan su estructura segmentada, su énfasis en espacios discretos y su limitada capacidad para capturar interacciones entre actores, prácticas y trayectorias alimentarias. El aporte principal consiste en establecer las brechas conceptuales que justifican una actualización del modelo al contexto contemporáneo.

2. Nuevos componentes para una actualización: interacciones, desigualdades y entorno digital

Daniel Egaña; Depto. de Atención Primaria y Salud Familiar

El objetivo es discutir los elementos emergentes que deben incorporarse en una actualización del modelo: interacciones entre ambientes, dimensión digital transversal, desigualdades de género y de territorio, y determinantes comerciales y estructurales. A partir de resultados del Fondecyt y del trabajo conceptual desarrollado, se muestra cómo estos componentes permiten comprender mejor las prácticas alimentarias en la vida cotidiana. El principal aporte es proponer dimensiones analíticas para Chile y que sean transferibles a otros contextos latinoamericanos.

3. Presentación del nuevo modelo gráfico chileno de ambientes alimentarios

Patricia Gálvez; Depto. de Nutrición, Universidad de Chile

Esta presentación introduce el nuevo modelo gráfico desarrollado por el equipo, diseñado para representar las relaciones dinámicas entre los ambientes, los flujos de movilidad, las mediaciones digitales y los determinantes estructurales. El modelo busca superar la representación estática de ambientes aislados, integrando escalas micro, meso y macro, así como dimensiones de equidad y sostenibilidad. El aporte principal es ofrecer una herramienta visual y conceptual útil para la investigación, la docencia y la traducción a políticas públicas.

4. ¿Puede dialogar con América Latina? Potencial de adaptación y utilidad regional del nuevo modelo

Inés Rugani de Castro; Universidad Estatal de Rio de Janeiro

La charla final analiza el potencial del nuevo modelo para apoyar la investigación comparativa y la adaptación transcultural en América Latina. Desde una perspectiva regional, se discutirán convergencias y tensiones entre los sistemas alimentarios, las desigualdades territoriales, la digitalización y los marcos regulatorios. El aporte principal es proyectar una agenda colaborativa regional orientada al desarrollo de instrumentos, a la investigación multicéntrica y a políticas sensibles al contexto.

Financiamiento. El simposio será financiado por la Agencia Nacional de Investigación y Desarrollo de Chile, a través del proyecto Fondecyt Regular #1230545.

Conflicto de interés. Los expositores declaran no tener conflicto de interés

Código: SYM-YPOAVC0AQP

Conductas Alimentarias de Riesgo en contextos contemporáneos: Factores de riesgo y abordajes integrales.

Brenda Cecilia Rodríguez Negrete; Samantha Josefina Bernal Gómez; María Jaquelinne Alemán Díaz; Mariana Gómez Mariño

Justificación. Las conductas alimentarias de riesgo constituyen un fenómeno complejo influido por determinantes psicológicas, sociales, culturales y digitales que interactúan de manera dinámica en los distintos entornos de vida (Fairburn, 2008; Rodgers et al., 2020). Actualmente, las plataformas digitales, la presión estética y las nuevas formas de validación social han transformado la relación de las personas con la alimentación, el cuerpo y la salud, particularmente en poblaciones jóvenes e incluso deportistas (Rodgers et al., 2020). En este contexto, resulta fundamental analizar las CAR desde enfoques integrales que permitan comprender tanto los factores individuales como las

influencias del entorno contemporáneo.
El objetivo es reflexionar sobre los procesos conductuales y contextuales implicados en el desarrollo y mantenimiento de las conductas alimentarias de riesgo, integrando perspectivas relacionadas con los determinantes sociales y digitales, la presión estética y el enfoque transdiagnóstico (Russell et al., 2023; Levinson et al., 2024). Las charlas se articulan desde la ciencia del comportamiento y la salud pública, combinando revisión de evidencia científica y análisis crítico de problemáticas actuales. Así, se contribuirá al promover el diálogo interdisciplinario sobre estrategias de prevención, detección e intervención contextualizadas, relevantes para la promoción de una alimentación y salud psicológica más integrales en América Latina.
Keywords: conductas alimentarias de riesgo, abordaje integral, era digital, ejercicio, contextos contemporáneos.
Charlas
1. Conductas Alimentarias de Riesgo en deportistas recreativos y personas que se ejercitan
Samantha Josefina Bernal Gómez; Universidad de Guadalajara, Centro Universitario del Sur
En los últimos años se ha observado un incremento en la prevalencia de CAR, asociando estas problemáticas con factores socioculturales, familiares e individuales, como el perfeccionismo, los estilos de crianza y la insatisfacción corporal. Los estándares de belleza impuestos y expectativas respecto al estereotipo de cuerpo fitness generan diferencias en la percepción corporal y la autoestima, lo cual fomenta el ejercicio como conducta compensatoria. En este contexto, el deporte también puede convertirse en un factor de riesgo, particularmente en disciplinas estéticas o de alta exigencia competitiva. Esto evidencia la compleja relación entre actividad física, salud y conductas de riesgo.
2. Perspectiva transdiagnóstica en el abordaje de conductas alimentarias de riesgo.
María Jaquelinne Alemán Díaz; Universidad de Guadalajara, Centro Universitario del Sur
La perspectiva transdiagnóstica en las conductas alimentarias de riesgo constituye un abordaje que permite identificar procesos implicados en el mantenimiento de conductas desadaptativas vinculadas con la alimentación, la regulación emocional y su interacción con factores del entorno (Russell et al., 2023). El objetivo de este trabajo es analizar dicha perspectiva como alternativa para el abordaje clínico y preventivo de las conductas alimentarias de riesgo. En este sentido, el enfoque transdiagnóstico favorece intervenciones más accesibles, personalizadas y eficaces en salud pública, facilitando además la diseminación de tratamientos conductuales basados en evidencia (Davey et al., 2023; Albarenga Fagúndez, 2023).
3. Presión estética en la era digital y conductas alimentarias de riesgo.
Mariana Gómez Mariño; Universidad de Guadalajara, Centro Universitario del Sur.
La presión estética en la era digital en plataformas como Instagram y TikTok, y como los elementos de interacción social (likes, comentarios, visualizaciones de reels) actúan como reforzadores sociales, por lo cual la retroalimentación digital ante la pérdida de peso, la delgadez extrema, aumento de masa muscular actúa como un estímulo gratificante que perpetúa la insatisfacción corporal y facilita la transición hacia conductas alimentarias de riesgo (CAR). Así, se crea un ecosistema de retroalimentación constante que normaliza prácticas restrictivas, conductas compensatorias, convirtiendo la aprobación virtual en un factor de riesgo crítico para el desarrollo de trastornos de la conducta alimentaria.
Financiamiento. Autofinanciamiento.
Conflicto de interés. No existen conflicto de intereses.

Código: SYM-ET41YJY10P
Translating INFORMAS Evidence into Policy Action: Driving Change in Latin America
Kelly Garton; Luciana Castronuovo; Leila Guarnieri; Alejandra Contreras; Simón Barquera; Rafael Claro
Justificación. Facilitated by: Prof. Ana Paula Bortoletto Martins, USP Brazil. Objective: To spotlight INFORMAS research across Latin America, demonstrating how rigorous food environment monitoring translates into concrete, evidence-based policy action. Scientific Relevance: Latin America leads globally in adopting effective public health nutrition policies. The INFORMAS framework provides methodologies to assess food environments, but the "evidence-to-action" pathway requires navigating political landscapes and industry opposition. Structure of the Presentations: The session features leading researchers from Argentina, Mexico, Brazil, and New Zealand. It is structured to explore different INFORMAS modules – ranging from marketing and policy indexing to food prices environments – highlighting both successful policy shifts and ongoing challenges. Ample time will be reserved for a facilitated discussion with the audience. Contribution to the Congress: Directly aligned with the “Evidence to Action” theme, this symposium will present methodological insights and practical advocacy strategies, showing how to leverage localized monitoring data to overcome barriers and catalyze regulatory change in the region.
Keywords: INFORMAS, evidence-to-action, food environments, public policy, Latin America.
Charlas
1. Monitoring Food Environments to Drive Regulatory Change: The INFORMAS Experience in Argentina.
Luciana Castronuovo and Leila Guarnieri; Federación Internacional del Corazon (FIC) Argentina
This presentation explores the application of INFORMAS modules, specifically food promotion and labelling, in Argentina. The objective was to generate local, robust data on children's exposure to unhealthy food marketing and the nutritional quality of packaged foods. Using standardized monitoring methods, the research provided the empirical foundation necessary to counter industry narratives. The main contribution lies in how this localized evidence was strategically used by advocacy coalitions to support the successful adoption of Argentina's comprehensive National Healthy Eating Law.
2. From Data to Action: Utilizing the Food-EPI to Strengthen Mexico's Food Policies.
Alejandra Contreras and Simón Barquera; Instituto Nacional de Salud Pública (INSP) México
Focusing on the Food Environment Policy Index (Food-EPI) module, this talk discusses government progress and implementation gaps in Mexico's food policies. Through systematic benchmarking and expert consensus methods, the INSP team identified priority actions for the national food environment. The main contribution is demonstrating how the Food-EPI assessment served as a catalyst for advocacy, aligning stakeholders and generating the political momentum required to implement Mexico’s best-practice front-of-package warning labels amid fierce corporate resistance.
3. Assessing Food Prices and Affordability: Economic Evidence for Fiscal Policies in Brazil.
Rafael Claro; Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG)
This presentation highlights research applying the INFORMAS Food Prices module in Brazil. The researchers evaluated the cost and affordability of guideline-recommended healthy diets compared to current less-healthy consumption patterns. Using standardized food price data collection across various retail settings, this research quantified the economic barriers to healthy eating. The primary contribution is demonstrating how this economic evidence is crucial for driving policy action, specifically by informing and strengthening advocacy for fiscal interventions—such as taxing unhealthy commodities and

subsidizing fresh foods—to create equitable food environments.
4. Closing the Loop: The Role of Researchers in the Accountability Cycle for Food Policies.
Kelly Garton; The University of Auckland, New Zealand
This presentation situates the preceding presentations within the framework of the 2022 Accountability Pact developed by INFORMAS with global partners, exploring the critical role of researchers beyond mere data generation. The objective of the Accountability Pact was to collaboratively define how academic actors participate throughout the accountability cycle to support food environment policies. Methodologically grounded in international consensus, the talk outlines mechanisms for holding governments and the food industry accountable. The main contribution is providing a strategic roadmap for researchers to bridge the evidence-to-action gap, ensuring policy commitments translate into effective implementation.
Financiamiento. INFORMAS received funding from Canada's International Development Research Centre (IDRC) to support this symposium. Speakers receive funding from COLANSA and FAPESP.
Conflicto de interés. The authors declare no conflicts of interest that would influence this symposium.

Código: SYM-HXF06ZVVAM
Retos en los sistemas alimentarios en la primera infancia: marketing, calidad de productos dirigidos a niños pequeños y riesgos emergentes
Mónica Mazariegos; Dra. Mishel Unar Munguía; Dra. Mónica Mazariegos; Dra. Ivonne Ramírez-Silva; Dra. Alejandra Cantoral

Justificación. Este simposio tiene como objetivo analizar los principales retos en los sistemas alimentarios en la primera infancia (primer sistema alimentario) en América Latina, integrando evidencia reciente sobre determinantes comerciales (marketing), calidad de fórmulas y productos comerciales para la alimentación complementaria, consumo de azúcares añadidos en niños pequeños y riesgos asociados a la contaminación por metales pesados. Los entornos alimentarios, como componente clave de estos sistemas, están siendo moldeados por el marketing de productos dirigidos a la primera infancia, particularmente el marketing digital, influyendo en las percepciones y decisiones de compra de madres, padres y cuidadores, y en el consumo de niños pequeños. Al mismo tiempo, análisis recientes evidencian deficiencias en la calidad nutricional y la presencia de metales pesados en estos productos, lo que refleja desafíos en la oferta alimentaria y riesgos potenciales para la salud infantil. Estos problemas se desarrollan en un contexto donde los marcos regulatorios enfrentan rezagos frente a la rápida transformación del primer sistema alimentario.
Las ponencias se articularán para analizar cómo lo que se oferta, se promueve, se consume y los riesgos asociados interactúan, así como sus implicaciones para la salud y la necesidad de marcos regulatorios y políticas públicas que protejan la salud infantil.
Keywords: primera infancia, sistemas alimentarios, nutrición infantil, marketing digital, calidad nutricional
Charlas
1. Regulación del marketing digital de fórmulas y alimentos comerciales infantiles y contenido de azúcares añadidos y proteínas
Dra. Mishel Unar Munguía; Instituto de Salud Pública de México (INSP)
Esta presentación analizará el papel del marketing digital como determinante comercial en la configuración de los entornos alimentarios en la primera infancia. A partir de estudios recientes en México, se describirán las principales estrategias utilizadas para promocionar fórmulas y alimentos comerciales infantiles, así como su influencia en las percepciones y decisiones de cuidadores, y su efecto en el desplazamiento de la lactancia materna y la alimentación infantil óptima, así como el exceso de azúcares y proteínas en estos productos. Se discutirán las implicaciones para su regulación, particularmente en entornos digitales donde los marcos normativos presentan limitaciones.
2. Desafíos para la regulación del marketing digital y la calidad nutricional de productos dirigidos a niños pequeños
Dra. Mónica Mazariegos; Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP)
Esta presentación analizará las principales estrategias de marketing digital usadas para promocionar productos dirigidos a niños pequeños y cómo estás influyen en las decisiones de compra y en las prácticas de alimentación infantil. Además, se examinará la calidad nutricional de productos comerciales para la alimentación complementaria dirigidos a niños menores de 36 meses en Centroamérica y el Caribe. Se discutirán implicaciones para la alimentación infantil y la necesidad de fortalecer estándares nutricionales y marcos regulatorios que garanticen la salud y nutrición infantil.

3. Consumo de azúcares añadidos en niños pequeños: implicaciones para el crecimiento, la adiposidad y la conducta alimentaria
Dra. Ivonne Ramírez-Silva; Instituto de Salud Pública de México (INSP)
Esta presentación analizará el consumo de azúcares añadidos en niños menores de 2 años en México, evaluado a través de recordatorios de 24 horas. Se examinarán las principales fuentes de azúcares añadidos y los factores asociados a su consumo. Asimismo, se discutirán sus implicaciones para el crecimiento, la adiposidad y las conductas alimentarias en etapas tempranas de la vida, así como la relevancia de intervenciones y políticas orientadas a reducir esta exposición temprana.
4. Contaminantes en fórmulas comerciales infantiles y productos comerciales para la alimentación complementaria: implicaciones para la regulación
Dra. Alejandra Cantoral; Universidad Iberoamericana
Esta presentación examinará la evidencia reciente sobre la presencia de contaminantes, particularmente metales pesados, en fórmulas y productos comerciales para la alimentación complementaria a nivel global. A partir de revisiones sistemáticas, se discutirán niveles de exposición y riesgos potenciales para la salud en la primera infancia. Asimismo, se analizarán las limitaciones de los marcos regulatorios actuales y la necesidad de actualizar estándares para proteger a la población infantil frente a estos riesgos emergentes.
Financiamiento. El INCAP otorgará financiamiento para cubrir la cuota de organización del simposio. Cada participante cubrirá su inscripción y viáticos a través de sus instituciones.
Conflicto de interés. Las participantes declaramos no tener conflictos de interés.

Código: SYM-RZQ3FTXZIL
Sistemas alimentarios y entornos en América Latina: evidencia de UNICEF y ALSANNA para la acción.
Lilia Susana Pedraza Zamora; Mauro Brero; Gustavo Andrés Cediel Giraldo; Paulina Magaña; Pablo Gaitán Rossi
Justificación. América Latina y el Caribe enfrenta una creciente carga de malnutrición asociada a entornos alimentarios no saludables, caracterizados por alta disponibilidad de productos ultraprocesados, exposición intensiva al marketing de alimentos y brechas regulatorias. En este contexto, UNICEF y ALSANNA han desarrollado y sistematizado evidencia regional orientada a fortalecer la toma de decisiones en políticas públicas. Desde el punto de vista científico, el simposio integra evidencia

proveniente de análisis de políticas en más de 30 países, estudios de mercado, evaluaciones de marketing dirigido a la infancia, así como herramientas de monitoreo y sistematización regional impulsadas por ALSANNA. Las presentaciones se articulan en una secuencia que aborda sistemas y mercados, marcos regulatorios, determinantes conductuales y herramientas para la acción. Esta evidencia se traduce en insumos para la incidencia, la articulación de actores y el seguimiento del Consenso de Cuenca en la región. El simposio contribuye al Congreso aportando evidencia aplicada y herramientas concretas para avanzar hacia sistemas alimentarios más saludables, sostenibles y libres de conflicto de interés.

Keywords: sistemas alimentarios, entornos, América Latina, acción.

Charlas

1. Sistemas alimentarios y políticas públicas para la infancias
Mauro Brero; Nutrición, UNICEF
Esta presentación íntegra evidencia global y regional sobre la magnitud, determinantes y respuestas de política frente al sobrepeso infantil en América Latina y el Caribe. Se incorpora evidencia sobre el consumo de productos ultraprocesados en niños y niñas, incluyendo análisis como el de Feeding Profit. El reporte analiza la forma en que los entornos alimentarios no saludables están influyendo en la alimentación de los niños, niñas y adolescentes y propiciando el aumento del sobrepeso y la obesidad. El aporte principal es ofrecer una base sólida para orientar políticas públicas desde un enfoque sistémico.

2. Políticas de entornos alimentarios en América Latina: monitoreo del Consenso de Cuenca
Gustavo Andrés Cediel Giraldo; Antioquia, Nutrición y Dietética, Universidad de Antioquia
Esta presentación expone el desarrollo y aplicación de una matriz regional de indicadores para monitorear el avance de las recomendaciones del Consenso de Cuenca. Mediante revisión documental, sistematización de información país y validación con actores clave, se construye una línea de base regional que permite identificar avances, brechas y áreas prioritarias de acción. Se presentan resultados preliminares y desafíos metodológicos del proceso. El aporte principal es la generación de una herramienta de rendición de cuentas que fortalece la toma de decisiones basada en evidencia y el seguimiento de políticas públicas en la región.

3. Barreras en la implementación de políticas: marketing digital, regulación del Código y aprendizajes desde México, Argentina, Brasil y Chile
Paulina Magaña; Salud Alimentaria, El Poder del Consumidor
Esta presentación analiza barreras en la implementación de políticas de entornos alimentarios en América Latina, con énfasis en el marketing digital de alimentos y bebidas no saludables y los desafíos en la regulación del Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna. A partir de estudios de caso —como México— se examinan avances, retrocesos y tensiones en la aplicación de regulaciones. El enfoque combina análisis de políticas y evidencia. El aporte principal es identificar factores que limitan la efectividad de las políticas y orientar estrategias de mejora.

4. Condiciones estructurales del sistema alimentario: acceso a agua segura y su impacto en la alimentación
Pablo Gaitán Rossi; EQUIDE, División de Estudios Sociales, Universidad Iberoamericana UIB540920IT3
Esta presentación analiza el rol de las condiciones estructurales en los sistemas alimentarios, con foco en el acceso a agua segura como determinante clave de la alimentación en niños, niñas y adolescentes. A partir de evidencia regional, se examinan desigualdades en el acceso y su impacto en las prácticas alimentarias y en la efectividad de políticas públicas. El aporte principal es incorporar una mirada estructural que complementa las intervenciones centradas en regulación y comportamiento, ampliando el enfoque hacia determinantes sistémicos.

Financiamiento. UNICEF
Conflicto de interés. No declara

Código: SYM-2GEVDJSYTX

Entornos alimentarios escolares: evidencia y políticas para la nutrición de niñas, niños y adolescentes
Lilia Pedraza; Paula Véliz; Sonia Hernández Cordero; María Isabel Ferré; María Lucía Cacciutto

Justificación. Los entornos escolares son clave para prevenir el sobrepeso y la obesidad y promover una alimentación saludable. El simposio partirá del Reporte Temático sobre Sobrepeso y Obesidad para contextualizar la realidad de millones de niñas, niños y adolescentes que crecen en entornos escolares poco saludables en América Latina y el Caribe. A partir de este panorama, se presentarán los avances de las políticas en la región, así como las barreras, facilitadores y vacíos regulatorios para mejorar estos entornos. Las experiencias de México, con la Estrategia Nacional Vida Saludable, y de la Provincia de Buenos Aires, con la implementación del programa de alimentación escolar de mayor alcance en Argentina y acciones en otros espacios, permitirán mostrar avances, desafíos y próximos pasos para fortalecer los entornos alimentarios de niñas y niños.

Keywords: políticas, entornos alimentarios, niños y niñas, adolescentes

Charlas

1. Sobrepeso y obesidad en la niñez de América Latina y el Caribe: evidencia regional para transformar los entornos alimentarios escolares
Paula Véliz; UNICEF
América Latina y el Caribe enfrenta con urgencia un reto de salud pública nutricional. El sobrepeso y la obesidad en la niñez y la adolescencia han crecido de manera sostenida durante las últimas dos décadas y hoy superan el promedio mundial, en una región donde los productos ultraprocesados son ampliamente disponibles, asequibles y agresivamente promovidos entre la población infantil.
Esta ponencia presenta la evidencia regional sobre la magnitud, la distribución y los determinantes del problema, con énfasis en los entornos alimentarios y, en particular, en el entorno escolar, así como las contribuciones de UNICEF para prevenirlo.

2. Evidencia para fortalecer políticas de entornos alimentarios escolares en América Latina
Sonia Hernández Cordero; EQUIDE
La niñez en América Latina y el Caribe enfrenta una doble carga de mala nutrición asociada a entornos alimentarios obesogénicos y las políticas muestran alcance e impacto heterogéneos. Objetivo: analizar el diseño, implementación e impacto de políticas de entornos alimentarios, particularmente escolares, e identificar brechas. Metodología: mapeo de políticas en 32 países y revisión narrativa de evidencia en Argentina, Brasil, Chile, Ecuador, México y Perú. Resultados: las políticas escolares mejoran la disponibilidad de alimentos saludables, con limitaciones de implementación y cumplimiento. Conclusiones: fortalecer la gobernanza, regular conflictos de interés e implementar políticas integrales son clave para prevenir la obesidad infantil.

3. Estrategia Vida Saludable en México: avances y perspectivas futuras
María Isabel Ferré; UNICEF México
La Estrategia Vida Saludable en México representa un esfuerzo integral para promover entornos escolares más saludables y fortalecer el bienestar de niñas, niños y adolescentes. Esta ponencia presenta los avances alcanzados en su implementación, destacando el desarrollo de las Jornadas de Salud, la regulación

de la oferta de alimentos y bebidas en las escuelas, y la puesta en marcha de acciones permanentes de promoción de la salud. Asimismo, exponen los próximos pasos para fortalecer la sostenibilidad de la estrategia, ampliar su impacto y contribuir a la prevención del sobrepeso, la obesidad y otras enfermedades no transmisibles en la población escolar.

4. De la alimentación escolar a entornos alimentarios saludables: la experiencia de la Provincia de Buenos Aires

María Lucía Cacciutto; Gobierno de la Provincia de Buenos Aires

Contexto: la Provincia de Buenos Aires implementa el mayor programa de alimentación escolar de Argentina y desarrolla acciones complementarias en Centros de Desarrollo Infantil y municipios adheridos a MUNA. Objetivo: presentar la experiencia en la articulación de políticas para entornos alimentarios saludables de niñas, niños y adolescentes. Metodología: descripción de la implementación, líneas de acción y mecanismos de articulación. Resultados: avances y aprendizajes del fortalecimiento del programa escolar, las acciones en Centros de Desarrollo Infantil y la implementación de MUNA en municipios seleccionados. Conclusiones: la experiencia aporta aprendizajes para avanzar hacia políticas integrales que mejoren la alimentación y nutrición infantil.

Financiamiento. UNICEF

Conflicto de interés. No declara

Código: SYM-NBLOCIZMMZ

Entornos alimentarios, equidad y salud cardiometabólica en América Latina: de la evidencia a la acción

Catalina Medina García; José Mauricio Galeaana Pizaña; Citlali González Álvarez; Mauricio Hernández Fernández

Justificación. Este simposio tiene como objetivo analizar de manera integral cómo los entornos alimentarios influyen en la salud cardiometabólica, incorporando una perspectiva de equidad y territorio en contextos urbanos de México y América Latina. Su relevancia científica radica en que, aunque existe evidencia creciente sobre la relación entre disponibilidad de alimentos y salud, persisten vacíos importantes en la comprensión de las desigualdades socioespaciales, la coexistencia de sistemas alimentarios formales e informales y su vínculo con patrones de consumo, precios y multimorbilidad. La sesión se articula a partir de cuatro estudios complementarios que abordan el fenómeno desde distintos enfoques metodológicos y niveles de análisis: una revisión de alcance regional sobre equidad, un análisis espacial bayesiano de riesgo cardiometabólico y un estudio sobre disponibilidad de establecimientos y compras de ultraprocesados. En conjunto, estos trabajos permiten transitar desde la evidencia conceptual hasta aplicaciones empíricas con implicaciones territoriales. Este simposio contribuye al congreso al ofrecer una visión innovadora y multidimensional de los entornos alimentarios, destacando su papel en la generación de desigualdades en salud y proporcionando evidencia clave para el diseño de intervenciones y políticas públicas más equitativas y contextualizadas.

Keywords: entorno, alimentación, equidad, asequibilidad, salud

Charlas

1. Entornos alimentarios, salud cardiometabólica y equidad en América Latina: una revisión de alcance

José Mauricio Galeaana Pizaña; Centro de Investigación en Ciencias de Información Geoespacial (CentroGeo), Ciudad de México

Este estudio tiene como objetivo mapear y evaluar críticamente cómo la literatura sobre entornos alimentarios en América Latina y el Caribe incorpora dimensiones de equidad y su relación con desenlaces cardiometabólicos. Mediante una revisión de alcance siguiendo los lineamientos PRISMA-ScR, se analizaron 37 estudios publicados entre 2015 y 2025. Este estudio muestra que, si bien los entornos con mayor disponibilidad de alimentos frescos se asocian con mejores resultados de salud cardiometabólica, persisten vacíos críticos en la literatura, particularmente en el análisis espacial, longitudinal y de equidad en la región.

2. Entornos alimentarios sindémicos y multimorbilidad cardiometabólica en Tlalpan, Ciudad de México: un análisis espacial bayesiano

Citlali González Álvarez; Instituto Nacional de Salud Pública, Centro de Investigación en Nutrición y Salud, Cuernavaca, Morelos, México.

Este estudio tiene como objetivo analizar cómo las desigualdades socioambientales y los entornos alimentarios formales e informales configuran el riesgo de enfermedades cardiometabólicas y multimorbilidad en Tlalpan, Ciudad de México. Mediante un diseño ecológico espacial, se analizaron datos de 15,676 adultos en 177 colonias utilizando modelos bayesianos BYM2. Este estudio evidencia una clara concentración espacial del riesgo cardiometabólico en zonas periurbanas con mayores desventajas sociales, menor acceso a alimentos saludables y limitada infraestructura recreativa, subrayando la necesidad de intervenciones territoriales focalizadas.

3. Entornos alimentarios formales e informales: asociaciones con la compra de ultraprocesados y la inseguridad alimentaria

Mauricio Hernández Fernández; Instituto de Investigaciones para el Desarrollo con Equidad, Universidad Iberoamericana, Ciudad de México

Este estudio tiene como objetivo evaluar si la disponibilidad de establecimientos de sistemas alimentarios tradicionales frente a modernos se asocia de manera diferenciada con las compras de alimentos ultraprocesados y la inseguridad alimentaria. Se utilizaron encuestas nacionales de ingresos y gastos (2014–2022) y censos municipales, analizando la asociación mediante modelos de dos partes. Este estudio demuestra que la configuración de los entornos alimentarios, incluyendo tanto sistemas formales como informales, se asocia de manera diferenciada con las compras de alimentos ultraprocesados y la inseguridad alimentaria, evidenciando su papel en la generación de desigualdades en el consumo.

Financiamiento. Una parte del presente simposio será financiada por Bloomberg Philanthropies, mientras que el resto será cubierto por los investigadores

Conflicto de interés. Los autores declaran no tener conflicto de intereses.

Código: SYM-ZNW27277MK

Explotación de vulnerabilidades por medio de vigilancia en entornos digitales: promoción de productos no saludables a niños, niñas y adolescentes

Liliana Bahena; Fiorentina García.; Paulina Magaña; Martha Sandoval; Adriana Torres

Justificación. Analizar y visibilizar la magnitud del uso de datos personales y vulnerabilidades, particularmente de niñas, niños y adolescentes (NNA), en entornos digitales para la personalización de contenidos de productos nocivos para la salud. La exposición a publicidad digital es constante y altamente personalizada, debido al uso de algoritmos que segmentan audiencias en plataformas y aplicaciones. Estas estrategias se basan en la recolección y análisis de datos personales, incluida información sensible de NNA. Las plataformas construyen perfiles detallados de comportamientos, intereses y hábitos, incrementando la precisión con la que dirigen anuncios. Estas prácticas aprovechan características propias de su etapa de desarrollo, como impulsividad, búsqueda de aceptación social o menor capacidad crítica frente a mensajes persuasivos. Esta combinación de recopilación de datos y segmentación basada en vulnerabilidades plantea preocupaciones sobre la protección

de derechos, privacidad y bienestar. El simposio aporta al debate no solo la exposición de NNA a la publicidad digital personalizada, sino también sobre el uso de vulnerabilidades individuales y las implicaciones que estas prácticas tienen en su salud y bienestar. Asimismo, se analizará cómo el uso de datos personales y la segmentación algorítmica influyen en hábitos, percepciones, bienestar emocional, conductas adictivas y la profundización de condiciones de vulnerabilidad en entornos digitales.

Keywords: publicidad digital, infancias, alimentación

Charlas

1. Infancias perfiladas: vulnerabilidades de niñas, niños y adolescentes frente al uso de datos personales en la publicidad digital

Fiorentina García.; Tec-Check

Descripción y análisis de los mecanismos de vigilancia publicitaria y perfilamiento digital basados en la recopilación y procesamiento de datos personales, así como de las estrategias de segmentación algorítmica utilizadas para dirigir contenidos personalizados a niñas, niños y adolescentes. Se abordará cómo estas prácticas pueden afectar a NNA al influir en sus decisiones de consumo, hábitos, percepciones y bienestar emocional, además de profundizar condiciones de vulnerabilidad, asimetrías de información y riesgos para su salud y derechos en entornos digitales.

2. Perfiles en entornos digitales. La publicidad que ven y consumen las infancias y adolescencias en redes sociales

Paulina Magaña; El Poder del Consumidor

Presentación de los resultados del informe sobre "La publicidad que ven y consumen las infancias y adolescencias redes sociales y las implicaciones de su consumo", a partir de la creación de siete perfiles ficticios de infancias y adolescencias en que navegaron durante un mes en distintas plataformas digitales. El estudio analiza el contenido recibido y cómo los algoritmos alimentan perfiles publicitarios personalizados mediante el aprovechamiento de vulnerabilidades individuales, así como su impacto en la salud física, emocional y en sus hábitos de consumo.

3. Cómo las grandes empresas de bebidas diseñan, monitorean y activan a la juventud en el ecosistema digital

Martha Sandoval; Global Health Advocacy Incubator, GHAI

El mercadeo digital influye en el comportamiento del consumidor mediante estrategias tecnológicas (extracción y uso de datos). Las empresas utilizan herramientas de gamificación, IA, segmentación algorítmica, geolocalización, vigilancia comercial y patrones que fomentan el apego a la marca y promueven el consumo, especialmente entre jóvenes. GHAI, y el Centro para la Democracia Digital desarrollaron un protocolo de monitoreo de la publicidad digital de bebidas azucaradas enfocada en monitoreo de campañas de participación predatoria y extracción de datos, vínculos entre plataformas e industria de BAZ, estrategias y narrativas de campañas para comprender riesgos e informar regulaciones que protejan derechos de consumidores.

4. Protección de datos y derechos de NNA en entornos digitales: retos legales y estrategias para regular la publicidad personalizada

Adriana Torres; Dejusticia

La última charla aborda las implicaciones legales del uso de datos personales y de las prácticas de publicidad digital dirigida a niñas, niños y adolescentes, especialmente en contextos de perfilamiento y segmentación algorítmica. Asimismo, se presentarán ejemplos de casos relevantes y experiencias regulatorias que evidencian los desafíos actuales en materia de protección de datos, derechos de la infancia y salud pública. Finalmente, se discutirán posibles rutas y estrategias de abordaje jurídico y regulatorio para fortalecer la protección de NNA en entornos digitales, considerando enfoques de derechos humanos, interés superior de la niñez y responsabilidad de las plataformas digitales

Financiamiento. Las presentaciones y personas incluidas en este simposio pertenecen a organizaciones de la sociedad civil que financian de manera independiente sus actividades en el congreso. Los recursos para cubrir el monto total del simposio provienen de los participantes, de la organización El Poder del Consumidor

Conflicto de interés. Quienes conformamos el simposio, declaramos no mantener relaciones financieras, comerciales ni de patrocinio o de cualquier otra índole cuya actividad esté relacionada directa o indirectamente con industrias de alimentos y bebidas ultra procesadas, alcohólicas, de tabaco, de sucedáneos de la leche materna, farmacéutica, agroquímica, minera u otras que puedan representar un conflicto de interés respecto de los contenidos presentados. El Poder del Consumidor ha recibido financiamiento para su trabajo en materia de políticas alimentarias de la organización Bloomberg Philantropies.

Código: SYM-KF5LSYQQER

Estudio de la Alimentación para reducción de la inequidad en nutrición en poblaciones vulnerables de México.

Teresa Shamah Levy; Lucia Cuevas Nasu; Marti Yareli Del Monte Vega; Elsa Berenice Gaona Pineda

Justificación. La relación entre el acceso deficiente a una alimentación y las condiciones estructurales desfavorables, impactan de forma directa en la salud y desarrollo de comunidades, principalmente de aquellas reconocidas como socialmente vulnerables y en regiones con alta marginación, por ello el objetivo de este simposio es presentar metodologías y resultados de la situación de inseguridad alimentaria e hídrica y su relación con la desnutrición en población infantil y la obesidad y presencia de enfermedades crónicas en mujeres. La relevancia científica de dicho análisis contribuye al entendimiento de las desigualdades que afectan a poblaciones indígenas en México. Las charlas consideradas para el presente simposio se enmarcan en un proceso de investigación para la acción, en dónde se presentará el proceso desde los elementos diagnósticos sobre la necesidad de la investigación, el proceso de diseño, organización y gestión, la descripción metodológica y conceptual de estudios con poblaciones vulnerables y grupos indígenas y los resultados obtenidos para la propuesta de diferentes intervenciones basadas en los hallazgos.

Esta propuesta aporta evidencia sobre las desigualdades y el entorno, los temas buscan generar discusión sobre el uso de información para la definición de estrategias de intervención equitativas y sostenibles en comunidades vulnerables.

Keywords: inseguridad alimentaria, grupos vulnerables, investigación-acción, interculturalidad

Charlas

1. Investigación aplicada en Salud Pública: Contextualización del proyecto

Lucia Cuevas Nasu; Centro de Investigación en Evaluación y Encuestas (CIEE), Instituto Nacional de Salud Pública, México

Esta ponencia detalla el proceso inicial de investigación para la acción, centrándose en el diagnóstico de necesidades, vinculando la situación diagnóstica de grupos vulnerables con los ejes estratégicos de la política nacional, con el fin de asegurar que la investigación responda a las prioridades. Además, se aborda la fase de organización y gestión necesarias para el desarrollo interinstitucional del proyecto.

2. Metodologías de investigación en grupos indígenas de México.

Marti Yareli Del Monte Vega; Departamento de Nutrición Aplicada y Educación Nutricional, Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán, México

Esta charla profundiza sobre los aspectos metodológicos y conceptuales del trabajo con grupos de población indígena en México, con el objetivo de plasmar el desarrollo de marcos de investigación, a fin de que las propuestas de investigación y el proceso de recolección de datos garantice la representación de las voces de comunidades históricamente excluidos.

3. Situación de IA, IH en el binomio madre/hijo(a) de comunidades Mazahua de México

Elsa Berenice Gaona Pineda; Centro de Investigación en Evaluación y Encuestas (CIEE), Instituto Nacional de Salud Pública, México
En este bloque se presentarán los resultados obtenidos en la investigación en los diferentes componentes del estudio, principalmente centrándose en el análisis de desigualdades. A fin de identificar los principales hallazgos que permitirán elaborar propuestas para la toma de decisiones de forma equitativa.
4. Conclusiones del estudio
Lucia Cuevas Nasu; Centro de Investigación en Evaluación y Encuestas (CIEE), Instituto Nacional de Salud Pública, México
Este ejercicio final de reflexión explora la integración de datos obtenidos en el diagnóstico y su uso para la elaboración de una propuesta de política pública a partir de la integración de los resultados del estudio.
Financiamiento. El financiamiento del proyecto de investigación proviene de la asignación de recursos de la Secretaría de Ciencia, Humanidades, Tecnología e Innovación de México.
Conflicto de interés. Las personas autoras y ponentes de este simposio declaran que la investigación se realizó en ausencia de cualquier relación comercial que pudiera interpretarse como un posible conflicto de interés.

Código: SYM-XC7WCSB1MA
Entornos alimentarios en la primera infancia: ultraprocesados y marketing durante la lactancia y la alimentación complementaria
Lilia Pedraza; Marysol Ruilova; Mishel Unar Munguía; María Elisa Zapata; Amal Ben Ameur
Justificación. La primera infancia requiere atención específica porque las prácticas de alimentación durante la lactancia y la alimentación complementaria tienen efectos duraderos sobre el crecimiento, el desarrollo y la prevención de la malnutrición. En esta etapa, el marketing de sucedáneos de leche materna y la oferta de alimentos complementarios comerciales pueden influir en las decisiones de madres, padres y cuidadores, especialmente cuando los mensajes promocionales presentan productos de baja calidad nutricional como adecuados, convenientes o saludables. Este simposio reúne evidencia de distintos países para visibilizar cómo operan estas prácticas comerciales y por qué es necesario fortalecer el monitoreo del Código, la regulación del marketing y la calidad de los productos dirigidos a niñas y niños pequeños. El reporte regional subraya que las políticas alineadas con el Código son fundamentales para una nutrición adecuada desde el inicio de la vida.
Keywords: primera infancia, ultraprocesados, marketing, lactancia, alimentación complementaria
Charlas
1. Panorama y análisis del marketing digital de sucedáneos de leche materna en Ecuador (2025–2026)
Marysol Ruilova; UNICEF Ecuador
El estudio examina las estrategias de marketing digital de los sucedáneos de leche materna en Ecuador entre 2025 y 2026, utilizando la metodología CLICK de la OMS. Se analizaron 128 anuncios en Facebook e Instagram, predominando fórmulas infantiles y biberones. Los resultados muestran apelaciones emocionales, discursos pseudocientíficos y publicidad híbrida disfrazada de consejos de crianza. Además, parte de la publicidad promueve alimentación complementaria antes de los seis meses y emplea promoción cruzada. La investigación concluye que existe una estrategia que debilita la lactancia materna y evidencia vacíos regulatorios.
2. CódigoLactancIA México: Uso de inteligencia artificial y participación social monitoreo del marketing de fórmulas y otros alimentos comerciales infantiles
Mishel Unar Munguía; CINyS/INSP, México
Las empresas de fórmulas y alimentos comerciales infantiles afectan la lactancia mediante marketing que incumple el Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna, particularmente en medios digitales difíciles de monitorear. CódigoLactancIA México es una iniciativa colaborativa entre academia, sociedad civil, organismos internacionales y gobierno para fortalecer el monitoreo del Código mediante inteligencia artificial y participación social. Entre abril de 2024 y enero de 2026 se identificaron 1,030 infracciones en plataformas digitales y se registraron 56 reportes. Las herramientas digitales tienen potencial para optimizar el monitoreo y mejorar el cumplimiento del Código en beneficio de madres e infancias.
3. Análisis nutricional y promocional de los alimentos complementarios comerciales, el caso de Argentina y México
María Elisa Zapata; CESNI, Argentina
La oferta y consumo de productos procesados para bebés transforman la alimentación de la primera infancia. En 2025 se analizaron alimentos complementarios comerciales (ACC) de Argentina y México con un modelo regional de perfil de nutrientes y promoción. Ningún ACC argentino y 5% de los ACC mexicanos cumplieron los criterios nutricionales, el contenido de azúcares ameritaría advertencia, ningún puré declaró edad máxima de uso y 65% y 47%, respectivamente, fueron ultraprocesados. Ninguno presentó advertencias de seguridad de consumo ni promovió la lactancia, pero sí incluyó declaraciones de salud y marketing. Urge fortalecer regulaciones de composición y etiquetado de los ACC.
4. Paquete de Consejería sobre Alimentación del Lactante y del Niño Pequeño en la Comunidad (IYCF-C) adaptado en LAC
Amal Ben Ameur; UNICEF
El Paquete de Consejería sobre Alimentación del Lactante y del Niño Pequeño en la Comunidad (IYCF-C) reúne materiales integrados para fortalecer la consejería a nivel comunitario. Esta presentación describe su contenido, que incluye la guía para facilitadores, los materiales de capacitación, las tarjetas de consejería y los mensajes clave, así como su enfoque centrado en la escucha, la negociación de prácticas factibles y el acompañamiento de las familias. Se discuten sus posibles usos en la formación de agentes comunitarios, la supervisión de la consejería y su adaptación a contextos nacionales para mejorar la alimentación en la primera infancia.
Financiamiento. UNICEF
Conflicto de interés. No declara

Código: SYM-U3GDSA843Y
Consumo de azúcares y productos-ultraprocesados y su influencia en las preferencias y estado de nutrición en los primeros 1000 días
Ivonne Ramírez-Silva; Carmen Gloria González; Gabriela Olvera Mayorga; María del Pilar Zea León; Juan Rivera Dommarco
Justificación. Objetivo: Analizar el papel del consumo de azúcares y productos ultraprocesados desde la gestación hasta la infancia temprana, y su influencia en la programación del dulzor, calidad de la dieta y la nutrición en los primeros 1000 días; y los retos a superar en este ámbito en Salud Pública para América Latina. Relevancia científica: Los primeros 1000 días representan una ventana crítica de plasticidad biológica. La evidencia actual señala que la exposición temprana a UPF y edulcorantes altera los mecanismos de apetito-saciedad y preferencias por dulzor, favoreciendo el desarrollo prematuro de obesidad y enfermedades crónicas. En nuestra región, el desplazamiento de alimentos mínimamente procesados por productos industriales es un motor clave de la doble carga de malnutrición. Articulación de las charlas: Este simposio representa una nueva contribución, al integrar metodologías longitudinales de evaluación dietaria aplicadas desde la gestación hasta la infancia temprana, con

el análisis del entorno alimentario regional y las estrategias regulatorias necesarias para modificarlo. Contribución al Congreso: Esta propuesta fortalece el eje de nutrición materno-infantil de SLAN, proporcionando un análisis y perspectiva integradora del ciclo de vida que conecta la fisiología con la política pública, esencial para enfrentar la crisis de mala nutrición en la región.

Keywords: 1000 primeros días, gestación, ultraprocesados, dulzor, adiposidad

Charlas

1. Exposición al dulzor dietario en la infancia: Rol del procesamiento de alimentos y persistencia en el tiempo.

Carmen Gloria González; Profesora Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos INTA, Universidad de Chile.

Se presentará el análisis de la evolución de la exposición al dulzor dietario y su relación con el grado de procesamiento de alimentos en la infancia. La información deriva de un estudio longitudinal que evalúa el dulzor de la dieta, aplicada en dietas maternas y niños durante los primeros años de vida. Para documentar si el consumo temprano de dietas con alta densidad de dulzor predice mayor preferencia y persistencia del consumo de productos ultraprocesados en años posteriores. Estos hallazgos evidencian cómo el procesamiento moldea trayectorias alimentarias, fundamentando políticas para regular el perfil sensorial durante la gestación y alimentación complementaria.

2. Consumo de alimentos ultra-procesados y azucares durante la infancia temprana: implicaciones en calidad de la dieta e indicadores de nutrición.

Gabriela Olvera Mayorga; Profesora - investigadora de la Universidad Autónoma de Hidalgo, México.

Está presentación tiene por objetivo analizar el consumo de azúcares y productos ultraprocesados en niños <24meses de edad (obtenida a través de recordatorio de 24 horas, participantes del estudio de cohorte-MAS Lactancia) y sus implicaciones en indicadores de apetito y saciedad, crecimiento, adiposidad y conductas alimentarias en etapas tempranas de la vida; contribuyendo con evidencia para la orientación de intervenciones y el fortalecimiento de políticas y lineamientos regulatorios en alimentos a fin de mejorar la nutrición y salud en los primeros 1000 días y en el curso de la vida.

3. Consumo de azúcares y productos ultra-procesados durante la infancia temprana en Colombia: un análisis de la Encuesta Nacional de Nutrición-2015.

María del Pilar Zea León; Departamento de Alimentación y Nutrición Pontificia Universidad Javeriana Cali.

Está ponencia tiene por objetivo presentar los resultados del análisis del consumo de azúcares y productos ultraprocesados en una muestra representativa de niños y niñas menores de 24 meses, utilizando datos dietéticos de R24H de la Encuesta Nacional de Situación Nutricional (ENSIN 2015), único referente nacional disponible. Dada la relación entre la exposición temprana a azúcares, el crecimiento lineal, la adiposidad central y las conductas alimentarias desfavorables, el estudio establece una línea base epidemiológica nacional. La evidencia generada busca orientar intervenciones en salud materno-infantil, visibilizar vacíos regulatorios y fortalecer lineamientos alimentarios para proteger el desarrollo infantil temprano.

4. Los retos a superar en Salud Pública para mejorar la alimentación en los primeros 1000 días.

Juan Rivera Dommarco; Investigador/Instituto Nacional de Salud Pública.

Esta presentación abordará los retos de los entornos alimentarios en la región, como la alta disponibilidad de ultraprocesados, la exposición temprana al dulzor y las desigualdades sociales. Analizará políticas efectivas como: el etiquetado frontal, regulación del marketing, impuestos a bebidas azucaradas y protección de la lactancia materna y su integración en los sistemas de salud y protección social. También propondrá estrategias para fortalecer la implementación y evaluación de intervenciones multisectoriales dirigidas a mujeres y cuidadores para prevenir la mala nutrición desde los primeros 1000 días.

5. Consumo de ultra-procesados y azúcares en el embarazo y lactancia: implicaciones en nutrición y apetito y saciedad en la descendencia.

Ivonne Ramírez Silva; Instituto Nacional de Salud Pública, México.

Está presentación analizará el consumo de azúcares y productos ultraprocesados durante el embarazo y el periodo de lactancia (obtenida a través de recordatorio de 24 horas en mujeres del estudio de la cohorte-MAS Lactancia) y sus implicaciones en indicadores de apetito y saciedad, crecimiento, adiposidad y conductas alimentarias en etapas tempranas de la vida; a fin de destacar la relevancia de intervenciones y políticas orientadas a regular los productos y reducir este tipo de exposiciones en las mujeres en edad reproductiva.

Financiamiento. ALSANA financiara el simposio, los ponentes ya cubrieron su inscripción y todos ellos ya tiene previsto lo de su viaje.

Conflicto de interés. Las participantes declaramos no tener conflictos de interés que declarar.

Código: SYM-HCIEIMVOZC

Índice de Prácticas Saludables de Alimentación Complementaria: una herramienta para evaluar las prácticas en América Latina

Ivonne Ramírez Silva; Claudia Ivonne Ramírez Silva; Natalia María Muñoz; María Reyna Liria Domínguez; Gabriela Olvera Mayorga; Carmen Gloria González

Justificación. Objetivo: Validación del Índice de Prácticas Saludables de Alimentación Complementaria (PSAC) en cuatro países de América Latina (AL). Relevancia: Desde 2008, las prácticas de alimentación complementaria (PAC) se evalúan con indicadores de OMS-UNICEF, útiles para monitoreo poblacional y programas a gran escala. Sin embargo, persisten limitaciones para valorar integralmente las PAC debido a su naturaleza multidimensional, pudiendo generar errores de medición y subestimar asociaciones. Enlace a SLAN: Las óptimas PAC, son fundamentales para el adecuado crecimiento, desarrollo y prevención de todas las formas de mala nutrición. Asimismo, una adecuada y oportuna introducción de alimentos establece hábitos de alimentación saludables a lo largo de la vida. Sin embargo, aún se requiere mejorar la valoración de las PAC, para mejorar el monitoreo, la investigación e implementación de acciones oportunas y adecuadas. Contribución al congreso: Este simposio contribuirá a visibilizar la importancia de contar con indicadores transversales y herramientas confiables y robustas para la valoración adecuada de las PAC en AL; y difundir el IPSAC para su estandarización y sistematización. A fin de mejorar la orientación de las estrategias y acciones destinadas a mejorar la alimentación, nutrición, salud infantil y, el bienestar en el curso de la vida.

Keywords: prácticas de alimentación complementaria, infancia, indicadores, calidad nutricional.

Charlas

1. Diseño, desarrollo y validación del Índice de Prácticas Saludables en Alimentación Complementaria en México.

Claudia Ivonne Ramírez Silva; Instituto Nacional de Salud Pública

Se presentará una propuesta inédita que expone la justificación y relevancia del Índice de Prácticas Saludables de Alimentación Complementaria (PSAC), su objetivo y la descripción metodológica de su diseño, desarrollo y validación de concepto mediante consenso de expertos (metodología Delphi). Asimismo, se expondrá su aplicación transversal en distintos países y contextos

de América Latina. Se brindarán los resultados de México sobre el IPSAC en población de 6 a 23 meses, usando la información de la Encuestas Nacionales de Salud y Nutrición.

2. Aplicación del Índice de Prácticas Saludables de Alimentación Complementaria en Colombia

Natalia María Muñoz; Departamento de Alimentación y Nutrición Pontificia Universidad Javeriana Cali.

En esta ponencia se presentarán los resultados para Colombia de la estimación del Índice de Prácticas Saludables de Alimentación Complementaria (IPSAC) en una muestra representativa de niños(as) de 6-23 meses, utilizando datos de R24H de la Encuesta Nacional de Situación Nutricional (ENSIN 2015). Los resultados aportan evidencia útil para evaluar el cumplimiento de las directrices nacionales de alimentación infantil y orientar decisiones en políticas públicas de salud y nutrición en la primera infancia. La comparación con otros países latinoamericanos permitirá dimensionar brechas, contextualizar avances y fortalecer capacidades técnicas en la región.

3. Aplicación del Índice de Prácticas Saludables de Alimentación Complementaria en Perú

María Reyna Liria Domínguez; Instituto de Investigación Nutricional

En esta ponencia se presentará los resultados Índice de Prácticas Saludables de Alimentación Complementaria para el caso Perú, se analizará la información de las encuestas de consumo de alimentos en niños de entre 6 y 24 meses de edad. Dichos resultados permitirán identificar la magnitud de la población que no cumple con las recomendaciones de las "Guía de Alimentarias para niñas y niños menores de 2 años de edad" a fin de comparar la situación con otros países de la región.

4. Aplicación del IPSAC en México

Gabriela Olvera Mayorga; Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo.

En esta ponencia se presentarán los resultados de México del uso del Índice de Prácticas Saludables de Alimentación Complementaria (IPSAC) en población de 6 a 23 meses, tomando como base las Encuestas Nacionales de Salud y Nutrición. El porcentaje de apego a las recomendaciones del IPSAC entre el total de niñas/os de 6-23 meses fue de ~40%. El apego fue menor para infantes de 6-8 meses, residentes de área urbana y para los hijos de madres mayores a 30 años. Los componentes del IPSAC con menor adecuación de consumo fueron las verduras, lácteos y leguminosas, y productos ultra procesados.

5. Aplicación del IPSAC en Chile

Carmen Gloria González; Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos INTA, Universidad de Chile.

En esta ponencia se presentarán los resultados para Chile de la estimación del Índice de Prácticas Saludables de Alimentación Complementaria (IPSAC) en una muestra de niños y niñas de 6 a 23 meses, de una cohorte de Chile utilizando datos de R24H. Los resultados aportarán evidencia para valorar el cumplimiento de las directrices nacionales/internacionales de alimentación infantil a fin de orientar decisiones en políticas públicas de salud y nutrición en la primera infancia en el país. La comparación con otros países de América Latina permitirá dimensionar brechas, contextualizar avances y fortalecer capacidades técnicas en la región

Financiamiento. El INSP otorgará financiamiento para cubrir la cuota de organización del simposio. Cada participante cubrirá su inscripción y viáticos.

Conflicto de interés. Las participantes declaramos no tener conflictos de interés que declarar.

Código: SYM-SXF4EHEFNJ

Huertas agroecológicas urbanas como escenarios de aprendizaje en ciencias de la salud para impulsar transformaciones integrales hacia sistemas alimentarios sostenibles

Beatriz Andrea Graciano; María Clara Zárate; Sebastián Briganti; Damián Verzeñassi; Domenica Ulloa

Justificación. Las universidades tienen un rol estratégico en la transición hacia sistemas alimentarios sostenibles, no solo desde la formación académica y la producción de conocimiento, sino también mediante experiencias territoriales transformadoras. En este marco, las huertas agroecológicas urbanas constituyen espacios pedagógicos, comunitarios y políticos que promueven una relación más saludable, justa y sostenible con la alimentación, el ambiente y los territorios. Este simposio propone reflexionar a partir de las experiencias desarrolladas en la Escuela de Nutrición de la Universidad de Buenos Aires y en la Facultad de Ciencias Médicas de la Universidad Nacional de Rosario, donde las huertas agroecológicas se han consolidado como herramientas de extensión, docencia e investigación. Ambas iniciativas impulsan procesos de aprendizaje situado e interdisciplinario, fortalecen vínculos con organizaciones sociales y comunidades, y contribuyen a problematizar críticamente los actuales sistemas alimentarios y sus impactos en la salud. La propuesta busca visibilizar el potencial de estas experiencias universitarias para promover salud, soberanía alimentaria, educación alimentaria y ambiental, participación comunitaria y prácticas de cuidado. Asimismo, pretende generar un espacio de intercambio regional sobre escenarios de aprendizaje innovadores para las carreras de ciencias de la salud en el ámbito universitario latinoamericano.

Keywords: huertas agroecológicas urbanas, sistemas alimentarios sostenibles, ciencias de la salud

Charlas

1. Cátedra Libre de Soberanía Alimentaria de la Escuela de Nutrición de la UBA: el camino recorrido hasta la huerta agroecológica

María Clara Zárate y Beatriz Andrea Graciano; Cátedra Libre de Soberanía Alimentaria de la Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas de la Universidad de Buenos Aires

La charla presentará el recorrido de la Cátedra Libre de Soberanía Alimentaria de la Escuela de Nutrición de la Universidad de Buenos Aires hacia la construcción de una huerta agroecológica como espacio de formación, extensión y participación comunitaria. Se compartirán los procesos colectivos que hicieron posible esta experiencia, las articulaciones con estudiantes, docentes y organizaciones sociales, y los desafíos de incorporar la soberanía alimentaria y la agroecología en la formación en nutrición. Asimismo, se reflexionará sobre el potencial de estas iniciativas para transformar prácticas alimentarias, educativas e institucionales.

2. Huerta agroecológica urbana en el Patio de la Escuela de Nutrición de la UBA: desde sus orígenes hasta la actualidad

Sebastián Briganti; Colectivo Reciclador

La charla presentará la experiencia de la huerta agroecológica urbana impulsada por el Colectivo Reciclador en la Escuela de Nutrición de la Universidad de Buenos Aires, articulando huerta, separación de residuos y compostaje como acciones comunitarias orientadas a mejorar la alimentación, la salud y el ambiente en la universidad y la ciudad. El Colectivo Reciclador es una organización socioambiental que promueve prácticas de economía circular, educación ambiental y gestión participativa de residuos desde la Escuela de Agroecología Urbana "La Margarita". Se compartirán los aprendizajes, desafíos y transformaciones generadas a partir de esta experiencia colectiva y territorial.

3. Proyección de video: "HuertaSSA: agroecología, salud socioambiental y aprendizaje colectivo en la Universidad

Nacional de Rosario"
Damián Verzeñassi; Instituto de Salud Socioambiental, Universidad Nacional de Rosario
Se presentará la experiencia de HuertaSSA, la huerta agroecológica del Instituto de Salud Socioambiental (InSSA) de la Universidad Nacional de Rosario. Concebida como un espacio de aprendizaje práctico sobre agricultura urbana, la huerta promueve la producción de alimentos sanos y soberanos, el intercambio de saberes y la construcción colectiva de vínculos saludables con la alimentación, el ambiente y el territorio. Asimismo, constituye un escenario pedagógico para reconocer los tiempos del ciclo vital y su relación con los ciclos del planeta, estimulando en estudiantes de ciencias de la salud una comprensión integral de los procesos terapéuticos y del cuidado.
4. La huerta como laboratorio vivo de aprendizaje: microbioma, biodiversidad y salud
Domenica Ulloa; SLAN Ecuador, ReAct Latinoamérica, Universidad de Cuenca
La huerta puede constituirse en un laboratorio vivo de aprendizaje para comprender las interrelaciones entre el mundo microbiano, la biodiversidad, la alimentación y la salud humana y del planeta. A través de experiencias educativas desarrolladas por ReAct Latinoamérica, se mostrará el potencial de la huerta como escenario pedagógico para promover el intercambio de saberes, la producción de alimentos sanos y soberanos y una relación de cuidado con el territorio. Asimismo, se reflexionará sobre cómo estos espacios permiten reconocer los ciclos de la vida, la importancia del suelo y del microbioma, y su relación con el enfoque de Una Salud.
Financiamiento. Secretaría de Ambiente de ADUBA (Asociación de Docentes de la Universidad de Buenos Aires) y ReACT Latinoamérica
Conflicto de interés. No posee

Código: SYM-SYTNQOLAKY
Estrategias de implementación para la promoción de entornos escolares saludables y sostenibles en América Latina: lecciones aprendidas, avances y retos.
Edgar Denova Gutiérrez; Selene Pacheco Miranda; María Fernanda Kroker Lobos; Nelly Bustos Zapata; Nicolás Aguilar Farias
Justificación. América Latina y el Caribe es una de las regiones más afectadas por la doble carga de la mala nutrición entre niñas, niños y adolescentes (NNyA). Los entornos escolares contribuyen a la adopción de dietas saludables, a partir de intervenciones dirigidas a mejorar la alimentación, los entornos alimentarios, la práctica de actividad física y otros determinantes de la salud. En este sentido, las estrategias de implementación favorecen su adecuada operación, escalamiento y un mayor alcance de estas intervenciones entre la población objetivo. Por lo anterior, este simposio tiene como objetivo analizar algunas estrategias de implementación para favorecer la adopción, fidelidad y sostenibilidad de intervenciones dirigidas a la promoción de entornos escolares saludables y sostenibles en la región. Desde un enfoque de ciencias de implementación, se incluyen diversos abordajes metodológicos para analizar no solo las intervenciones, sino también las estrategias empleadas para favorecer su adopción, implementación y sostenibilidad en entornos escolares en el sistema educativo de México, Guatemala, Costa Rica y Chile. Este simposio contribuirá a fortalecer la evidencia regional esencial para el diseño e implementación de intervenciones y políticas escolares efectivas, equitativas, escalables y sostenibles.
Keywords: implementación, estrategias, entornos alimentarios, escuelas
Charlas
1. Modelo de intervención para mejorar la calidad nutrimental de los alimentos y bebidas de cooperativas y tienditas escolares en México.
Dra. Selene Pacheco Miranda; Centro de Investigación en Nutrición y Salud. Instituto Nacional de Salud Pública, México.
En esta charla se presentará como se llevó a cabo el diseño de un modelo de intervención para mejorar la oferta alimentaria en el sistema escolar mexicano. Este modelo estuvo sustentado en las guías alimentarias mexicanas saludables y sostenibles, y en el modelo socioecológico. Se realizó con base en una investigación formativa y prueba piloto de sus componentes y actividades. Integra diversas estrategias de implementación como capacitación a vendedores de alimentos, una estrategia de comunicación y herramientas de gestión. El estudio aporta información clave sobre modelos para la promoción de entornos escolares saludables que puedan ser implementados en contextos similares.
2. "De la Finca a la Escuela": Intervenciones multicomponente para promover entornos saludables en escuelas públicas de Guatemala y Costa Rica.
Dra. María Fernanda Kroker Lobos; Centro de Investigación del INCAP para la prevención de Enfermedades Crónicas (CIIPEC), Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP), Guatemala.
Se presentarán los resultados de un ensayo aleatorizado por conglomerados llevado a cabo en escuelas públicas de la Ciudad de Guatemala y San José, Costa Rica. El objetivo del estudio fue aumentar el consumo de frutas y vegetales (F&V) en escolares, mediante la implementación de un sistema de provisión sostenido en el ambiente escolar y otras estrategias dirigidas a los entornos y la comunidad educativa, basado en un proceso formativo y adaptados al contexto social de cada país. Se presentarán los resultados de la factibilidad y efectividad de las intervenciones multicomponente implementadas y las lecciones aprendidas en ambos países.
3. Cuando la comunidad se apropia: claves de éxito de un programa de escuelas saludables y sostenibles en territorio rural-insular.
Dra. Nelly Bustos Zapata; Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Chile, Chile.
Se presentará la implementación de un programa para promover entornos escolares saludables en escuelas públicas rurales e insulares de Chiloé, Chile, desarrollado mediante co-construcción con comunidades educativas. La iniciativa fortaleció educación alimentaria, actividad física de calidad, resguardo del entorno alimentario y sostenibilidad, integrando estrategias participativas con estudiantes, docentes, equipos de alimentación y actores locales. La adaptación territorial y cultural, junto con la articulación intersectorial y la apropiación comunitaria, fueron claves para su implementación. Los resultados muestran mejoras en conocimientos, actitudes y prácticas saludables, además de avances en entornos escolares más favorables, ofreciendo lecciones para sostenibilidad y escalamiento en contextos complejos.
4. Reactiva tu escuela: un programa de promoción del bienestar codiseñado con niños y niñas de Temuco, Chile.
Dr. Nicolás Aguilar Farias; Universidad de la Frontera, Chile.
Se compartirá la experiencia de Reactiva tu Escuela, un programa de promoción de actividad física y alimentación saludable en escuelas de la comuna de Temuco, Chile. Este programa implementó iniciativas de diseño participativo en distintos ejes, siendo los niños y niñas actores esenciales para desarrollar acciones pertinentes a cada entorno. Los y las estudiantes participaron en las etapas de diagnóstico, diseño e implementación de actividades. El programa incluyó la participación de las comunidades educativas, y actores clave del entorno como tomadores de decisiones.

Financiamiento. Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán, México.
Conflicto de interés. Ninguno.

EJE TEMÁTICO: 4. DIETAS SALUDABLES Y SOSTENIBLES A LO LARGO DEL CURSO DE VIDA: EVIDENCIA, EXPERIENCIAS, DESAFÍOS Y OPORTUNIDADES

Código: SYM-PVR9FNTCBM

Precios de los alimentos al consumidor, la inflación de alimentos y el costo de una dieta saludable en ALC

Daniela Godoy; José Rosero; Maxime Luciéné; Mishel Unar; Sandra Caprile

Justificación. Los objetivos de este simposio son difundir la evidencia y resultados de publicaciones y estudios; compartir metodología de FAO para el monitoreo y dar a conocer los estudios de casos y análisis de precios de los alimentos, inflación de alimentos y costo de una dieta saludable.

Este simposio representa una contribución significativa tanto para la comunidad científica como para los tomadores de decisiones, al reunir en un mismo espacio tres dimensiones clave: la metodología desarrollada por la FAO para el monitoreo del costo de la dieta saludable y su asequibilidad a nivel mundial y regional; el estado actual del costo y la asequibilidad de la dieta saludable en ALC; y los estudios de análisis que se están llevando a cabo para profundizar la información de precios de alimentos y analizar las razones del alto costo de una dieta saludable a nivel regional. De este modo, el simposio busca avanzar hacia el conocimiento de la metodología y data del acceso a una dieta saludable en la región, y mostrar la situación regional en comparación al mundo, para promover la evidencia que contribuya al diseño, implementación y evaluación de políticas públicas orientadas a promover el acceso y el consumo de las dietas saludables.

Keywords: precios de los alimentos, inflación de los alimentos, costo de una dieta saludable

Charlas

1. Costo y asequibilidad de una dieta saludable: metodología, monitoreo global y nacional
José Rosero; FAO
La calidad de la dieta es una variable critica para alcanzar la seguridad alimentaria y la nutrición, sin embargo, uno de los desafíos para consumir una dieta saludable es la dificultad de acceder a alimentos que forman parte de ella, volviéndose relevante el monitoreo de indicadores de costo y asequibilidad a las dietas saludables. Esta sección muestra la metodología de FAO utilizada para calcular el costo de una dieta saludable (COHD) y la inasequibilidad de la dieta saludable (PUA/NUA).

2. Alto costo de la dieta saludable y las mediciones subnacionales en el Caribe
Maxime Luciéné; FAO
El Caribe presenta el costo más elevado de una dieta saludable entre las subregiones de América Latina y el Caribe. Avanzar hacia un monitoreo a nivel nacional y subnacional permitirá comprender mejor esta situación y dar seguimiento a su evolución en el tiempo. Para ello, al aplicar la metodología de la FAO, alineada con el monitoreo global, adaptado a la realidad nacional, utilizando las estadísticas y datos de precios existentes a nivel nacional, con asistencia técnica de la FAO y en coordinación con el CARICOM.

3. Variación en los precios de los alimentos nutritivos que forman parte de una dieta saludable, en 7 países de ALC
Mishel Unar; Instituto Nacional de Salud Pública de México
El estudio aporta evidencia sobre los datos y tendencias de los precios de los alimentos entre 2018 y 2023, analizando en qué medida los principales programas de protección social no contributiva han contribuido a mitigar los impactos del aumento en los precios al consumidor sobre seguridad alimentaria y nutricional. Adicionalmente, se formulan recomendaciones técnicas para el monitoreo de las tendencias de los precios de alimentos saludables al consumidor en la región.

4. Estudios de casos de la estructura de costos de frutas y verduras, e impacto ambiental en Chile, Uruguay, México, Colombia
Sandra Caprile; FAO
Análisis de estudios casos centrado en la cadena de valor de un alimento por país para comprender su estructura de costos y su impacto ambiental (producción, almacenamiento, distribución, y comercialización). El análisis abarca cadenas específicas, que varían en aspectos como tamaño del productor, tipo de producción, número de intermediarios involucrados y otros factores que puedan influir en los costos y los impactos ambientales, seleccionadas para capturar la diversidad en sus características. Se muestran las cadenas del tomate para Chile y Colombia, del plátano para México y de la manzana para Uruguay.

Financiamiento. FAO incurrirá en los costos de inscripción del evento y eventual interpretación simultánea.
Conflicto de interés. No existe conflicto de interés de por parte de FAO, los expositores ni la presentadora.

Código: SYM-K94AZ55ZEW

Atención alimentaria y nutricional a personas mayores, embarazadas y mujeres en periodo de lactancia en comunidades priorizadas en Venezuela.

Programa Mundial de Alimentos (WFP); Dr. Ever Onaiver Gutiérrez; Andrea Jaimes; Lic. Kimberly Faviola Ávila Carrasco

Justificación. En Venezuela, las personas mayores, embarazadas y mujeres lactantes enfrentan crecientes riesgos alimentarios y nutricionales, asociados a múltiples vulnerabilidades en un contexto de crisis prolongada. En respuesta, el Instituto Nacional de Nutrición (INN) y el Programa Mundial de Alimentos (WFP) implementaron una intervención conjunta para contribuir a la seguridad alimentaria y nutricional, alineada con el Plan Venezuela Libre de Vulnerabilidad Nutricional y el Plan Estratégico de País de WFP (2023–2026). La intervención combinó asistencia alimentaria, educación nutricional y seguimiento antropométrico, lo cual permitió atender necesidades inmediatas y generar evidencia sobre la efectividad de intervenciones nutricionales en poblaciones vulnerables.

Keywords: Seguridad alimentaria, Gobernanza, Poblaciones vulnerables

Charlas

1. Marco de la intervención: Plan Venezuela Libre de Vulnerabilidad Nutricional
Dr. Ever Onaiver Gutiérrez; Instituto Nacional de Nutrición de Venezuela
La intervención se enmarca en el Plan Venezuela Libre de Vulnerabilidad Nutricional, una política pública orientada a garantizar la seguridad alimentaria y nutricional, con énfasis en poblaciones vulnerables. Liderado por el Instituto Nacional de Nutrición, el plan impulsa acciones integrales como atención comunitaria, monitoreo nutricional y entrega de alimentos y suplementos.
Este enfoque facilita la articulación con aliados estratégicos, como el Programa Mundial de Alimentos (WFP), fortaleciendo la capacidad de respuesta. Así, se amplía la cobertura y se mejora la efectividad de las acciones dirigidas a la protección y recuperación nutricional de grupos en mayor riesgo.

2. Estrategia de atención alimentaria y nutricional para poblaciones vulnerables: personas mayores y mujeres gestantes y lactantes
Andrea Jaimes; Programa Mundial de Alimentos (WFP)
La intervención se llevó a cabo de manera coordinada entre

INN y WFP entre agosto y noviembre de 2025 en comunidades priorizadas de los estados Falcón y Zulia. Consistió en la entrega mensual de una canasta de alimentos que cubría el 50% de los requerimientos calórico. Además, las mujeres embarazadas y lactantes recibieron 100 g diarios de Super Cereal Plus, mientras que las personas mayores recibieron un alimento especialmente formulado de la línea Nutrivida del INN. Complementariamente, se desarrollaron sesiones de educación nutricional basadas en la campaña 4S. El seguimiento incluyó mediciones antropométricas mediante Circunferencia de Brazo Izquierdo.

3. Resultados y aprendizajes: oportunidades para fortalecer los programas de protección social sensible a la nutrición en Venezuela

Lic. Kimberly Faviola Ávila Carrasco; Instituto Nacional de Nutrición de Venezuela

La cobertura de atención alcanzó a 4.658 personas (79% personas mayores y 75% mujeres). La evaluación antropométrica mediante Circunferencia de Brazo Izquierdo (CBI) evidenció un déficit nutricional de 28,5% superior al promedio nacional (3,9%), con predominio de la malnutrición aguda leve. Tras la intervención, el déficit se redujo de 25,8% a 21,2%, con mejoría en el 70,4% de los participantes. La experiencia confirma que la articulación interinstitucional potencia el impacto de las políticas públicas, evidenciando la necesidad de fortalecer programas de protección social sensibles a la nutrición, especialmente para personas mayores.

Financiamiento. Programa Mundial de Alimentos (WFP)

Conflicto de interés. Los autores declaran no presentar conflictos de interés.

Código: SYM-RO3M8DIUW1

Bridging the gap in maternal and child malnutrition: evidence and opportunities learnt in Brazil and Mexico

Prof. Dr. Ines Rugani Ribeiro de Castro; Prof. Dr. Mónica Ancira-Moreno; Prof. Dr. Dayana Rodrigues Farias; Prof. Dr. Bárbara Hatzlhoffer Lourenço; Prof. Dr. Soraya Burrola-Méndez

Justificación. Aim: To discuss maternal and child nutrition challenges in Brazil and Mexico, focusing on an intergenerational approach to malnutrition and systemic interventions in primary health. Scientific relevance: This symposium integrates macro-epidemiological trends and repercussions of maternal and child malnutrition, considering socioeconomic inequalities in resource-limited settings. To engage public health action, innovative use of digital health will be discussed to improve the quality of primary care for maternal and child populations. Articulation of the talks: Dr. Ancira-Moreno will provide a critical overview on challenges and opportunities for maternal and child nutrition in Latin America. Dr. Farias will subsequently comment on the different forms of maternal-child malnutrition according to the Brazilian National Survey on Child Nutrition. Dr. Lourenço will delve into the Amazonian context by presenting prospective evidence from the MINA-Brazil birth cohort on the repercussions of intergenerational malnutrition to increased micronutrient deficiencies and overweight up to school-age. Finally, Dr. Burrola-Méndez will share the Mexican experience on feasible and effective solutions for monitoring nutritional care in primary health in a life-course approach. Contributions to the congress: This symposium offers evidence-driven strategies to bridge the gap between the high burden of maternal and child malnutrition in Latin America and transformative public health action.

Keywords: maternal and child nutrition, life-course epidemiology, primary health care, malnutrition, intergenerational approach.

Charlas

1. Challenges, opportunities, and actions for improved maternal and child nutrition in Latin America

Prof. Dr. Mónica Ancira-Moreno; Maternal and Child Observatory, Health Department, Universidad Iberoamericana, Mexico City, Mexico

Aim: To provide a regional overview of maternal and child nutrition in Latin America by discussing current challenges, emerging opportunities, and priority actions to improve health and nutrition outcomes. Methods: This presentation is informed by recent scientific discussions and editorial perspectives on maternal and child nutrition, integrating regional epidemiological evidence, inequities, and health system challenges.

Main contribution: As an opening talk, it establishes the conceptual foundation for the symposium by framing maternal and child malnutrition as an intergenerational and multisectoral issue, while identifying pathways for action through primary health care, quality of care, and policy innovation.

2. Trends and determinants of malnutrition in Brazilian mother–child dyads: evidence from national surveys

Prof. Dr. Dayana Rodrigues Farias; Nutritional Epidemiology Observatory, Institute of Nutrition Josué de Castro, Federal University of Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Brazil

Aims: To discuss changes (2006–2019) in the prevalence of malnutrition among mother–child dyads with children under 5 and describe key determinants. Methods: This presentation synthesizes findings from nationally representative studies (ENANI-2019 and PNDS 2006). Published results will be used to discuss maternal determinants of child nutritional status and temporal trends in malnutrition in mother-child dyads.

Main results: Maternal and child nutritional status are closely linked. Dyad overweight increased from 5.2% to 7.8%, and the double burden nearly doubled (2.7% to 5.2%) from 2006 to 2019, with higher vulnerability among less educated mothers and in Southern Brazil.

3. Early-life intergenerational malnutrition profiles and repercussions up to school-age in the Brazilian Amazon

Prof. Dr. Bárbara Hatzlhoffer Lourenço; Department of Nutrition, School of Public Health, University of São Paulo, São Paulo, Brazil

Aims: To discuss associations between intergenerational malnutrition profiles in early life and outcomes up to school-age in the MINA-Brazil birth cohort. Methods: From a population perspective, the presentation integrates a systematic overview on longitudinal evidence on mother-child malnutrition with latent profile analysis of maternal and child indicators in the first 2 years of life in the Brazilian Amazon. Main results: Intergenerational malnutrition profiles highlight associations of high maternal BMI/lower child iron status with worse hemoglobin at age 5; a higher child cardiovascular risk and worse metabolic profile up to school-age is observed in dyads with high BMI.

4. Strengthening quality of nutritional care from preconception to early childhood: lessons from Mexico

Prof. Dr. Soraya Burrola-Méndez; Maternal and Child Observatory, Health Department, Universidad Iberoamericana, Mexico City, Mexico

Aim: To present the Mexican experience in improving the quality of nutritional care from preconception through the first five years of life within primary health care settings. Methods: This presentation draws on implementation experiences focused on quality indicators, monitoring systems, digital tools, and capacity building strategies to strengthen continuity of nutritional care across key stages of the life course. Main contribution: The talk highlights feasible approaches to improving nutritional care quality across the maternal-child continuum, emphasizing early prevention, monitoring, and integrated care from preconception to early childhood. These experiences provide scalable lessons for strengthening primary health care systems in Latin America.

Financiamiento. FAPESP 2022/03136-0 (Bárbara H. Lourenço); 0050-INIAT-Ibero (Soraya Burrola); 0060-EQUIDE-Ibero (Mónica Ancira).

Conflicto de interés. None.

Código: SYM-HUKB3YRHLA

Ciencias de la implementación en nutrición durante los primeros 1000 días: avances y lecciones en América Latina.

Matthias Sachse Aguilera; Anabelle Bonvecchio Arenas; Selene Pacheco Miranda; Mónica Mazariegos Posadas; Renata Paola Arequipa Toapanta

Justificación. Los primeros 1000 días representan una ventana crítica para prevenir la mala nutrición en todas sus formas. Sin embargo, a pesar de que existen intervenciones nutricionales eficaces, aún persisten brechas en su implementación en contextos reales. Estas se reflejan en variaciones sustanciales en la cobertura, la adopción, fidelidad y sostenibilidad, que limitan el impacto poblacional de las intervenciones en América Latina.

Este simposio tiene como objetivo analizar los avances, desafíos y lecciones aprendidas en la implementación de intervenciones nutricionales durante los primeros 1000 días de vida, desde el enfoque de las ciencias de implementación. En este simposio se integran cuatro experiencias que abordan diferentes niveles del sistema de salud y múltiples enfoques metodológicos. Esta diversidad permite articular evidencia sobre cómo se introducen, adoptan y sostienen las intervenciones en contextos reales. Este simposio contribuye a visibilizar la evidencia aplicada y contextualizada que fortalece la toma de decisiones en políticas y programas de nutrición.

Keywords: implementación, mala nutrición, mil días, intervenciones

Charlas

1. De los conceptos a la práctica: ciencia de implementación en los primeros 1000 días, evidencia de un estudio en México.

Dra. Anabelle Bonvecchio Arenas; Instituto Nacional de Salud Pública, México.

Aunque existen intervenciones efectivas para mejorar la nutrición en los primeros 1000 días, su impacto poblacional sigue siendo limitado. La ciencia de la implementación permite comprender cómo y por qué estas intervenciones funcionan en contextos reales. Esta presentación introducirá conceptos clave aplicados a la nutrición materno-infantil y, desde la experiencia en México, mostrará su uso en la implementación piloto de una estrategia integral enfocada en lactancia materna, alimentación complementaria y fortalecimiento del primer nivel de atención. Se compartirán hallazgos de investigación formativa y evaluación, así como lecciones prácticas para el diseño, monitoreo y escalamiento de intervenciones nutricionales en América Latina.

2. Evaluación de la implementación de intervenciones nutricionales durante el embarazo en el primer nivel de atención en México.

Dra. Selene Pacheco Miranda; Vitamin Angels Alliance, México.

Esta presentación tiene como objetivo mostrar los resultados de una evaluación de la implementación de intervenciones nutricionales para mujeres embarazadas en el primer nivel de atención en México. Se realizó con un enfoque de métodos mixtos e incluyó la participación de personal de salud y mujeres embarazadas. Se aplicaron encuestas, entrevistas a profundidad, ejercicios de observación no participante y revisión de expedientes. A pesar de la alta aceptabilidad hacia estas intervenciones, se identificaron retos en su cobertura y fidelidad, asociados a barreras estructurales. Estos hallazgos aportan información clave para fortalecer la integración de estas intervenciones en el sistema de salud.

3. Ensayo pragmático para prevenir la doble carga de la mala nutrición en los primeros 1000 días en Guatemala.

Dra. Mónica Mazariegos Posadas; Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP).

El objetivo de la presentación es describir el diseño de un ensayo aleatorizado pragmático orientado a prevenir la doble carga de la malnutrición en los primeros 1000 días en Guatemala. La intervención integra la entrega de raciones alimentarias y consejería basada en cambio de comportamiento, implementada en contextos comunitarios. Se evaluarán desenlaces nutricionales materno-infantiles, incluyendo la ganancia de peso durante el embarazo, la retención de peso posparto y el crecimiento infantil, junto con resultados de implementación como fidelidad, adherencia y aceptabilidad. El estudio aporta evidencia clave sobre cómo diseñar, adaptar y escalar intervenciones complejas en contextos de recursos limitados.

4. Implementación de la consejería materno-infantil en Ecuador: un análisis poblacional.

Dra. Renata Paola Arequipa Toapanta; Centro de Análisis - Ecuador Crece Contigo, Ecuador.

La consejería materno-infantil es esencial durante los primeros 1000 días, pero su implementación en Ecuador ha sido poco evaluada. Un estudio transversal con encuestas poblacionales analizó cobertura, fidelidad (contenido y dosis), continuidad de atención y brechas territoriales y sociales. Aunque la cobertura fue alta, la dosis promedio fue de solo 1,1 sesiones, por debajo de estándares internacionales. También se identificó implementación desigual entre contenidos, con menor atención a temas como agua segura. Estos hallazgos muestran que, pese a avances en acceso a servicios, persisten brechas en calidad e implementación que podrían limitar el cuidado óptimo y el desarrollo infantil temprano.

Financiamiento. Vitamin Angels Alliance.

Conflicto de interés. Ninguno.

Código: SYM-Q5QHEB2DRG

De la lactancia al envejecimiento: trayectorias del comportamiento alimentario y la nutrición en México

Nicoletta Righini; Aida Gabriela Anaya Flores; María del Rocío Padilla Galindo; Fatima Ezzahra Housni; Luis Alexis Hernández Palma

Justificación. Objetivo: Analizar cómo el comportamiento alimentario y los patrones dietéticos evolucionan a lo largo del curso de vida y su relación con la salud en población mexicana. Relevancia científica: Las prácticas alimentarias resultan de la interacción entre factores biológicos, psicológicos, sociales y culturales, los cuales varían según la etapa de vida. Comprender estas dinámicas permite identificar ventanas críticas de intervención y aporta evidencia para el diseño de estrategias más efectivas en salud pública y nutrición. Forma en que se articulan las charlas: El simposio aborda el curso de vida de manera integradora. Inicia con los determinantes de la lactancia materna en mujeres, como base de las prácticas alimentarias tempranas. Continúa con el análisis de factores biopsicosociales en adolescentes y su relación con la salud. En adultos, examina la transición dietética y sus implicaciones nutricionales y ambientales. Finalmente, se centra en la fragilidad, la malnutrición y la seguridad alimentaria en personas mayores. Contribución al congreso: Aporta evidencia empírica desde México, integrando enfoques clínicos, poblacionales y socioculturales, y fortalece una comprensión integral del comportamiento alimentario a lo largo del curso de vida.

Keywords: curso de vida, comportamiento alimentario, transición dietética, salud pública, México

Charlas

1. Determinantes y barreras de la lactancia materna en mujeres mexicanas en atención primaria

Aida Gabriela Anaya Flores; Instituto de Investigaciones en Comportamiento Alimentario y Nutrición, Universidad de Guadalajara, Ciudad Guzmán, Jalisco, México

La lactancia materna tiene implicaciones importantes para la salud materno-infantil. Se analizó la prevalencia de los tipos de lactancia materna y las principales barreras en 1654 mujeres

mexicanas atendidas en 2025. Se registró lactancia exclusiva en 837 casos, mixta en 711 y uso de fórmula en 106. Entre las principales barreras se identificaron la percepción de baja producción de leche (18.8%), pezón no formado (8%), mastitis (1.2%), consumo de medicamentos (1.2%) y mal agarre (0.5%), mientras que el 70.2% no reportó dificultades. Los resultados aportan evidencia aplicada para orientar intervenciones clínicas y educativas dirigidas a fortalecer la lactancia materna.

2. Factores biopsicosociales del comportamiento alimentario en adolescentes

María del Rocío Padilla Galindo; Instituto de Investigaciones en Comportamiento Alimentario y Nutrición, Universidad de Guadalajara, Ciudad Guzmán, Jalisco, México

La adolescencia es una etapa decisiva para el establecimiento de conductas como la adquisición de patrones de sueño, la activación física y los hábitos de alimentación. El objetivo del estudio fue analizar la asociación entre factores biopsicosociales y nutricionales en adolescentes de Jalisco, México. Se obtuvo una muestra de 1800 estudiantes de tres escuelas del estado, a quienes se les aplicó una batería de instrumentos para evaluar diversas variables biopsicosociales y nutricionales, además de realizar mediciones antropométricas. Los resultados indican asociaciones relevantes entre diversas variables de interés para el diseño de intervenciones futuras.

3. De dietas tradicionales a occidentalizadas: Implicaciones nutricionales y ambientales de la transición dietética en adultos mexicanos

Fatima Ezzahra Housni; Instituto de Investigaciones en Comportamiento Alimentario y Nutrición, Universidad de Guadalajara, Ciudad Guzmán, Jalisco, México

Se caracterizaron los patrones dietéticos en 1,296 adultos mexicanos (18–65 años) mediante análisis de componentes principales y clustering. Se identificaron tres patrones: Tradicional Puro (13%), Mixto/Transición (71%) y Occidental Puro (16%). El patrón occidental presentó mayor huella hídrica (+45%), huella de carbono (+40%) y un incremento en el IMC (+3.8%) en comparación con el patrón tradicional. La distribución de los patrones fue homogénea a nivel nacional, destacando el predominio del patrón mixto como punto crítico de intervención. Estos hallazgos sugieren que fortalecer componentes tradicionales y reducir elementos occidentales podría mejorar la sostenibilidad y la salud en México.

4. Fragilidad, malnutrición e inseguridad alimentaria en personas mayores de Jalisco, México

Luis Alexis Hernández Palma; Instituto de Investigaciones en Comportamiento Alimentario y Nutrición, Universidad de Guadalajara, Ciudad Guzmán, Jalisco, México

El síndrome de fragilidad y la malnutrición son problemas frecuentes en personas mayores. La probable fragilidad se ha asociado significativamente con el deterioro nutricional y, en mujeres, además con la inseguridad alimentaria. Este estudio evaluó la prevalencia y asociación de fragilidad y malnutrición en población de Jalisco, México, mediante la Escala de Fragilidad de Tilburg y el Mini Nutritional Asessment. Se encontró una alta prevalencia de fragilidad y riesgo de malnutrición (7/10 en mujeres y 6/10 en hombres) y una asociación entre estas variables. Se resalta la necesidad de intervenciones nutricionales integrales con un enfoque saludable y sostenible.

Financiamiento. Trabajo realizado con apoyo institucional de la Universidad de Guadalajara y del Instituto de Investigaciones en Comportamiento Alimentario y Nutrición.

Conflicto de interés. Ninguno

Código: SYM-NWCFLX22RG

Diagnóstico de enfermedades poco frecuentes en el periodo neonatal en Chile: pesquisa neonatal, terapia nutricional y desafíos a largo plazo

Verónica Cornejo Espinoza; Dr. Juan Francisco Cabello; PhD. Karen Fuenzalida; Prof. Verónica Cornejo

Justificación. Objetivo: Analizar el estado actual de la pesquisa neonatal de errores innatos del metabolismo (EIM) en Chile y Latinoamérica como política pública, incorporación de nuevas patologías, impacto en la prevención de discapacidad intelectual, rol de la intervención nutricional precoz, y también las brechas en el acceso, cobertura y seguimiento. Relevancia Científica: La pesquisa neonatal es una política pública esencial, el diagnóstico precoz permite prevenir daño neurológico, discapacidad y muerte. En muchas patologías, el tratamiento se basa en dietoterapia, mejorando calidad de vida, crecimiento y desarrollo. Considerando la experiencia chilena de más de 30 años, es fundamental transferir conocimientos a los equipos clínicos y fortalecer el trabajo colaborativo regional avanzando hacia sistemas de salud más equitativos y centrados en el paciente. Articulación de las charlas: Se abordarán los aspectos éticos, las brechas en la implementación de la pesquisa neonatal y la necesidad de fortalecer políticas públicas. Luego, se revisará la implementación de la pesquisa neonatal y sus pilares fundamentales. Finalmente, tratamiento nutricional en EIM que han sido detectados precozmente: resultados y desafíos. Contribución al Congreso Entregar una visión de cómo un programa de salud puede consolidarse como política pública, a través de la evidencia científica y su impacto en salud

Keywords: programa de pesquisa neonatal, prevención de discapacidad, salud pública, dietoterapia en fenilcetonuria

Charlas

1. Errores innatos del metabolismo y pesquisa neonatal: Fundamentos, ética y su rol como política pública

Dr. Juan Francisco Cabello; INTA, Universidad de Chile; Hospital de Niños de Boston, EE.UU.

Se presentarán las bases conceptuales de los EIM y la relevancia de la pesquisa neonatal como estrategia prevención de discapacidad intelectual. Se abordarán principios éticos, criterios de inclusión de enfermedades al programa y el rol de la pesquisa como política pública costo-efectividad. El objetivo es comprender los fundamentos que sustentan su implementación y su impacto en el inicio oportuno de las intervenciones terapéuticas, incluido el dietoterapéutico

2. Implementación de la pesquisa neonatal: consideraciones clave, detección precoz e inicio temprano de dietoterapia para prevenir discapacidad

PhD. Karen Fuenzalida; INTA, Universidad de Chile. Santiago, Chile

Se analizarán los aspectos fundamentales para la implementación de programas de pesquisa neonatal, incluyendo la organización, la cobertura, la tecnología y la coordinación de las redes asistenciales. Se presentará la experiencia chilena, con más de 30 años de desarrollo, destacando su contribución a la salud pública, logros alcanzados y desafíos actuales, particularmente en la expansión hacia la pesquisa neonatal ampliada y el acceso oportuno a tratamiento

3. Tratamiento nutricional en EIM que son diagnosticados y tratados precozmente: resultados y desafíos a largo plazo

Prof. Verónica Cornejo; INTA, Universidad de Chile. Santiago, Chile

Se presentarán los EIM más frecuentes que tienen respuesta a una dietoterapia y a un seguimiento personalizado. Se describirá la experiencia chilena en incluyendo el rol de la dietoterapia, la adherencia y la evidencia científica generada a través de su desarrollo. El objetivo es mostrar cómo un enfoque integral y sostenido, mejora el pronóstico y la calidad de vida de personas con estas patologías

Financiamiento. CINUT-INTA, Universidad de Chile
Conflicto de interés. Los autores declaran no presentar conflictos de interés en relación con los temas tratados

Código: SYM-BXJFZDSHUI

Dietas Basadas En Plantas, Nutrigenómica E Innovación En Alimentos Sostenibles Para La Prevención De Enfermedades No Transmisibles

Yareni Yunuen Gutiérrez Gómez; Daniel Illescas Zárate; Daniela Gordillo Bastidas; María Verónica Flores Bello

Justificación. Las enfermedades no transmisibles (ENT), como obesidad, diabetes tipo 2, enfermedades cardiovasculares y cáncer, representan aproximadamente el 74% de las muertes globales y constituyen uno de los principales retos de salud pública en América Latina. La evidencia científica demuestra que la calidad de la dieta es determinante en su prevención y tratamiento. Las dietas basadas en plantas aportan compuestos bioactivos capaces de modular la expresión génica y vías metabólicas relacionadas con inflamación, estrés oxidativo y metabolismo energético, proporcionando una base molecular para estrategias nutricionales de precisión. Este simposio integrará tres perspectivas complementarias: 1) la relación entre los patrones alimentarios globales y el aumento de las ENT; 2) los mecanismos nutrigenómicos y epigenéticos mediante los cuales los compuestos bioactivos de alimentos de origen vegetal regulan la expresión génica; y 3) experiencias de innovación educativa y social en el diseño y producción de alimentos funcionales y sostenibles. En conjunto, el simposio ofrecerá una visión integradora que conecta salud pública, nutrición molecular, innovación alimentaria y sostenibilidad, alineada con la dieta EAT-Lancet y los Objetivos de Desarrollo Sostenible.

Keywords: dietas basadas en plantas, compuestos bioactivos, enfermedades no transmisibles, modulación génica, alimentación sostenible.

Charlas

1. Alimentación en el mundo y su asociación con las Enfermedades No Transmisibles.
Daniel Illescas Zárate; Tecnológico de Monterrey, Escuela de Medicina y Ciencias de la Salud, Programa de Nutrición y Bienestar Integral.
Los patrones alimentarios actuales a nivel mundial se caracterizan por un alto consumo de alimentos ultraprocesados, azúcares añadidos, grasas saturadas y sodio, y por una ingesta insuficiente de frutas, verduras, leguminosas, cereales integrales y nueces. Esta transición ha contribuido al incremento de obesidad, diabetes tipo 2, y enfermedades cardiovasculares, responsables de aproximadamente el 74% de las muertes mundiales. Esta charla analizará la evidencia epidemiológica que vincula la calidad de la dieta con las ENT y discutirá el papel de las dietas basadas en plantas en la prevención de estas enfermedades y promover simultáneamente la salud humana y sostenibilidad del planeta.

2. Compuestos bioactivos de dietas basadas en plantas y expresión génica en Enfermedades No Transmisibles
Daniela Gordillo Bastidas; Tecnológico de Monterrey, Escuela de Medicina y Ciencias de la Salud, Programa de Nutrición y Bienestar Integral.
Las enfermedades no transmisibles (ENT), como obesidad, diabetes tipo 2, enfermedades cardiovasculares y cáncer, causan aproximadamente el 74% de las muertes globales. La evidencia científica demuestra que las dietas basadas en plantas reducen el riesgo de ENT mediante compuestos bioactivos como polifenoles, carotenoides y glucosinolatos, los cuales modulan la expresión génica y vías relacionadas con inflamación, estrés oxidativo y metabolismo energético (NF-κB, Nrf2, PPARκ y AMPK). Este simposio se abordará los mecanismos nutrigenómicos y epigenéticos que explican estos efectos, así como su relevancia en salud pública y sostenibilidad ambiental, congruente con la dieta EAT-Lancet y los Objetivos de Desarrollo Sostenible.

3. Diseño y producción de alimentos sostenibles: experiencia del proyecto Cocina Móvil Educativa
María Verónica Flores Bello; Tecnológico de Monterrey
La Cocina Móvil Educativa (Mobile Teaching Kitchen Project) es una estrategia innovadora que integra aprendizaje basado en retos, nutrición, sostenibilidad e impacto social. Esta charla presentará la experiencia del Tecnológico de Monterrey en colaboración con una organización internacional para diseñar una cocina móvil destinada a comunidades vulnerables. A través de este proyecto, estudiantes de Nutrición y Bienestar Integral desarrollaron propuestas de alimentos funcionales y sostenibles, aplicando conocimientos de ciencia de alimentos, tecnología y servicios de alimentación. Más del 70% de los estudiantes reportó un impacto positivo en su capacidad para identificar oportunidades de innovación social y emprendimiento en nutrición.

Financiamiento. Tecnológico de Monterrey
Conflicto de interés. Se declara no conflicto de interés.

Código: SYM-ANCEFWMHBZ

El Rol de la Nutrición en la Prevención del Cáncer y el Cuidado del Paciente

Ana Pereira, María Luisa Garmendia; María José Escaffi

Justificación. El cáncer representa un problema creciente de salud pública en Chile y en el mundo. En nuestro país es actualmente la segunda causa de muerte, con una incidencia en aumento sostenido. A nivel global, se estima que entre el 30 y 40% de los casos son atribuibles a factores modificables como la dieta inadecuada, obesidad e inactividad física, posicionando a la nutrición como eje central en la prevención de esta enfermedad. Asimismo, la evidencia indica que el estado nutricional del paciente oncológico influye en su calidad de vida y sobrevida.
Este simposio tiene como objetivo analizar la carga epidemiológica del cáncer en Chile y su relación con el contexto nutricional nacional; revisar las recomendaciones del World Cancer Research Fund y del Código Latinoamericano contra el Cáncer; abordar la evidencia emergente sobre factores de riesgo nutricionales, incluyendo el consumo de alimentos ultraprocesados y edulcorantes; y evaluar cómo las políticas públicas en nutrición pueden contribuir al control del cáncer a nivel poblacional. Las charlas se articulan desde una perspectiva de salud pública, progresando desde la epidemiología hacia la prevención, el cuidado clínico y el rol de las políticas sanitarias. El simposio contribuye al congreso integrando evidencia científica actualizada con recomendaciones prácticas relevantes para Latinoamérica.

Keywords: cáncer, nutrición, obesidad, cáncer de mama

1. Prevención del Cáncer: Recomendaciones del WCRF y el Código Latinoamericano contra el Cáncer
María Luisa Garmendia

2. Alimentos Ultraprocesados y Edulcorantes: Evidencia Emergente en el Riesgo de Cáncer
Ana Pereira

3. Nutrición en el Paciente Oncológico
María José Escaffi

Financiamiento. Fondecyt 1230813
Conflicto de interés. Sin conflicto de interés

Código: SYM-QVBR4SNKLP

Micronutrient status across critical developmental windows: Are we meeting the recommendations?

María Fernanda Mujica-Coopman; Angela Devlin; María F. Mujica Coopman; Alejandra Wiedeman

Justificación. This symposium aims to examine the role of micronutrients across critical developmental windows, including pregnancy, infancy, and early childhood, within the current epidemiological context characterized by rising obesity rates and the coexistence of micronutrient deficiencies and excesses. Growing evidence indicates that obesity and poor diet quality may coexist with inadequate intake or status of essential vitamins and minerals, contributing to the double burden of malnutrition. During sensitive developmental periods, micronutrient imbalances may affect growth, metabolic programming, cognitive development, and long-term health outcomes. This underscores the importance of achieving adequate and balanced nutritional exposures early in life. The symposium will integrate complementary perspectives from epidemiology, basic science, and clinical research to discuss current evidence on micronutrient status, dietary patterns, supplementation practices, and related health outcomes across developmental stages in Latin and North American populations. This multidisciplinary approach will provide a comprehensive understanding of how contemporary nutritional environments influence both deficiency and excess states, as well as their implications for prevention strategies and nutritional recommendations. By bringing together multidisciplinary approaches, this symposium will contribute to the conference by advancing discussion on micronutrient nutrition in the context of modern health challenges and by identifying priorities for research, clinical practice, and public health policy.

Keywords: micronutrients, pregnancy, children, programming, supplementation

Charlas

1. Maternal micronutrient status and developmental programming of cardiometabolic health

Angela Devlin; University of British Columbia

Maternal nutrition during pregnancy plays a critical role in shaping offspring metabolic and cardiovascular health. This presentation will examine current evidence on how imbalances in micronutrients involved in one-carbon metabolism, including folate and vitamin B12, may influence developmental programming. Drawing from clinical and experimental studies, the talk will explore how maternal obesity, dietary patterns, and supplementation practices interact with micronutrient status to affect offspring adiposity, glucose metabolism, and cardiometabolic risk. Emerging evidence supporting the importance of balanced micronutrient exposures during critical developmental windows will also be highlighted.

2. Micronutrient Status and Its Association with Maternal and Infant Health Outcomes: Results from the CHiMINCs-II Cohort Study

María F. Mujica Coopman; INTA, University of Chile

The CHIMINCS-II Chilean cohort study evaluated associations between iron status, folic acid intake during pregnancy, and maternal and infant health outcomes. Results showed that >50% of women consumed iron and folic acid at 2–5x higher than recommended, while anemia prevalence remained <10% across trimesters and no folate deficiency was identified. Higher hemoglobin and hematocrit levels were associated with increased risk of gestational diabetes. Additionally, high folic acid intake was linked to lower infant weight and length at age 4–6 months. Socioeconomic disparities were also observed, emphasizing the need to reassess supplementation doses and strengthen nutritional monitoring during pregnancy.

3. Early childhood nutrition in focus: Addressing micronutrient gaps and excesses

Alejandra Wiedeman; University of Chile

Early childhood is a critical period for growth, neurodevelopment, and metabolic programming, yet many children worldwide continue to experience inadequate micronutrient intake. This presentation will review evidence on micronutrient intake and status in infants and young children, focusing on commonly under consumed nutrients including choline and vitamin D, as well as nutrients potentially overconsumed, such as folic acid. Findings from studies conducted in North America will illustrate how dietary intake and supplementation practices influence micronutrient adequacy during early life. The presentation will highlight current challenges in achieving micronutrient recommendations and discuss opportunities to improve dietary adequacy and public health strategies.

Financiamiento. We kindly ask the organization committee for the symposium financial support

Conflicto de interés. The proponents declare no conflict of interest

Código: SYM-VJSJDWDEB9

Iodization and Large-Scale Food Fortification in Latin America: Addressing Micronutrient Deficiencies in the Context of All Forms of Malnutrition.

Celeste Malavasi; Mauro Brero; Katherine Silva; Ma. Fernanda Kroker

Justificación. El objetivo es examinar los avances, desafíos y oportunidades relacionados con los programas de fortificación de alimentos y yodación en América Latina y el Caribe, teniendo en cuenta los cambios en los patrones alimentarios y la coexistencia de deficiencias de micronutrientes, sobrepeso y obesidad. El simposio identificará prioridades para fortalecer los programas de fortificación de alimentos y orientará la selección de vehículos alimentarios eficaces, equitativos y adecuados, coherentes con las políticas de alimentación saludable y la prevención de todas las formas de malnutrición.

Keywords: Micronutrientes, fortificación, niños y niñas

Charlas

1. Yodación y fortificación de alimentos a gran escala; una agenda renovada para América Latina y el Caribe

Mauro Brero; UNICEF CoE

Esta charla ofrece un panorama general de la fortificación de alimentos a gran escala (LSFF) y de la yodación como estrategias centrales para abordar las deficiencias de micronutrientes en la niñez. Se revisa el estado actual del yodo como caso emblemático de fortificación exitosa a nivel global, y se plantean las principales implicaciones y retos que enfrenta la región de América Latina y el Caribe para consolidar y renovar esta agenda, considerando los cambios en los patrones alimentarios y el contexto epidemiológico actual.

2. Nutrición de yodo en Guatemala; avances, vacíos de información y desafíos emergentes

Katherine Silva; UNICEF Guatemala

Se presenta la experiencia nacional de Guatemala en materia de nutrición de yodo, destacando los avances logrados a lo largo de los años en la reducción de la deficiencia de yodo. Se examinan los vacíos existentes en los sistemas de monitoreo y disponibilidad de datos, así como los desafíos emergentes que ponen en riesgo los logros alcanzados, entre ellos cambios en los patrones de consumo y la necesidad de fortalecer la vigilancia epidemiológica. La charla cierra con reflexiones sobre las acciones necesarias para sostener el progreso en el país.

3. Eligiendo los vehículos correctos de fortificación en la era de los alimentos ultraprocesados: lecciones de América Latina

Ma. Fernanda Kroker; INCAP

Se analizará el dilema que enfrentan hoy los programas de fortificación en la región ante el aumento del consumo de alimentos ultraprocesados y la coexistencia, en las mismas poblaciones, de obesidad y deficiencias de micronutrientes. Se discuten los criterios técnicos y de salud pública para seleccionar vehículos de fortificación adecuados en este nuevo contexto, y se extraen lecciones de distintas experiencias latinoamericanas que pueden orientar el diseño de políticas más efectivas y coherentes con la doble carga de malnutrición.

4. Estudio de caso de fortificación de alimentos básicos
UNICEF Perú
Se expone la experiencia en fortificación de arroz como estrategia para reducir la anemia y las deficiencias de micronutrientes en la población. Se abordan el diseño técnico del proceso, los mecanismos regulatorios y de política pública que sustentan su implementación, y los principales retos operativos, entre ellos la cobertura en zonas rurales, el control de calidad en la cadena de producción y distribución, y la aceptabilidad del producto por parte de los consumidores. Se concluye con una reflexión sobre las lecciones aprendidas y su relevancia para otros países de la región que consideran el arroz como vehículo de fortificación.

Financiamiento. UNICEF
Conflicto de interés. No declara

Código: SYM-XFCX85GMZQ

Transformaciones de los Sistemas Alimentarios para la Promoción de Dietas más Saludables en Niños, Niñas y Adolescentes: subgrants COLANSA 2026

María Fernanda Mujica Coopman; Mónica Mazariegos; Katherine Curi; Jose Ocaña; Leandro Cacau

Justificación. En América Latina y el Caribe (ALC), el 12% de los niños menores de 5 años presenta desnutrición crónica y el 30% de los niños y adolescentes entre 5 y 19 años vive con sobrepeso u obesidad. Ambas condiciones se relacionan con dietas inadecuadas, caracterizadas por baja ingesta de alimentos nutritivos y alto consumo de productos ultra procesados. Estas prácticas alimentarias, iniciadas desde etapas tempranas, se asocian con efectos adversos en la salud y evidencian la necesidad urgente de transformar los sistemas alimentarios para garantizar dietas saludables, accesibles y sostenibles durante la infancia y adolescencia. En 2023 se creó la Alianza Mundial por una Alimentación Saludable para la Infancia y la Adolescencia y se firmó el Consenso de Cuenca, que impulsa acciones concretas para transformar los sistemas alimentarios en ALC. Sin embargo, aún se requiere más evidencia para monitorear, priorizar e implementar estrategias efectivas, considerando especialmente las barreras y vulnerabilidades de distintos grupos poblacionales. Este simposio presentará resultados de proyectos ganadores de la convocatoria COLANSA, incluyendo estudios sobre mercadeo digital de fórmulas infantiles, evaluación del consumo de ultra procesados, entornos alimentarios escolares y dietas saludables y sostenibles en adolescentes de América Latina.

Keywords: dietas sostenibles, alimentos ultra procesados, niños, adolescentes, América Latina

Charlas

1. Brechas en la regulación del marketing dirigido a la primera infancia en Centroamérica y el Caribe
Mónica Mazariegos; INCAP, Guatemala
Esta presentación examinará las principales brechas en la regulación del marketing de fórmulas comerciales infantiles y productos comerciales para la alimentación complementaria en Centroamérica y el Caribe. A partir de la revisión de marcos normativos internacionales y nacionales, se identificarán vacíos en el alcance, actualización e implementación de la regulación frente a la rápida evolución del marketing digital. Asimismo, se analizarán desafíos en la gobernanza del sistema alimentario temprano, incluyendo monitoreo, cumplimiento y conflictos de interés. Finalmente, se discutirán oportunidades y prioridades para fortalecer los marcos regulatorios y avanzar en la protección de la salud y nutrición infantil.

2. Validación de Screener Nova en población escolar de Perú y Ecuador
Katherine Curi; Instituto de Investigación Nutricional, Perú
Esta presentación describe el desarrollo y validación del instrumento NOVA-27 para evaluar rápidamente la calidad de dieta según el consumo de productos ultraprocesados en escolares de 6–12 años de Perú y Ecuador. El estudio incluyó 348 escolares urbanos y rurales y evaluó validez de contenido, comprensión del instrumento y validez concurrente frente al porcentaje de energía proveniente de ultraprocesados obtenido mediante recordatorio de 24 horas. Además, el puntaje se replicó en encuestas nacionales y se asoció con nutrientes críticos. El NOVA-27 mostró validez aceptable y potencial utilidad para vigilancia nutricional en países andinos en transición nutricional.

3. Percepciones de niñas u niños sobre sistemas alimentarios en Ecuador y Perú: Abordaje a través de metodologías basadas en artes
Jose Ocaña; Pontificia Universidad Católica del Ecuador
El estudio exploró cómo niños y niñas de 6-12 años en Ecuador y Perú perciben los sistemas alimentarios rurales y urbanos mediante metodologías basadas en artes. Los participantes reconocieron los riesgos del consumo de productos ultra procesados y diferenciaron alimentos beneficiosos para el crecimiento. Identificaron que los ultra procesados suelen asociarse con premios y celebraciones. Sin embargo, persisten limitaciones en el conocimiento sobre sistemas alimentarios saludables. Los hogares y las escuelas fueron identificados como espacios clave para la formación de hábitos alimentarios, influenciados por la disponibilidad y acceso a alimentos, el aprendizaje y las relaciones afectivas vinculadas con la comida.

4. Dieta saludable y sostenible en adolescentes de América Latina: determinantes sociales y adecuación de micronutrientes
Leandro Cacau; Universidad de São Paulo, Brasil
El estudio evaluó la adherencia a una dieta saludable y sostenible entre adolescentes de seis países de América Latina (Argentina, Brasil, Chile, Colombia, Costa Rica y México). Se observó una baja adherencia al patrón alimentario evaluado, con diferencias según área de residencia, grupo etario y nivel socioeconómico. La adherencia varió entre los países y se asoció con un menor consumo de alimentos ultra procesados. Este estudio destaca la necesidad de desarrollar estrategias que adapten las dietas saludables y sostenibles al contexto latinoamericano, considerando las tradiciones alimentarias locales y la diversidad cultural de los adolescentes de la región.

Financiamiento. COLANSA
Conflicto de interés. Los proponentes declaran no haber conflicto de interés.

Código: SYM-BBE9BRVG6F

Transforming Cardiometabolic Care Through Ultra-Processed Food Reduction: Cardiometabolic Disease Burden, Clinical Approaches Aiming Remission, and Diet Quality Assessment

Jean-Claude Moubarac; Eduardo Nilson; Leandro Rezende; Josep Iglesies-Grau; Sara Desmarais

Justificación. Canada, like many other countries, faces a high burden of cardiometabolic disease, much of which could be prevented through lifestyle changes. Despite the availability of effective treatments, individuals living with type 2 diabetes remain at elevated risk of cardiovascular disease. This symposium will address that pressing clinical and public health challenge by bringing together complementary perspectives on the problem's burden, quantification, and clinical solutions. First,

we will present data on the contribution of ultra-processed food (UPF) consumption to the burden of cardiovascular disease, type 2 diabetes and premature mortality in Brazil and Canada, using a comparative risk-assessment model. Second, we will highlight the clinical relevance of this issue through the DIABEPIC-1 and -2 real-world trials designed to achieve remission of type 2 diabetes and cardiometabolic risk factors through lifestyle-based interventions. Third, we will look ahead to future intervention studies targeting UPF reduction, an approach with strong potential to lessen cardiometabolic risk but that has not yet been rigorously evaluated in randomized large-scale trials. Because progress in this field also depends on robust yet feasible dietary assessment, the symposium will also present the Canadian Ultra-Processed Food Screener (CUPS) as a practical tool to support both research and clinical implementation.

Keywords: ultra-processed foods, cardiometabolic diseases, diabetes remission, cardiometabolic risk factors remission, comparative risk assessment model

Charlas

1. Modelling the Cardiometabolic Diseases Burden Attributable to Ultra-Processed Foods in the Americas: The Case of Brazil and Canada

Eduardo Nilson; Center for Epidemiological Research in Nutrition and Public Health, University of São Paulo; Oswaldo Cruz Foundation-Fiocruz; Facultad de Ciencias de la Salud, Universidad Autónoma de Chile

Cardiovascular diseases are the leading cause of death globally and the prevalence of type 2 diabetes has increased sharply in the last 30 years. Cardiometabolic diseases rising prevalence parallel major shifts in dietary patterns marked by an overreliance on ultra-processed foods (UPF). Using a comparative risk-assessment model, we estimated how much of the burden of cardiovascular diseases and type 2 diabetes is attributable to UPF consumption among Canadian and Brazilian adults. We found that a substantial share of cardiometabolic diseases incidence, premature mortality, and disability-adjusted life years is linked to excessive UPF intake. Targeting UPF intake could protect cardiometabolic health.

2. Modelling the Cardiometabolic Diseases Burden Attributable to Ultra-Processed Foods in the Americas: The Case of Brazil and Canada

Leandro Rezende; Chronic Disease Epidemiology Research Center, Department of Preventive Medicine, Universidade Federal de São Paulo; Faculty of Health Sciences, Universidad Autónoma de Chile

Charla #1 will be co-presented by Dr Eduardo Nilson and Dr Leandro Rezende

3. Reducing Ultra-Processed Foods Consumption with Clinical Interventions: A Promising Pathway to Cardiometabolic Diseases Remission

Josep Iglesies-Grau; Research Center and Centre ÉPIC, Montreal Heart Institute; Department of Medicine and Department of Nutrition, Faculty of Medicine, University of Montreal

Ultra-processed foods (UPF) contribute to the global rise of cardiometabolic diseases. Multiple mechanisms link UPF to cardiometabolic diseases, many remain under investigation. Although chronic diseases like type 2 diabetes are typically viewed as incurable, evidence from Canada and elsewhere shows that reversal is possible through lifestyle interventions. At the Montreal Heart Institute, we conducted two pilot lifestyle-based remission trials, DIABEPIC-1 and -2. They combined UPF reduction alongside a Mediterranean diet, time-restricted eating, and supervised exercise. Remission occurred in 50% of participants with prediabetes and 38% with type 2 diabetes, suggesting that UPF reduction holds promise as a therapeutic pathway.

4. The Use of Screeners to Monitor Ultra-Processed Foods in Clinical Trials

Sara Desmarais; Research Center and Centre ÉPIC, Montreal Heart Institute; Department of Nutrition, Faculty of Medicine, University of Montreal; Centre de Recherche en Santé Publique

Ultra-processed foods and drinks (UPF) account for ~45% of Canadians' daily caloric intake. The Canadian Ultra-Processed Food Screener (CUPS) was developed to assess rapidly UPF intake. The CUPS is used for the first time to monitor UPF consumption in a randomized controlled trial, DIABEPIC-REFORM. This study is the first randomized trial evaluating the added benefits of a UPF-reduction intervention integrated into a cardiac rehabilitation program. To date, no structured trial has tested whether individuals can be effectively taught to identify UPF, understand its health effects, and sustainably replace it in their diets to promote remission of cardiometabolic risk factors.

Financiamiento. Research relating to these abstracts was funded by The Montreal Heart Institute Foundation (Canada), The Heart and Stroke Foundation (Canada) and the Coordination of Superior Level Staff Improvement (CAPES, Brazil).

Conflicto de interés. The authors declare that the research was conducted in the absence of any commercial or financial relationships that could be construed as a potential conflict of interest.

Código: SYM-IZSTUOC1RI

Implementación de guías alimentarias en sistemas de salud: experiencias en Brasil y Uruguay y desafíos en América Latina

Patricia Jaime; Evelin Minowa; Ximena Moratorio; Fábio Gomes

Justificación. Objetivo: Discutir la implementación de guías alimentarias en sistemas nacionales de salud, en el marco de los sistemas alimentarios, y su potencial para promover dietas saludables y sostenibles a lo largo del curso de vida. Relevancia científica: Las guías alimentarias modernas han evolucionado hacia enfoques que integran salud, sistemas alimentarios y sostenibilidad. En América Latina, países como Brasil, Uruguay, Chile, Perú, Colombia y México han incorporado recomendaciones basadas en el grado de procesamiento de los alimentos, promoviendo la reducción del consumo de ultraprocesados. La implementación de estas guías en sistemas de salud es clave para traducirlas en acciones que contribuyan a prevenir deficiencias nutricionales, obesidad y enfermedades crónicas, así como a mitigar impactos ambientales. Forma en que se articulan las charlas: El simposio integra un marco conceptual de implementación, la experiencia del sistema de salud brasileño, una iniciativa de educación permanente en atención primaria y la experiencia nacional de Uruguay, ofreciendo perspectivas complementarias desde la política, gestión y práctica. Contribución al congreso: Aporta evidencia y experiencias aplicables a sistemas de salud de América Latina, fortaleciendo la discusión sobre dietas saludables y sostenibles y el rol de políticas alimentarias en la promoción de sistemas alimentarios más saludables y sostenibles.

Keywords: guías alimentarias, sistemas de salud, ultraprocesados, políticas públicas

Charlas

1. Implementación de guías alimentarias en sistemas de salud: el caso de Brasil

Patricia Jaime; Núcleo de Pesquisas Epidemiológica em Nutrição e Saúde Universidade de São Paulo, Brasil - NUPENS/USP

Esta presentación introduce el marco conceptual para la implementación de guías alimentarias en sistemas nacionales de salud, tomando como ejemplo el Sistema Único de Salud de Brasil. Se describen estrategias de implementación del Guía Alimentario para la Población Brasileña en la red de atención en salud, incluyendo la atención primaria, especializada y hospitalaria. Asimismo, se analizan acciones de formación profesional, organización de los servicios y promoción de la

alimentación adecuada y saludable, destacando el papel del sistema de salud como plataforma para la implementación de políticas alimentarias.

2. Implementación en atención primaria: experiencia del Proyecto QualiGuia APS

Evelin Minowa; BP – A Beneficência Portuguesa de São Paulo - (BP), São Paulo, Brasil

Esta presentación describe la experiencia del Proyecto QualiGuia APS, vinculado al Programa PROADI-SUS, en la implementación de la Guía Alimentaria para la Población Brasileña en la atención primaria en salud. Se abordan estrategias de educación permanente dirigidas a profesionales de salud en municipios brasileños, orientadas a fortalecer la promoción de la alimentación saludable. Asimismo, se discuten resultados relacionados con cambios en las prácticas profesionales, en indicadores del sistema de vigilancia alimentaria y nutricional en la atención primaria en salud y en el consumo de ultraprocesados, además de los desafíos para la sostenibilidad de estas acciones en el sistema de salud.

3. Implementación de la guía alimentaria en Uruguay: estrategias en el sistema de salud

Ximena Moratorio; Programa Nacional de Nutrición, Ministerio de Salud Pública, Uruguay

Esta presentación describe la implementación de la Guía Alimentaria para la Población Uruguaya en el contexto del sistema nacional de salud. Desde la experiencia del Ministerio de Salud Pública, se abordan estrategias orientadas a promover la adopción de las recomendaciones en los servicios de salud y su articulación con políticas públicas. Asimismo, se analizan acciones de coordinación institucional, promoción de entornos alimentarios saludables y los desafíos para la sostenibilidad de la implementación a nivel nacional.

4. Moderación

Fábio Gomes; Organización Panamericana de la Salud (PAHO/OMS)

Su rol será integrar las distintas presentaciones, destacando convergencias y desafíos comunes entre países, así como vincular las experiencias presentadas con agendas regionales e internacionales relacionadas con sistemas de salud, dietas saludables y sostenibles y la reducción del consumo de alimentos ultraprocesados. Aportará una perspectiva regional sobre la implementación de guías alimentarias en América Latina.

Financiamiento. El simposio cuenta con apoyo del Programa PROADI-SUS del Ministerio de Salud de Brasil, así como de la Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo - FAPESP (2022/03288-4).

Conflicto de interés. Los autores declaran no tener conflictos de interés.

Código: SYM-XADSLKOKRT

La malnutrición en niños, niñas y adolescentes en México: un panorama integral desde la inseguridad alimentaria hasta la obesidad

Teresa Shamah-Levy; Verónica Mundo Rosas; Lucia Cuevas Nasu; María del Carmen Morales Ruan; Elsa Berenice Gaona Pineda

Justificación. Objetivo: Analizar integralmente la malnutrición en niños y adolescentes en México, desde la inseguridad alimentaria hasta la obesidad, para orientar políticas públicas basadas en evidencia. Relevancia científica: La malnutrición infantil en México es un problema complejo donde coexisten desnutrición, deficiencias de micronutrimentos y sobrepeso/obesidad. Este simposio ofrece una visión integral con evidencia reciente de la ENSANUT, articulando determinantes estructurales (inseguridad alimentaria e hídrica), entornos alimentarios y patrones de consumo. Integra niveles de análisis —condiciones del hogar, desigualdades sociales, calidad de la dieta y estado nutricional— mostrando que dietas con alto consumo de azúcares y ultraprocesados aumentan el riesgo de obesidad, mientras las carencias estructurales perpetúan la desnutrición. El uso de datos representativos nacionales y estatales permite identificar desigualdades territoriales y grupos prioritarios, fortaleciendo el diseño de intervenciones más precisas. Forma en que se articulan las charlas: Las ponencias avanzan de manera secuencial: determinantes estructurales (inseguridad alimentaria e hídrica), doble carga de malnutrición, sobrepeso y obesidad con énfasis en azúcares, y patrones dietéticos, integrando causas y resultados. Contribución al congreso: Integra evidencia representativa y actual, vinculando determinantes estructurales con entornos obesogénicos, y aporta bases para políticas públicas integrales, intersectoriales y con enfoque de equidad en América Latina.

Keywords: desnutrición, obesidad, Inseguridad alimentaria e hídrica, niños adolescentes, México

Charlas

1. Seguridad alimentaria e hídrica y su asociación con el consumo de alimentos en niños.

Verónica Mundo Rosas; Centro de Investigación en Evaluación y Encuestas, Instituto Nacional de Salud Pública, México

Objetivo. Analizar la magnitud la inseguridad alimentaria e hídrica en hogares mexicanos como determinantes del consumo de grupos de alimentos en niños. Material y métodos. Se utilizaron datos de la ENSANUT Continua 2020–2024, empleando las escalas ELCSA y HWISE, y frecuencia de consumo de grupos de alimentos. Resultados. El 16% de los hogares presenta inseguridad hídrica y 22% inseguridad alimentaria moderada o severa; 34.7% cuenta con suministro continuo de agua. Ambas problemáticas coexisten y se concentran en hogares con menor bienestar, indígenas y rurales sobretodo. Se requiere orientar políticas estructurales que aborden la malnutrición desde sus determinantes sociales.

2. Desnutrición y sobrepeso en la infancia en México: tendencias, desigualdades y doble carga de la malnutrición

Lucia Cuevas Nasu; Centro de Investigación en Evaluación y Encuestas, Instituto Nacional de Salud Pública, México

Objetivo: Analizar la magnitud, tendencias y factores asociados de la desnutrición y el sobrepeso en menores de cinco años en México. Material y métodos. Se integró información de la ENSANUT 2020–2024 y análisis de tendencias desde 1988, utilizando indicadores antropométricos y modelos de asociación con variables sociodemográficas. Resultados. La baja talla (≈14%) persiste y se concentra en condiciones de desventaja social, mientras el sobrepeso (≈7–8%) se distribuye ampliamente; ambas condiciones coexisten como doble carga. Aporte. Evidencia robusta para orientar políticas integrales, focalizadas y sostenidas en la prevención de la malnutrición infantil.

3. Sobrepeso y obesidad en escolares y adolescentes en México: papel del consumo de azúcares añadidos

María del Carmen Morales Ruan; Centro de Investigación en Evaluación y Encuestas, Instituto Nacional de Salud Pública, México

Objetivo. Analizar la magnitud del sobrepeso y obesidad (SP+OB) y su relación con el consumo de azúcares añadidos en población de 5 a 19 años. Material y métodos. Se utilizaron datos de la ENSANUT Continua 2020–2024, con indicadores antropométricos y estimaciones dietéticas, aplicando modelos de regresión logística. Resultados. La prevalencia de SP+OB es elevada (≈36–40%) y más de 60% de escolares y adolescentes excede el límite recomendado de azúcares añadidos (>10% de energía); este consumo se asocia con mayor probabilidad de SP+OB, mientras el consumo de frutas y verduras es insuficiente. Se requiere fortalecer políticas regulatorias en los entornos alimentarios.

4. Los retos en el consumo de alimentos de niños, niñas y adolescentes.

Elsa Berenice Gaona Pineda; Centro de Investigación en

Evaluación y Encuestas, Instituto Nacional de Salud Pública
Objetivo. Caracterizar los patrones de consumo de alimentos en niños y adolescentes y su relación con la malnutrición. Material y métodos. Se analizaron datos dietéticos de la ENSANUT 2020–2024 mediante cuestionarios de frecuencia de consumo, estimando ingesta de grupos de alimentos y su asociación con variables sociodemográficas. Resultados. El consumo de frutas, verduras y leguminosas es bajo y el cumplimiento de recomendaciones es limitado (<30% en verduras; <1.4% en leguminosas), mientras que las bebidas endulzadas y productos ultraprocesados presentan alta contribución energética (≈17–26%). Aporte. Evidencia clave sobre dietas subóptimas que explican la doble carga de malnutrición en población infantil y adolescente.
Financiamiento. SLAN México, Centro de Investigación en Evaluación y Encuestas. Instituto Nacional de Salud Pública, México
Conflicto de interés. Las participantes declaramos no tener conflicto de intereses

EJE TEMÁTICO: 5. ACTIVIDAD FÍSICA Y SU ROL EN SISTEMAS ALIMENTARIOS SALUDABLES Y SOSTENIBLES

Código: SYM-JY2RBYALCB

El Ecosistema del Movimiento: Sinergias entre Composición Corporal, Sueño y Crisis Climática en la Transformación de los Sistemas Alimentarios

Johana Soto Sánchez; Hugo Letelier; María José Arias; María Antonieta Riffo; Johana Soto

Justificación. La transformación de los sistemas alimentarios en América Latina no puede limitarse sólo a modificar la oferta de alimentos; requiere intervenir con urgencia en el receptor y en su entorno. Este simposio, coordinado por la Sociedad Chilena de Medicina del Deporte (SOCHMEDEP), abordará, desde 'la evidencia a la acción', cómo el movimiento humano (actividad física y ejercicio) actúa como eje conductor indispensable para la sostenibilidad metabólica y ambiental de la región. Bajo la moderación del Dr. Hugo Letelier, se abrirá la discusión sobre una mirada sistémica de la salud. A través de tres ponencias interconectadas, el simposio analizaremos 1)cómo la alta prevalencia de obesidad coexiste con un problema oculto de pérdida de funcionalidad y masa muscular (sarcopenia), el cual no es detectado por los indicadores tradicionales; 2) Cómo la prescripción del ejercicio regula clínicamente el sueño y el metabolismo, piezas clave para procesar dicha alimentación; y 3) Cómo el calentamiento global limita la práctica de actividad física, cerrando un ciclo bidireccional entre la salud humana y la sostenibilidad planetaria.
Keywords: composición corporal, sueño, crisis climática
Charlas

1. Apertura e Introducción al Bloque
Hugo Letelier; SOCHMEDEP
Foco: Contextualización del rol de la Medicina del Deporte y las Ciencias de la Actividad Física en las políticas alimentarias modernas de América Latina.

2. La Paradoja de la Composición Corporal en el Adulto Latinoamericano: El Movimiento como Motor de Eficiencia en el Sistema Alimentario
María José Arias
De la Evidencia a la Acción: Análisis de la alarmante prevalencia de malnutrición por exceso (obesidad) en la región. Se expondrá críticamente cómo el uso exclusivo del Índice de Masa Corporal (IMC) en políticas públicas actúa como un "punto ciego", al ocultar el deterioro progresivo de la cantidad y funcionalidad muscular (sarcopenia) inducido por el sedentarismo. La Acción: Plantear la necesidad de proteger la calidad muscular mediante el ejercicio de fuerza como componente esencial de la salud metabólica. Asimismo, se propondrá incorporar progresivamente herramientas de evaluación funcional accesibles (como la fuerza de prensión manual o la dinamometría) para complementar el IMC en los sistemas de vigilancia nutricional.

3. Prescripción del Ejercicio como Modulador Clínico del Sueño y Trastornos Metabólicos
María Antonieta Riffo
De la Evidencia a la Acción: Evidencia sobre cómo la privación crónica de sueño y la disrupción circadiana alteran las hormonas del hambre, impulsando el consumo de ultraprocesados. Se entregarán herramientas clínicas de prescripción de ejercicio como terapia no farmacológica para mejorar la arquitectura del sueño, optimizando el metabolismo glucídico y lipídico.

4. Sostenibilidad y Clima: El Impacto Bidireccional entre el Calentamiento Global, la Actividad Física y los Sistemas Alimentarios
Johana Soto
De la Evidencia a la Acción: Discusión sobre cómo el aumento de las temperaturas globales genera barreras ambientales severas para el transporte activo y la actividad física al aire libre en nuestra región. Se propondrán estrategias comunitarias y urbanas para promover el movimiento en entornos climáticamente desafiantes, mitigando simultáneamente la huella de carbono del sistema alimentario.

EJE TEMÁTICO: 6. ENTRE LOS DETERMINANTES COMERCIALES Y LA ACCIÓN COMUNITARIA, INTEGRANDO SABORES Y SABERES

Código: SYM-DCZ5FZ0PH5

Desafíos en la regulación de la publicidad digital de productos ultraprocesados: avances y oportunidades

Mariana Ribeiro; Dra. Paula Martins Horta; María Luján Abramo; Adriana Torres; Diego Rodríguez Sendoya

Justificación. La publicidad de alimentos tiene como objetivo divulgarlos y persuadir consumidores para su adquisición, siendo el punto crítico su centralidad en la promoción de ultraprocesados y la asociación de esos productos con enfermedades no transmisibles. Esta se encuentra presente en diversos medios, entre los cuales el entorno digital ha cobrado especial protagonismo en los últimos años. Muchas publicidades emplean estrategias engañosas y abusivas para vincularse con los consumidores; en el ámbito digital, esto se intensifica debido al uso de tecnologías que maximizan su impacto. A partir de evidencias científicas y marcos legales, la publicidad se posiciona como un desafío para la garantía de patrones alimentarios saludables y un objetivo legítimo de regulación. Ante este escenario, el simposio busca generar un espacio de reflexión para analizar estrategias que fortalezcan la regulación de la publicidad de alimentos, particularmente en entornos digitales. Se prestará especial atención a los vacíos en las legislaciones, la fragmentación regulatoria y la limitada capacidad de cumplimiento frente a estrategias corporativas sofisticadas. Finalmente, el encuentro destacará la importancia de la cooperación intersectorial, la coordinación internacional y el liderazgo político como pilares fundamentales para avanzar en la protección del derecho a la salud y a una alimentación adecuada y saludable.
Keywords: publicidad de alimentos, ultraprocessados, publicidad digital
Charlas

1. Publicidad de ultraprocesados y el comportamiento del consumidor
Dra. Paula Martins Horta; Universidad Federal de Minas Gerais (UFMG), Brasil
Se presentarán evidencias científicas recientes relacionadas con

la publicidad de productos alimenticios ultraprocesados y su estrecha vinculación con documentos y directrices de organismos internacionales oficiales. Asimismo, se analizará de qué manera estas prácticas comerciales impactan de forma directa en el comportamiento del consumidor, abordando la configuración de preferencias alimentarias y la toma de decisiones de compra, elementos que resultan determinantes para la salud pública y la seguridad alimentaria y nutricional en la región.

2. Responsabilidad corporativa y justicia digital

María Luján Abramo; Global Health Advocacy Incubator

Se abordará la responsabilidad social y legal de las empresas, analizando cómo la tecnología digital puede utilizarse para fortalecer los valores democráticos y resguardar los derechos legales de los consumidores. El debate se centrará en promover prácticas que fomenten la equidad y la justicia en las relaciones de consumo, con especial énfasis en el entorno digital. Asimismo, se discutirá la necesidad de marcos éticos que mitiguen las asimetrías de información y aseguren la transparencia en el uso de datos y algoritmos publicitarios.

3. La experiencia de la Ley de Comida Chatarra

Adriana Torres; Dejusticia, Colombia

Considerando la relevancia de la garantía de derechos y la aprobación de la "Ley de Comida Chatarra" en Colombia, tendrá como objetivo presentar los fundamentos técnicos y los principios jurídicos que sustentan dicha normativa. Asimismo, se analizará de manera detallada cómo se desarrolló el proceso de incidencia para su aprobación, además de los desafíos y avances actuales en su implementación y los mecanismos de monitoreo establecidos para asegurar su cumplimiento en el territorio nacional.

4. Quando el negocio vale más que la salud: publicidad de ultraprocesados en Uruguay

Diego Rodríguez Sendoya; OMIS, Uruguay

La presentación abordará la situación actual de la regulación de la publicidad y el marketing de productos ultraprocesados en Uruguay. Se analizarán los avances logrados en políticas alimentarias, los vacíos regulatorios existentes y los desafíos vinculados al entorno digital y la publicidad de marca. También se discutirá el rol de la sociedad civil, la academia y los organismos públicos frente a la interferencia de la industria alimentaria y publicitaria. Finalmente, se presentarán oportunidades políticas y regulatorias para avanzar hacia una regulación integral orientada a proteger el derecho a la salud y los derechos de niños, niñas y adolescentes.

5. El Observatorio de Publicidad de Alimentos (OPA): Denuncia de prácticas ilegales en Brasil

Mariana Ribeiro; Instituto de Defensa de Consumidores (Idec), Brasil

A partir del escenario brasileño, se presentará la iniciativa del Observatorio de Publicidad de Alimentos (OPA), que tiene como objetivo fortalecer el derecho de los consumidores a una información adecuada. Para eso, esta herramienta centraliza información sobre publicidades ilegales de alimentos y facilita su denuncia ante los organismos competentes. Además de la herramienta, se expondrán las denuncias enviadas, con especial énfasis en aquellas dirigidas al entorno digital.

Financiamiento. Global Health Advocacy Incubator (GHAI)
Conflicto de interés. No tenemos conflicto de interés que reportar

Código: SYM-TIVUHYHXYF

Estrategias y mecanismos de la Actividad Política Corporativa: Casos de América Latina.

Christian Paul Torres de la Rosa; Christian Torres; Ariadna Villalobos; Alejandra Niño Duque; Óscar Reséndiz Lugo

Justificación. Objetivo: analizar las estrategias y mecanismos de la Actividad Política Corporativa (APC) en América Latina, particularmente su influencia en la formulación de políticas públicas relacionadas con nutrición, salud y sistemas alimentarios. Relevancia científica: radica en visibilizar cómo actores corporativos intervienen en procesos regulatorios, producción de evidencia y construcción de narrativas, un campo de creciente interés en la salud pública y la nutrición. Forma en que se articulan: las ponencias se articulan de manera progresiva: iniciando con marcos conceptuales sobre APC, seguido de estudios de caso en distintos países de la región, para finalmente discutir implicaciones en políticas públicas y propuestas de gobernanza. Este enfoque permite integrar teoría, evidencia empírica y análisis aplicado. Contribución al congreso: El simposio contribuye al SLAN al fortalecer el debate crítico sobre los determinantes estructurales de la alimentación y la salud, aportando herramientas analíticas para investigadores, tomadores de decisión y sociedad civil, en favor de políticas más transparentes, equitativas y libres de conflictos de interés.

Keywords: actividad política corporativa, gobernanza, interferencia, actores comerciales.

Charlas

1. Mapeo de actores comerciales operando en América Latina y El Caribe: VIA como herramienta para contrarrestar la interferencia.

Christian Torres; Coordinador de Nodo de Interferencia de la Industria en Políticas Alimentarias, Colansa

La ponencia tiene como objetivo identificar y analizar los actores comerciales que operan en América Latina y el Caribe y su influencia en las políticas alimentarias. Mediante la plataforma Vigilando a la Industria Alimentaria (VIA), y un enfoque de mapeo de actores, se emplean métodos como revisión documental, análisis de redes y estudio de casos para visibilizar vínculos, estrategias de incidencia y estructuras corporativas. El aporte principal radica en evidenciar cómo estas redes interfieren en la toma de decisiones públicas, proporcionando herramientas analíticas clave para fortalecer la transparencia, la regulación y la protección del derecho a una alimentación saludable.

2. Actividad política corporativa de la industria alimentaria en el desarrollo de políticas alimentarias en América Latina y el Caribe

Ariadna Villalobos; Coordinadora de investigación, Comunidad de Práctica Latinoamericana Nutrición y Salud (Colansa), Ciudad de México, México.

En América Latina y el Caribe, los intereses comerciales de la industria alimentaria influyen de manera significativa en el entorno alimentario, poniendo en riesgo los esfuerzos por mejorar la salud y la nutrición. Esta presentación abordará resultados de dos investigaciones sobre actividad política corporativa (APC). La primera documenta las estrategias, mecanismos y prácticas de la industria alimentaria en la región mediante una revisión narrativa de literatura (Ulucanlar et al. 2023). La segunda complementa estos hallazgos a partir de entrevistas con actores clave regionales, profundizando en las prácticas corporativas utilizadas para influir y obstaculizar el avance de políticas.

3. Favorecer a quienes contribuyeron a sus campañas políticas: un análisis de los incentivos recibidos por la industria alimentaria en Colombia.

Alejandra Niño Duque; Investigadora en nutrición para la incidencia política, FIAN Colombia, Colombia.

Los incentivos de la industria pueden contribuir al desarrollo de futuras alianzas e iniciar un intercambio de favores. El objetivo fue analizar los incentivos otorgados por la industria alimentaria a los responsables de la formulación de políticas en Colombia, y comprender cómo estos incentivos podrían afectar las políticas de salud pública del país. Se realizó un análisis de grupos de interés mediante métodos cualitativos. Se identificaron a los actores de la industria alimentaria, como proveedores de incentivos. Identificamos seis tipos de incentivos: financiamiento

de campañas electorales, donaciones financieras, apoyo en especie, obsequios, entretenimiento y viajes.

4. La actividad política corporativa de la industria de fórmulas infantiles comerciales en México durante la pandemia de COVID-19.

Óscar Reséndiz Lugo; Coordinador de incidencia de El Poder del Consumidor, Ciudad de México, México.

Se analizó la Actividad Política Corporativa (APC) de las tres principales industrias de Fórmulas Infantiles Comerciales (FIC) en México durante la pandemia de COVID-19, dicha actividad pudo haber impactado la formulación de políticas en detrimento de la lactancia materna. Se presentará un estudio cualitativo utilizando bases de datos públicos de las tres principales empresas de FIC en el país, y entrevistas semiestructuradas con grupos de interés. La recolección y análisis de datos en tres etapas: (1) mapeo de los actores de la industria de FIC, (2) identificación de fuentes de información relevantes y (3) análisis de datos cualitativos y cuantitativos.

Financiamiento. El simposio esta financiado por Colansa (Comunidad de Práctica Latinoamérica y Caribe Nutrición y Salud)

Los ponentes estarán financiados por sus organizaciones respectivas, Colansa, Fian, Colombia y El Poder del Consumidor

Conflicto de interés. Ninguno. Las personas organizadoras y ponentes de este simposio declaran no tener conflictos de interés relacionados con el contenido de esta presentación y/o con la industria de productos no saludables.

Código: SYM-NXJQFSOJPN

Innovaciones para el diseño de intervenciones integrales para una vida saludable

Oscar Galván Valencia; Nelly Bustos Zapata; Marcos Galván; Guadalupe López Rodríguez

Justificación. Objetivo: Analizar barreras y determinantes sociales en poblaciones vulnerables, y proponer innovaciones en el diseño de intervenciones para mejorar estilos de vida saludables. Relevancia científica: La transición epidemiológica y nutricional en América Latina ha ocasionado el incremento de enfermedades crónicas como principal causa de mortalidad y morbilidad, por lo que se requiere generar evidencia de barreras y determinantes de estilos de vida poco saludables, e innovar en estrategias de intervención desde la infancia. Forma en que se articulan las charlas: La primera ponencia analizará barreras y determinantes sociales de hábitos no saludables en alimentación, actividad física y aspectos emocionales en grupos vulnerables. La segunda presentará el desarrollo y resultados de la intervención NUTRENTO, orientada a mejorar el ambiente alimentario escolar fortaleciendo la autoeficacia docente como agente de cambio. La última presentará GestMetric, herramienta digital que valora el estado nutricional pregestacional y la ganancia de peso gestacional según el Institute of Medicine (IOM), y genera recomendaciones para consejería nutricional. Contribución al congreso: Los asistentes identificarán barreras para el diseño de intervenciones nutricionales con enfoque integral desde la gestación y primeros años de vida, con enfoque de ciclo vital, centrado en la persona, con base en teorías conductuales y pedagógicas y m-health.

Keywords: barreras y determinantes sociales, diseño de intervenciones, NUTRENTO

Charlas

1. Barreras y determinantes de los estilos de vida saludables en contextos de vulnerabilidad.

Dra. Nelly Bustos Zapata; Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos, (INTA), Universidad de Chile, Santiago de Chile.

Los estilos de vida (EV) saludables se refieren a comportamientos para mantener la salud y disminuir los riesgos de enfermar. Se ha identificado que existen 4 factores de riesgo principales como el consumo de tabaco, sedentarismo, alimentación poco saludable y abuso de alcohol, que se les atribuye casi el 60% de la carga de la enfermedad. En esta ponencia se presentarán resultados de diversos proyectos realizados en Chile en poblaciones vulnerables con métodos cuantitativos y cualitativos, y la forma de incorporar estos determinantes en el diseño de intervenciones.

2. NUTRENTO: Innovación en el diseño de intervenciones para una vida saludable en escolares.

Dr. Marcos Galván; Observatorio de Ambientes Alimentarios Escolares, Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, México.

Actualmente, las intervenciones de prevención de sobrepeso y obesidad en escolares han enfatizado la influencia de los ambientes alimentarios escolares (AMAES) en la conducta alimentaria y estado de nutrición de los niños y niñas. Se presentarán resultados del proyecto binacional México-Chile NUTRENTO©, que evalúa con un cuestionario validado 6 dimensiones del AMAES mediante App-Web progresiva e implementa curso virtual autogestivo para formar a los docentes como agentes de cambio de AMAES, lo que permite identificar áreas prioritarias de atención y mejorar la autoeficacia del docente para desarrollar proyectos comunitarios de vida saludable.

3. GestMetric: innovación digital para la atención nutricional integral durante el embarazo en el primer nivel de atención

Dra. Guadalupe López Rodríguez; Observatorio de Nutrición Materno Infantil (ONutMI), Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. Pachuca, México.

La atención prenatal es una oportunidad clave para identificar y abordar alteraciones del estado nutricional, la ganancia de peso gestacional, la alimentación y la actividad física. GestMetric es una herramienta digital que apoya al personal médico y de enfermería en el seguimiento de embarazadas. Permite valorar el estado nutricional según el índice de masa corporal pregestacional y analizar la ganancia de peso gestacional según la edad gestacional y las recomendaciones del Institute of Medicine (IOM). Integra alimentación y actividad física, y genera un PDF con recomendaciones basadas en el IOM, Normas Oficiales Mexicanas y Guías Alimentarias Saludables y Sostenibles.

Financiamiento. Financiado por los autores.

Conflicto de interés. Declaro que ninguno de los autores tiene algún conflicto de interés con el estudio presentado y no recibimos remuneración económica por esta presentación.

Código: SYM-GOM7QZS9MA

Redistribuir el poder y fortalecer el liderazgo compartido en los sistemas alimentarios: aprendizajes del NextGen(d)eration Leadership Collective (NGLC)

Isabel Pemjean; Anne-Marie Thow; Hala Ghattas; Ana Clara Durán; Evelyn Gitz; Shu Wen Ng

Justificación. La transformación de los sistemas alimentarios hacia una mayor justicia y equidad requiere modificar las relaciones de poder que determinan quiénes participan, qué voces influyen en las decisiones y cómo se toman dichas decisiones. Este simposio tiene como objetivo analizar la experiencia del NextGen(d)eration Leadership Collective (NGLC), una iniciativa internacional que busca fomentar un liderazgo colectivo y transformador mediante un enfoque de género e interseccional, contribuyendo a reequilibrar las relaciones de poder en los sistemas alimentarios.

El simposio presentará aprendizajes sobre cómo las prácticas de liderazgo, la acción colectiva y la construcción de alianzas pueden fortalecer formas más inclusivas y equitativas de gobernanza de los sistemas alimentarios. La presentación se articula en torno a los principios, trayectoria y enfoque teórico que sustentan los mecanismos mediante los cuales el NGLC busca transformar las relaciones de poder; la evaluación de sus procesos, resultados y aprendizajes; y el desarrollo de alianzas y redes orientadas a

ampliar y sostener la capacidad de acción colectiva.
El simposio contribuirá al Congreso promoviendo una discusión crítica sobre las condiciones, los mecanismos, las alianzas y las coaliciones necesarias para democratizar la gobernanza y avanzar hacia sistemas alimentarios más justos y equitativos que favorezcan una nutrición adecuada para todas las personas.
Keywords: género, liderazgo, transformación sistemas alimentarios
Financiamiento. IDRC
Conflicto de interés. No se declara conflicto de interés

Código: SYM-KLIXMQC7GF
Voces juveniles en la transformación de los sistemas alimentarios en Latinoamérica: iniciativa "Mi Comida, Mi Derecho"
María Celeste Malavasi; Lilia Susana Pedraza Zamora; Representantes juveniles de México, Guatemala y Ecuador; Karla Sofía Jiménez Bojórquez
Justificación. Objetivo: Este simposio busca visibilizar el papel de la participación juvenil en la promoción de entornos alimentarios más saludables, justos y sostenibles, a partir de la experiencia de Mi Comida, Mi Derecho, una iniciativa en América Latina y el Caribe (ALC) que hace parte del movimiento global Fix My Food impulsado por UNICEF. Relevancia científica: En ALC, la triple carga de malnutrición junto con la alta disponibilidad y promoción de productos ultraprocesados y la expansión del marketing digital con escasa regulación, plantea desafíos urgentes para la salud pública, especialmente para niñas, niños y adolescentes. Este simposio comparte una experiencia innovadora en la región que integra formación, incidencia y acción colectiva juvenil, aportando evidencia construida desde las juventudes. Articulación de las charlas: La sesión se organiza en tres momentos: primero, se abordará la relevancia de la participación juvenil y el rol de alianzas regionales; segundo, se presentarán experiencias de jóvenes de México, Ecuador y Guatemala; y tercero, se discutirán retos, aprendizajes y oportunidades de la implementación regional. Contribución al congreso: Aporta un caso pionero con potencial para informar futuras intervenciones e incorpora perspectivas de jóvenes como actores clave en la transformación de los entornos alimentarios.
Keywords: incidencia juvenil, políticas alimentarias, sistemas alimentarios
Charlas
1. De la formación a la acción: fortalecimiento de la participación juvenil desde la experiencia de ALSANNA
Lilia Susana Pedraza Zamora; Alianza Global para la Alimentación Saludable de Niñas, Niños y Adolescentes (ALSANNA)
En esta charla se presentará cómo ALSANNA fortalece la participación juvenil en la transformación de los sistemas alimentarios y la defensa del derecho a una alimentación saludable en América Latina. Desde la iniciativa Mi Comida, Mi Derecho (Fix My Food), se describirá brevemente una metodología basada en capacitación en abogacía, uso de evidencia para la incidencia y articulación de acciones colectivas. Además, se destacará la colaboración de ALSANNA con redes juveniles a nivel regional y nacional, como una oportunidad clave para consolidar esfuerzos y empoderar a jóvenes como agentes de cambio en sus países.
2. Juventudes que inciden: experiencias en políticas alimentarias desde México, Guatemala y Ecuador
Representantes juveniles de México, Guatemala y Ecuador; UNICEF
Esta charla reunirá a activistas juveniles de México, Guatemala y Ecuador para compartir sus experiencias en la implementación de la iniciativa Mi Comida, Mi Derecho en cada país. A través de una estructura común, presentarán aprendizajes, desafíos, estrategias de incidencia y próximos pasos en la defensa de políticas alimentarias saludables, como el etiquetado frontal, la regulación del marketing y los entornos escolares saludables. El principal aporte de esta sesión será visibilizar el liderazgo juvenil y su papel en la transformación de los entornos alimentarios desde la acción colectiva y la participación significativa.
3. Lo aprendido y lo que sigue: implementación regional de "Mi Comida, Mi Derecho"
Karla Sofía Jiménez Bojórquez; Alianza Juvenil
En esta intervención se abordará el trabajo de la Alianza Juvenil en la implementación regional y virtual de Mi comida, mi derecho. Se abordarán las consideraciones de llevar a cabo una iniciativa regional en comparación con las iniciativas locales, los principales retos y aprendizajes comunes en diferentes países, los principales logros y avances alcanzados hasta el momento y se concluirá con las recomendaciones para el trabajo futuro de Mi Comida, Mi derecho.
Financiamiento. Se contó con el apoyo económico de UNICEF, ALSANNA, CLAS y la Alianza Juvenil.
Conflicto de interés. El equipo declara no tener conflictos de interés con el tema que presenta.

Código: SYM-0DJ4RYETWJ
Costos y responsabilidad corporativa de productos ultraprocesados y bebidas azucaradas en América Latina
Jorge Vargas Meza; Eduardo Nilson; Guillermo Paraje; Paula Johns; Yessika Hoyos Morales
Justificación. Objetivo: Analizar la relación entre los costos económicos del consumo de bebidas azucaradas y ultraprocesados y la responsabilidad corporativa en América Latina, desde perspectivas epidemiológicas, económicas y de gobernanza. Relevancia científica: Estos productos contribuyen significativamente a las enfermedades crónicas y generan costos sustanciales para los sistemas de salud y la economía. Sin embargo, quienes generan el riesgo no asumen proporcionalmente estos costos, configurando externalidades y una falla de mercado. Además, la concentración corporativa y la interferencia en políticas públicas limitan medidas efectivas. Esta interferencia incluye la oposición a nuevas regulaciones y el incumplimiento de normas vigentes, como las que priorizan el consumo humano de agua sobre el uso industrial en escasez, evidenciando vacíos en el control estatal. Articulación de las charlas: El simposio integra cuatro dimensiones: 1) Carga de enfermedad, costos e impacto potencial de políticas fiscales sobre ultraprocesados y bebidas azucaradas; 2) Impuestos saludables, equidad y economía política de la regulación alimentaria; 3) Responsabilidad corporativa y reparación de costos: caso Brasil; e 4) Interferencia corporativa e incumplimiento normativo: caso Colombia. Contribución al congreso: Un marco analítico que conecta determinantes comerciales, costos sociales y gobernanza, alineado con la agenda regional de sistemas alimentarios saludables y equitativos, especialmente ante desigualdad y conflictos socioambientales.
Keywords: ultraprocesados, bebidas azucaradas, costos en salud, determinantes comerciales, gobernanza alimentaria.
Charlas
1. Carga de enfermedad, costos económicos e impacto potencial de políticas fiscales sobre productos ultraprocesados y bebidas azucaradas en América Latina
Eduardo Nilson; Programa de Alimentação, Nutrição e Cultura (Palin), Fiocruz Brasilia, Fundação Oswaldo Cruz (Fiocruz)
Esta presentación sintetizará la evidencia sobre la carga de enfermedad asociada al consumo de productos ultraprocesados y bebidas azucaradas en países de América Latina, integrando estudios epidemiológicos, económicos y de modelación fiscal. Se revisan estimaciones de prevalencia, mortalidad y costos directos e indirectos bajo el enfoque de costo de la enfermedad y fracción atribuible poblacional. Asimismo, se discutirán resultados de

estudios de modelación que evalúan el impacto potencial de impuestos saludables sobre sobrepeso, obesidad y enfermedades crónicas, así como sus implicaciones para la sostenibilidad de los sistemas de salud y la formulación de políticas públicas.

2. Impuestos saludables, equidad y economía política de la regulación alimentaria en América Latina

Guillermo Paraje; Universidad Adolfo Ibáñez. Chile

Esta presentación examina el rol de los impuestos correctivos sobre bebidas azucaradas y otros productos nocivos desde la economía de la salud, con énfasis en sus efectos sobre el consumo, la recaudación y la equidad. A partir de evidencia empírica en América Latina, se analizan debates clave como la supuesta regresividad de estos impuestos y su impacto distributivo real. Asimismo, se discuten las barreras políticas para su implementación, incluyendo la influencia del lobby industrial, y se plantean implicaciones para el diseño de políticas fiscales más efectivas y socialmente equitativas.

3. Responsabilidad corporativa y reparación de costos: estudio de caso en Brasil

Paula Johns; Diretoria, ACT Promoção da Saúde

En la actualidad cada vez más las empresas están siendo demandadas por los daños que han generado en la sociedad. Uno de los casos más recientes es la demanda que presentó el gobierno Brasileño en contra de las tabacaleras por los costos generados por el consumo de tabaco. Esta ponencia analizará cómo se podría generar un paralelismo entre los costos y la responsabilidad de las empresas de productos ultraprocesados con el caso Brasileño.

4. Interferencia Corporativa, obstaculización aplicación policía pública e incumplimiento de la norma: caso Colombia.

Yessika Hoyos Morales; Abogada del Colectivo de Abogados y Abogadas José Alvear Restrepo

Se examinará cómo la industria de bebidas azucaradas y ultraprocesados interfiere en la legislación y en el cumplimiento normativo territorial. En lo legislativo, se mostrará cómo obstaculiza en el Congreso las políticas de salud pública. En lo territorial, se analizará la embotelladora Manantial (filial de Coca-Cola Femsa) en La Calera, Cundinamarca, que incumplió la normatividad ambiental y, aun durante una sequía, mantuvo su extracción sin que la autoridad aplicara restricciones legales. Se busca demostrar que el poder corporativo, además de frenar regulaciones, genera conflictos socioambientales y asimetrías frente a comunidades y Estado que perpetúan una gobernanza favorable a las multinacionales.

Financiamiento. No aplica

Conflicto de interés. Las y los autores declaran no tener conflictos de interés relevantes para esta propuesta.

Código: SYM-9QGDYVWGIH

Caminando hacia un código de ética regional libre de conflicto de intereses: NutriCOI en América Latina

Isabel Valero Morales; Nydia Balderas; Sabrina Ademar Fernández; Gabriela Rivas Mariño; Gustavo Andrés Cediel Giraldo

Justificación. NutriCOI es. una estrategia orientada al desarrollo de un modelo regional para la prevención y gestión de los conflictos de interés (COI), adaptable a distintos contextos de América Latina. El modelo integra identificación y declaración de intereses, evaluación de riesgos, prevención, capacitación y fortalecimiento institucional, para políticas públicas basadas en evidencia y protegidas de la interferencia comercial. Se incorporan principios de las ciencias de la implementación para construir una estrategia replicable y escalable, enmarcada en los determinantes comerciales de la salud, que reconoce la influencia de distintos intereses en el conocimiento y la toma de decisiones y se reconoce que prevenir y gestionar los COI es esencial para proteger el interés público. Se presenta la experiencia de tres países —México, Ecuador y Uruguay— que han adoptado NutriCOI, sus aprendizajes y retos, y se cierra con una invitación a otros países a implementarla. Desde 2020, NutriCOI ha visibilizado la necesidad de fortalecer los mecanismos de identificación, prevención, declaración y gestión de los COI, y de proteger las políticas públicas de la interferencia comercial. Mediante comunicación digital y formación académica ha consolidado una comunidad de más de 6,500 profesionales adheridos a un pronunciamiento por la integridad y la transparencia.

Keywords: NutriCOI, conflictos de interés, determinantes comerciales de la salud, políticas públicas, redes sociales.

Charlas

1. NutriCOI: una propuesta de escalamiento

Nydia Balderas; Centro de Investigación en Nutrición y Salud, Instituto Nacional de Salud Pública

NutriCOI inició en México como un compromiso de profesionales de la salud orientado a visibilizar los conflictos de interés (COI) y la influencia de actores comerciales en las políticas públicas de nutrición y salud.

A partir del interés de organizaciones de otros países por adoptar la iniciativa, NutriCOI ha desarrollado un modelo de escalamiento progresivo y contextualizado, orientado a facilitar la traducción del conocimiento científico hacia la práctica y las políticas públicas. Este modelo comprende seis etapas: 1) mapeo y selección, 2) vinculación, 3) evaluación de la factibilidad, 4) adaptación contextual, 5) capacitación e implementación y 6) acompañamiento y evaluación.

2. Conflictos de interés en la formación de nutricionistas: avances y desafíos para Uruguay

Sabrina Ademar Fernández; Canelones, Organización Multidisciplinaria para la Integración Social

La creciente influencia de la industria de productos ultraprocesados, junto con los escenarios laborales a los que se enfrentan los profesionales recién egresados de nutrición, plantea desafíos éticos relevantes para la profesión. En este contexto, incorporar el abordaje de los conflictos de interés (COI) en la formación de los profesionales adquiere un papel fundamental para fortalecer las capacidades para su identificación, prevención y gestión. Se presentarán los avances desarrollados en Uruguay, incluidos los procesos de sensibilización, desarrollo académico y formulación de propuestas educativas orientadas a fortalecer una perspectiva crítica frente a los determinantes comerciales de la salud.

3. Blindar las políticas alimentarias: la experiencia de NutriCOI en Ecuador

Gabriela Rivas Mariño; Fundación de Fomento de la Investigación en Nutrición, Alimentación, Actividad Física y Salud Pública (SLAN Capítulo Ecuador), Quito, Ecuador.

NutriCOI Capítulo Ecuador surge como una adaptación de NutriCOI México para prevenir y gestionar los conflictos de interés. A partir del análisis de casos de interferencia de corporaciones vinculadas con productos ultraprocesados en la formulación del etiquetado nutricional, la promoción de sucedáneos de la leche materna, espacios científicos y políticas alimentarias, se construyó un código de blindaje. Se presentará la experiencia de Ecuador, los principales casos de interferencia identificados, el papel de los distintos actores involucrados y los principales desafíos y oportunidades para fortalecer la protección de las políticas de nutrición y salud pública frente a intereses comerciales.

4. Conflictos de interés e intereses en conflicto en las iniciativas de política pública alimentaria en Colombia

Gustavo Andrés Cediel Giraldo; Grupo de Investigación Saberes Alimentarios, Universidad de Antioquia, Colombia

En los últimos años, Colombia ha avanzado en la formulación de políticas públicas alimentarias. Este proceso ha sido impulsado, en buena medida, por organizaciones de la sociedad civil y actores académicos sin conflictos de interés.

Las discusiones, estrategias y acciones conjuntas en torno a los diversos COI presentes en los escenarios de toma de decisiones han contribuido a identificar y mitigar la interferencia de intereses corporativos. Se describirán estas experiencias con el propósito de compartir aprendizajes, promover el diálogo e identificar líneas de acción conjunta para fortalecer la protección de las políticas públicas frente a los COI y la interferencia comercial.
Financiamiento. Bloomberg Philanthropies Global Health Advocacy Incubator COLANSA
Conflicto de interés. El equipo declara no tener conflictos de interés relacionados con el tema presentado.

Código: SYM-ZYIQI02S5F
Intimidaciones, acoso y ataques contra defensores de la salud alimentaria: academia y sociedad civil
Javier Zúñiga Ramiro; Patricia Jaime; Alejandro Calvillo; Carolina Piñeros; Mylena Gualdrón Rivero
Justificación. Objetivo: analizar las formas de intimidación, acoso y ataques dirigidos contra personas e instituciones que defienden la salud pública en América Latina, particularmente cuando promueven políticas públicas que afectan los intereses de la industria de ultraprocesados y bebidas azucaradas. Relevancia científica: visibilizar un fenómeno aun insuficientemente documentado en la región: las consecuencias que tienen estas agresiones sobre la investigación, la incidencia y la formulación de políticas públicas y el ejercicio del derecho a la salud. Forma en que se articulan: A partir de estudios de caso en México, Colombia y Brasil, las ponencias se articularán en torno a experiencias de violencia política, campañas de desprestigio, litigio estratégico, amenazas digitales y restricciones a la producción y difusión de evidencia científica. Cada presentación abordará contextos nacionales específicos, pero también identificará patrones regionales comunes y estrategias colectivas de resistencia y protección. La contribución al congreso consiste en generar un diálogo interdisciplinario y regional sobre los desafíos contemporáneos para la salud pública, fortaleciendo redes académicas y sociales comprometidas con la defensa de la evidencia científica, los derechos humanos y la participación democrática en la toma de decisiones sanitarias.
Keywords: industria alimentaria, intimidaciones, violencia política, intereses comerciales.
Charlas
1. Ultraprocesados, ciencia y conflicto político: los ataques contra los promotores del sistema NOVA en Brasil
Patricia Jaime; Profesor – Investigador de Nutrición y Salud Pública, Universidad de São Paulo, Brasil Coordinadora de NUPENS
La ponencia analizará las críticas y ataques dirigidos contra Carlos Monteiro y la clasificación NOVA, particularmente por parte de sectores de la industria alimentaria y actores políticos que cuestionan la evidencia sobre alimentos ultraprocesados. Se discutirán estrategias de desacreditación científica, disputas regulatorias y campañas orientadas a debilitar políticas públicas basadas en evidencia. El caso permitirá reflexionar sobre los conflictos entre salud pública, intereses corporativos y producción de conocimiento científico en Brasil y América Latina
2. Difamación y violencia política contra la salud pública: el caso de El Poder del Consumidor en México
Alejandro Calvillo; Director, El Poder del Consumidor
Esta ponencia examina las campañas de difamación, desprestigio y violencia política dirigidas contra Alejandro Calvillo y El Poder del Consumidor por su trabajo en defensa de políticas de regulación alimentaria y etiquetado frontal. A partir de experiencias documentadas, se analizarán las estrategias utilizadas por actores económicos y mediáticos para desacreditar el activismo en salud pública y limitar la incidencia social y política de organizaciones civiles en México.
3. Casos de intimidación y hostigamiento contra las defensoras de políticas alimentarias y del medio ambiente en Colombia
Carolina Piñeros; Directora, Red Papaz
La presentación abordará las formas de intimidación y hostigamiento enfrentadas por organizaciones de la sociedad civil en Colombia de políticas públicas alimentaria y defensa del medio ambiente. El caso permitirá discutir cómo las organizaciones de la sociedad civil enfrentan presiones políticas, económicas y mediáticas cuando promueven regulaciones en favor de la salud pública.
4. Presiones por el etiquetado de advertencia en Colombia: presiones e interferencia en contra de la sociedad civil
Mylena Gualdrón Rivero
Durante las propuestas para modificar el etiquetado de advertencia en Colombia existió una fuerte interferencia de la industria para frenar estos esfuerzos y deslegitimar los argumentos de la sociedad civil. La presente ponencia abordará las formas de intimidación y hostigamiento enfrentadas por organizaciones de la sociedad civil y la academia en el caso del etiquetado de advertencia.
Financiamiento. Los ponentes estarán financiados por sus organizaciones respectivas, Universidad de Sao Paulo, El Poder del Consumidor, Red Papaz e Instituto Nacional de Salud Pública.
Conflicto de interés. Los y las ponentes, y las organizaciones que representan, declaran no tener conflicto de interés ni vínculos con ninguna industria de commodities no saludables.

EJE TEMÁTICO: 7. INNOVACIÓN, CIENCIA Y TECNOLOGÍA PARA LA TRANSFORMACIÓN

Código: SYM-ZMI8E2ELQD
El aporte del Organismo Internacional de Energía Atómica al estudio de la nutrición en América Latina mediante técnicas nucleares
Verónica López Teros; María Elena Díaz Sánchez; Gerardo Weisstaub; Heliodoro Alemán Mateo; Gabriela Fajardo
Justificación. Objetivo. Destacar avances recientes en la aplicación de técnicas nucleares para la evaluación del estado nutricional desde la infancia temprana hasta los adultos mayores. Relevancia Científica. Se presentarán aplicaciones de los métodos de dilución con óxido de deuterio para evaluar la composición corporal, estimar la ingesta de leche materna, y cuantificar la masa muscular por absorciometría dual de rayos X (DXA). Contribuir a la caracterización de desafíos nutricionales y documentar avances en América Latina y el Caribe. Estos resultados permiten desarrollar guías clínicas y de vigilancia epidemiológica, y sirven como la base científica para la formulación de políticas públicas orientadas a la mejora del estado nutricional. Como se conectan las presentaciones: El contenido abarca la evaluación nutricional en el curso de vida. Las presentaciones en conjunto ilustran como la colaboración del OIEA con los países latinoamericanos impulsa la toma de decisiones basada en evidencia para mejorar el estado nutricio de la población. Contribución a la conferencia: Actualización del conocimiento mostrando aplicaciones nucleares en la evaluación nutricional en la región, donde, en colaboración con el OIEA se han establecido capacidades analíticas. Además, ofrece un espacio de intercambio entre investigadores, promoviendo soluciones basadas en evidencia para mejorar la nutrición en las Américas.
Keywords: composición corporal, ingesta de leche materna, nutrición en el ciclo de vida, Sarcopenia, DXA
Charlas
1. Composición corporal y percentiles en infantes de 6–24 meses: Estudio multicéntrico con isótopos estables en América Latina y el Caribe
María Elena Díaz Sánchez; Instituto de Nutrición e Higiene de los

Alimentos, La Habana, Cuba
La persistencia de la doble carga de malnutrición con el aumento de la obesidad infantil en Latinoamérica exige herramientas de diagnóstico más precisas. Aunque existen estudios de crecimiento, los valores de referencia para la composición corporal son limitados. Se realizó un estudio comparativo con datos de 10 países de América Latina y el Caribe y se construyeron las primeras curvas de percentiles regionales para esta población, con el método lambda–mu–sigma. Estas referencias representan un avance crucial al ofrecer una herramienta científica superior para la vigilancia epidemiológica y la evaluación de intervenciones nutricionales en la región.

2. Más allá del pesaje: el uso del óxido de deuterio como nuevo estándar para medir la ingesta de leche materna
Gerardo Weisstaub; Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos. Santiago, Chile
El objetivo de la charla es mostrar la utilidad de la medición objetiva de la ingesta de leche materna mediante la técnica de dilución con deuterio. Dada la trascendencia de la lactancia materna en la salud materno-infantil, contar con datos confiables sobre su ingesta puede ayudar a diseñar y evaluar las políticas públicas destinadas a promoverla.

3. Sarcopenia en adultos mayores de 9 países de América Latina y del Caribe
Heliodoro Alemán Mateo; Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C. Hermosillo, México.
La masa muscular es crítica en adultos mayores, y su disminución se asocia con mayor riesgo de caídas, discapacidad, hospitalización y mortalidad. Utilizando la base de datos del proyecto de Cooperación Técnica Regional en Latinoamérica (RLA6073), se estimará la masa muscular en extremidades mediante una ecuación basada en bioimpedancia eléctrica, validada contra absorciometría dual de rayos X en México. Además, se analizarán la fuerza muscular y la velocidad de la marcha, presentando la prevalencia de baja masa y función muscular, y su distribución por sexo y grupo etario en la región.

4. Uso de la absorciometría de rayos x de energía dual para el estudio de la composición corporal
Gabriela Fajardo; Universidad de la República, Montevideo, Uruguay
La presentación aborda las aplicaciones actuales de la absorciometría de rayos X de energía dual (DXA) en la evaluación de la composición corporal, aportando elementos sobre las características de la técnica y los principales resultados de una revisión narrativa sobre sus usos actuales en América Latina y el mundo.

Financiamiento. Organismo Internacional de Energía Atómica
Conflicto de interés. N/A

Código: SYM-IBZ1QG9H5J

Estudiar la Seguridad Alimentaria a través del abordaje de los Entornos Alimentarios Comunitarios: herramientas epidemiológicas, geomáticas y de la IA.

Sandra L Restrepo-Mesa; Rebecca Kanter; Maria Daniela Defagó; Micaela Natalia Campero

Justificación. Objetivo: Explorar herramientas innovadoras en el estudio de la Seguridad Alimentaria y Nutricional en América Latina mediante el análisis de los Entornos Alimentarios Comunitarios, siendo la geomática y la Inteligencia Artificial herramientas epidemiológicas complementarias a métodos convencionales. Relevancia científica: La integración de estas tecnologías, facilita la gestión de datos abiertos y la toma de decisiones territorializadas a diferentes escalas. Forma en que se articulan las charlas: la secuencia lógica inicia con una problematización del estudio de la seguridad alimentaria en la región; continúa con una exploración de las herramientas clásicas y emergentes en su abordaje, culminando con la presentación de resultados propios sobre esta temática y el desarrollo del dashboard interactivo para la predicción de futuros escenarios de seguridad alimentaria en contexto de cambio climático. Contribución al congreso: la introducción de herramientas tecnológicas que fomentan la interdisciplinariedad proveerá a los profesionales asistentes de una visión ampliada para el monitoreo de metas de salud pública, fortaleciendo la evidencia geográfica para políticas de seguridad alimentaria en la región.
Keywords: geomática, inteligencia artificial, seguridad alimentaria

Charlas

1. El desafío de la Seguridad Alimentaria y Nutricional en América Latina.
Rebecca Kanter; Nutrición, Medicina, Universidad de Chile
Esta charla tiene como objetivo contextualizar la situación de seguridad alimentaria y nutricional en América Latina, analizando factores condicionantes de los sistemas alimentarios en la región. El método se basa en una revisión integral de los entornos alimentarios actuales y las brechas de acceso en sistemas locales. La ponencia propone una visión renovada de la vigilancia nutricional, donde la tecnología actúa como puente entre el diagnóstico y la acción. Se sientan así, algunas bases conceptuales necesarias para entender cómo las nuevas herramientas digitales pueden transformar políticas públicas en soluciones reales y sostenibles para la región.

2. Innovación en la vigilancia de entornos alimentarios.
Maria Daniela Defagó; Escuela de Nutrición, Ciencias Médicas, Universidad Nacional de Córdoba - CONICET
Esta charla propone la vigilancia de entornos alimentarios mediante un monitoreo dinámico. El método integra geociencias e inteligencia artificial, con capacidad predictiva y de simulación, permitiendo a los tomadores de decisiones anticipar el impacto de políticas públicas antes de su implementación, optimizando la respuesta ante desigualdades nutricionales y fortaleciendo la seguridad alimentaria.

3. Ecosistema interactivo para la gestión de la Seguridad Alimentaria en contextos de crisis climática.
Micaela Natalia Campero; Fundación InnovaComunidad. Instituto de Altos Estudios Espaciales “Mario Gulich” (UNC-Comisión Nacional de Actividades Espaciales). Se propone en esta última sección la presentación de los resultados de investigación (dashboard interactivo y agentes de inteligencia artificial) del proyecto premiado por la Fundación ALSEA edición 2024, cuyo objetivo fue desarrollar un ecosistema interactivo de simulación asistido por inteligencia artificial y censado remoto para diseñar políticas públicas de seguridad alimentaria y nutricional en seis países de América Latina: Argentina, Chile, Colombia, Paraguay, Perú, y Uruguay.
Financiamiento. Proveniente del Proyecto Ecosistema integrado de soporte al diseño de políticas públicas para la gestión de la seguridad alimentaria y nutricional en un entorno comunitario de cambio climático mediante inteligencia artificial y censado remoto en América Latina, Premio Alsea 2024
Conflicto de interés. Fundación Alsea

Código: SYM-1AS5BSVTVM

Herramientas para la evaluación del consumo alimentario en América Latina: del desarrollo de instrumentos a aplicaciones digitales

Luisa Saravia Makowski; Luisa Saravia; Carolina Menoni; Alejandra Betancourt Núñez; Dirce María Lobo Marchioni

Justificación. Objetivo: Presentar y discutir avances en el desarrollo y aplicación de herramientas para la evaluación del consumo alimentario en América Latina, integrando enfoques metodológicos y soluciones digitales. Relevancia científica: La

evaluación del consumo alimentario es un componente central de la epidemiología nutricional y continúa representando un desafío metodológico en la región. La limitada disponibilidad de instrumentos adaptados a contextos locales y de herramientas que faciliten su implementación restringe la calidad y comparabilidad de la información dietaria. El desarrollo de cuestionarios de frecuencia de consumo y su integración con herramientas digitales constituye una oportunidad para mejorar estos procesos. Forma en que se articulan las charlas: El simposio se organiza como una secuencia que integra el desarrollo de instrumentos (Uruguay), su implementación mediante herramientas digitales (Uruguay), y experiencias regionales de innovación aplicada a la evaluación dietaria (Brasil y México). Contribución al congreso: Este simposio aportará experiencias concretas sobre el desarrollo e implementación de herramientas para la evaluación del consumo alimentario, promoviendo el intercambio regional y fortaleciendo capacidades en investigación aplicada.
Keywords: evaluación dietaria, formulario de frecuencia de consumo, herramientas digitales, epidemiología nutricional
Charlas
1. Desarrollo de un cuestionario de frecuencia de consumo para adultos en Uruguay
Luisa Saravia; Escuela de Nutrición, Universidad de la República
Se presenta el proceso de desarrollo de un formulario de frecuencia de consumo (FFQ-UY) para población adulta en Uruguay. El instrumento fue construido a partir de recordatorios de 24 horas, criterios de selección de alimentos y consenso de expertos. Se definieron categorías de frecuencia y un período de referencia de seis meses. El FFQ-UY permite estimar el consumo habitual y constituye una herramienta adaptada al contexto local para estudios epidemiológicos.
2. Desarrollo de un software para la estimación del consumo alimentario a partir del FFQ-UY
Carolina Menoni; Escuela de Nutrición, Universidad de la República
Se presenta el desarrollo de una herramienta digital diseñada para procesar la información recolectada mediante el FFQ-UY. El software permite estimar la ingesta de energía y nutrientes a partir de reglas estandarizadas y bases de composición de alimentos. Su implementación mejora la eficiencia, reproducibilidad y trazabilidad del análisis dietario, facilitando su aplicación en estudios epidemiológicos y contextos de investigación.
3. CIRCADIET: plataforma para evaluar qué, cuánto y cuándo se come en adultos
Alejandra Betancourt Núñez; Universidad de Guadalajara, Jalisco, México
El objetivo fue desarrollar una plataforma digital, accesible desde computadora y dispositivos móviles, para evaluar integralmente la alimentación en adultos. Integra tres componentes: calidad de la dieta mediante 14 ítems, consumo alimentario con cuestionario de frecuencia de 162 ítems con soporte visual y/o recordatorios de 24 horas basados en la base USDA, y evaluación de crono nutrición mediante horarios de ingesta. Genera retroalimentación inmediata y se encuentra en validación. Su aporte innovador es incorporar el momento de ingesta en investigación y práctica profesional.
4. BRAZUCA: software para la recolección automatizada de datos dietéticos en estudios epidemiológicos
Dirce María Lobo Marchioni; Universidad de Sao Paulo, Brazil
Se presenta el desarrollo de un software para la recolección automatizada de datos dietéticos en estudios epidemiológicos de gran escala, en el marco del estudio multicéntrico BRAZUCA-Expossoma. La plataforma, utilizable en línea y fuera de línea, integra la caracterización sociodemográfica y el registro del consumo alimentario mediante recordatorios de 24 horas guiados por la técnica de múltiples pasos. El sistema genera bases de datos integrables con tablas de composición de alimentos, facilitando el análisis estandarizado. Asimismo, incorpora desarrollos basados en registros fotográficos e inteligencia artificial para evaluar la calidad y sostenibilidad de la dieta.
Financiamiento. Las presentaciones incluyen proyectos financiados por agencias nacionales de investigación: el simposio será financiado por la Universidad de la República.
Conflicto de interés. Los expositores declaran no tener conflicto de interés.

Código: SYM-QZIYY6JPPC
Métodos innovadores para evaluar entornos alimentarios en países de ingresos bajos y medianos
Jef L. Leroy; Gabriela Fretes; Francisco Ceballos; Silvia Alonso
Justificación. Objetivo. Presentar métodos innovadores para evaluar distintos componentes del entorno alimentario y reflexionar sobre estrategias para mejorarlos en países de ingresos bajos y medianos. Se abordarán métodos para: evaluar cómo la interacción con el entorno alimentario afecta la calidad de las dietas; estimar brechas de precios de alimentos entre grupos de consumidores; y evaluar cómo las percepciones sobre inocuidad alimentaria influyen en decisiones de consumo. Relevancia científica. En países de ingresos bajos y medianos, los entornos alimentarios están atravesando cambios profundos, con mayor presencia de alimentos convenientes, frecuentemente poco saludables. Comprender estos entornos, la interacción de las personas con ellos y su influencia en la dieta es fundamental para diseñar políticas que promuevan elecciones saludables. Sin embargo, existen limitaciones metodológicas para estudiar la interacción con el entorno alimentario y las dietas. Forma en la que se articulan las charlas. Cada charla aborda un método innovador para evaluar el entorno alimentario. En conjunto, exploran la interacción directa de las personas con el entorno alimentario, las condiciones económicas que moldean las elecciones y las dimensiones perceptuales que influyen en el comportamiento, ofreciendo una visión complementaria. Contribución al congreso. Innovaciones metodológicas y evidencia empírica de África y Asia.
Keywords: entorno alimentario, precios, inocuidad alimentaria, adolescentes, metodologías innovadoras
Charlas
1. ¿Cómo afecta la interacción directa con el entorno alimentario a la dieta de adolescentes? Evidencia de Ghana, Vietnam, y Etiopía
Gabriela Fretes; International Food Policy Research Institute (IFPRI)
Caracterizar el entorno alimentario individual y su asociación con las dietas es un desafío. Esta presentación analiza cómo adolescentes interactúan con el entorno alimentario y cómo eso afecta la calidad de sus dietas. Utilizando datos de ~5000 adolescentes en Ghana, Vietnam y Etiopía, se aplican métodos cuantitativos para evaluar dietas y el consumo de alimentos fuera del hogar como métrica de interacción con el entorno alimentario. Los resultados muestran que mayor consumo de alimentos preparados fuera del hogar está asociado a dietas menos saludables. El estudio aporta evidencia clave para diseñar intervenciones dirigidas a adolescentes en contextos en rápida transformación.
2. ¿Quién paga más por la comida? Estimando brechas de precios de alimentos entre grupos socioeconómicos en Vietnam y Etiopía
Francisco Ceballos; International Food Policy Research Institute (IFPRI)
Este estudio analiza brechas de precios de alimentos entre hogares pobres y ricos dentro de una misma localidad. Utiliza una base de datos georreferenciada particularmente rica que

combina encuestas a hogares y relevamientos de precios en comercios. Propone una metodología innovadora para estimar precios pagados por diferentes grupos de consumidores y para descomponer las brechas observadas en componentes asociados al nivel socioeconómico del vecindario, al tipo de comercio donde se compra y a los hábitos de compra (al por mayor o al por menor). Los resultados permiten caracterizar la accesibilidad económica a dietas saludables y derivar implicancias de política diferenciadas.

3. Creación de una escala para medir percepción de la inocuidad alimentaria

Silvia Alonso; International Food Policy Research Institute (IFPRI)

Los alimentos contaminados constituyen un importante desafío para la salud pública a nivel mundial. En países de ingresos bajos y medianos, muchos de los alimentos densos en nutrientes representan un riesgo en términos de inocuidad alimentaria. Se conoce poco sobre la manera en que las preocupaciones de los consumidores en torno a la inocuidad de los alimentos influyen en sus elecciones alimentarias y en su dieta. Esta presentación se centrará en el desarrollo de una escala interculturalmente apropiada y fácil de usar para evaluar las experiencias de inocuidad alimentaria que reflejen las perspectivas y preocupaciones de los consumidores.

Financiamiento. CGIAR Better Diets and Nutrition Science Program, en estrecha colaboración con socios académicos nacionales e internacionales.

Conflicto de interés. Los autores declaran no tener conflictos de interés.

Código: SYM-C7GADJCUJ8

Innovaciones en el desarrollo de instrumentos para facilitar la recolección de dieta en América Latina

Carolina Batis; María Laura da Costa Louzada; Angela Martínez-Arroyo; Tania C. Aburto

Justificación. "Lo que no se mide no se puede mejorar." La recolección de dieta actualmente requiere una gran cantidad de recursos económicos, humanos y de tiempo; sin embargo, las innovaciones en instrumentos breves, autoadministrados, o automatizados tienen el potencial de incrementar la viabilidad y eficiencia de la recolección de dieta. Objetivo: Presentar las innovaciones en el diseño de instrumentos que faciliten la recolección de información dietéticas para estudios epidemiológicos y evaluación dietética poblacional en América Latina. Relevancia científica: Conocer los avances que se están haciendo en la región para facilitar la recolección de dieta y así contribuir a la generación de evidencia científica y al desarrollo y evaluación de programas y políticas. Forma en que se articulan las charlas: En cada charla se presentarán a detalle diversos instrumentos diseñados o aplicados en Brasil, Chile y México. También se presentará un resumen de la validación de instrumentos en Colombia, Perú y Ecuador. Contribución al congreso: Compartir la experiencia adquirida en el diseño, aplicación y validación de los diferentes instrumentos para fomentar el avance en esta área, así como fomentar la colaboración entre investigadores de la región para la generación de instrumentos que faciliten la recolección de información dietética.

Keywords: instrumentos recolección dieta, innovación, metodología evaluación nutricional

Charlas

1. Evaluación dietética según la clasificación Nova: la experiencia de Brasil con instrumentos digitales y de otros países Latinoamericanos con screeners.

María Laura da Costa Louzada; Departamento de Nutrición, Facultad de Salud Pública, Universidad de Sao Paulo, Sao Paulo, Brasil.

Se describirán las principales innovaciones desarrolladas en Brasil: tres instrumentos digitales y autoadministrados basados en la web – el Recordatorio de 24 horas-Nova (R24h-Nova), el Cuestionario de Frecuencia Alimentaria-Nova (QFA-Nova) y el Screener-Nova – diseñados para identificar el consumo de alimentos según la clasificación Nova. Se discutirán sus objetivos, características metodológicas y aplicaciones en estudios epidemiológicos y monitoreo poblacional. Además, se presentará brevemente la plataforma QuestNova, desarrollada para integrar y facilitar la aplicación digital de estos instrumentos en investigaciones y sistemas de vigilancia alimentaria y nutricional. También se presentará brevemente los avances con el NOVA-screener en Colombia, Perú y Ecuador.

2. Del recordatorio 24hrs a los indicadores simplificados: la experiencia en Chile con nuevas herramientas como el SER24H y DQQ.

Angela Martínez-Arroyo; Centro de Investigación del Comportamiento Alimentario (CEIC), Escuela Nutrición y Dietética, Universidad de Valparaíso. Centro de Investigación en Ambientes Alimentarios y Prevención de Enfe. La charla abordará avances recientes en herramientas para la evaluación dietética poblacional en Chile, desde la implementación del software SER24H para la recolección estandarizada de recordatorios de 24 horas hasta la adaptación y validación del Diet Quality Questionnaire (DQQ) e indicadores simplificados de calidad de dieta en niños y gestantes. Se discutirán desafíos metodológicos, ventajas y oportunidades de estas herramientas para fortalecer la vigilancia alimentaria y el monitoreo de la calidad de la dieta en América Latina.

3. RECA24 y CC24 - recordatorios de 24 horas autoadministrado y basado en la web para la evaluación dietética en México.

Tania C. Aburto; Centro de Investigación en Nutrición y Salud, Instituto Nacional de Salud Pública, Cuernavaca, México.

Se presentarán dos instrumentos, un recordatorio de 24hrs abierto, autoadministrado y basado en la web (RECA24) que incorpora productos a nivel de marca vinculados a su etiquetado, fotografías de porciones y recetas customizables para preparaciones. Un recordatorio cerrado autoadministrado (CC24) que sigue el formato del "Oxford WeQ" con un listado finito de alimentos y sus porciones sobre el consumo del día anterior. Se presentará el diseño, desarrollo, características técnicas, experiencias en la aplicación y validación o estudio de usabilidad de los instrumentos. Se discutirán sus innovaciones metodológicas y las lecciones aprendidas en el proceso de su diseño y aplicación.

Financiamiento. Bloomberg Philanthropies

Conflicto de interés. Ninguno

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 76, Suplemento 1, Octubre 2026
https://doi.org/10.37527/2026.76.S1



Comunicaciones orales

EJE TEMÁTICO 1. GOBERNANZA Y POLÍTICAS PÚBLICAS PARA SISTEMAS ALIMENTARIOS SALUDABLES, SOSTENIBLES Y EQUITATIVOS

CR298CM

MONITOREO DE POLÍTICAS PÚBLICAS PARA NIÑEZ Y ADOLESCENCIA EN LATINOAMÉRICA: CONSENSO DE CUENCA

Gustavo Andrés Cediel Giraldo[1,3], **María Celeste Malavasi**[2,4], Lilia Susana Pedraza[4], Juan Rivera Dommarco[4]
(1) Universidad de Antioquia, Grupo de Investigación Saberes Alimentarios (SAL) / Unidad de Problemáticas de Interés en Alimentación y Nutrición Pública, Escuela de Nutrición y Dietética, Ciudadela Robledo, Bloque 49, Medellín, Colombia. (2) Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF), GPD-Nutrition, Panamá, Panamá. (3) La Alianza Global para la Alimentación Saludable de Niñas, Niños y Adolescentes, ALSANNA, PUNTO FOCAL, Medellín, Colombia. (4) Alianza Global para la Alimentación Saludable de Niñas, Niños y Adolescentes ALSANNA, GRUPO COORDINADOR, México, México.

Resumen
La investigación tuvo como objetivo analizar el estado de implementación en América Latina de las diez recomendaciones del Consenso de Cuenca, orientadas a garantizar el derecho a una alimentación saludable de niñas, niños y adolescentes, identificando avances, brechas y factores que condicionan su cumplimiento, así como oportunidades para fortalecer las políticas públicas relacionadas. Se desarrolló mediante un enfoque cualitativo hermenéutico-documental, basado en el análisis sistemático de políticas, normas, programas e informes institucionales. La información fue procesada mediante codificación temática y categorización. Los resultados evidenciaron avances normativos relevantes en áreas como la actualización de guías alimentarias, la regulación de entornos escolares, la promoción de la lactancia y el etiquetado frontal. Sin embargo, estos progresos coexistieron con bajos niveles de implementación efectiva, heterogeneidad territorial, ausencia de mecanismos integrales de seguimiento y limitada articulación intersectorial. Entre las principales barreras se identificaron debilidades en las capacidades institucionales, participación social no vinculante, influencia de intereses comerciales sobre la agenda pública, ausencia de indicadores de impacto y escasez de mecanismos sancionatorios. Asimismo, se observó una brecha persistente entre el diseño formal de las políticas y su implementación operativa en los territorios. Los hallazgos muestran que, aunque la región ha avanzado en el reconocimiento normativo y programático de los compromisos vinculados al Consenso de Cuenca, persisten desafíos importantes para traducirlos en transformaciones efectivas de los entornos alimentarios. En este contexto, el cumplimiento progresivo del Consenso requiere fortalecer la gobernanza intersectorial, consolidar sistemas de monitoreo con enfoque de equidad, mitigar la influencia de los determinantes comerciales de la salud y promover mecanismos de participación social con capacidad vinculante que contribuyan a cerrar las brechas de implementación. El estudio aporta una lectura comparativa que permite reconocer patrones comunes y diferencias entre países, y ofrece elementos para orientar acciones de seguimiento, fortalecimiento institucional y rendición de cuentas en políticas públicas.
Keywords: consenso de Cuenca, políticas públicas, alimentación.
Financing: Desarrollado en el marco de las actividades de seguimiento del Consenso de Cuenca impulsadas por ALSANNA.
Acknowledgments: Se agradece a UNICEF y ALSANNA por su apoyo técnico e institucional.
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflictos de interés financieros, profesionales o personales que pudieran haber influido en el desarrollo, análisis o presentación de los resultados de este estudio.

DB279MN

EXPERIENCIA DE GUATEMALA CON MODELO PRESCRIPTIVO DE POLÍTICA DE ATENCIÓN INTEGRAL DE PRIMERA INFANCIA

Katherine Silva[1]
(1) UNICEF, Guatemala

Resumen. Introducción. La desnutrición crónica y las brechas en desarrollo infantil tienen causas múltiples e interrelacionadas, pero las respuestas públicas suelen organizarse por sectores y ciclos presupuestarios, lo que impide que las intervenciones lleguen de forma oportuna y simultánea a las familias. En el marco de la Política de Atención Integral a la Primera Infancia, Guatemala desarrolló un modelo prescriptivo que usa la evidencia sobre determinantes y resultados para definir qué priorizar, dónde concentrarlo, quién lo implementa y cómo darle seguimiento. **Objetivo.** Compartir la experiencia guatemalteca en el uso de este modelo para traducir el análisis causal de la desnutrición crónica y el desarrollo infantil en prioridades de política, inversión, implementación intersectorial y seguimiento territorial. **Metodología.** El modelo integra determinantes e intervenciones costo-efectivas para definir resultados esperados, poblaciones prioritarias, responsabilidades institucionales y mecanismos de seguimiento. Vincula la planificación, programación y ejecución presupuestaria con una secuencia de intervenciones en los primeros años de vida, que incluye atención materna, monitoreo del crecimiento, micronutrientes, consejería de alimentación, vacunación, estimulación oportuna y seguimiento comunitario, articulando sectores y estructuras territoriales. **Resultados** y aprendizajes. El producto principal no es una lista más de acciones, sino una arquitectura de decisión que prioriza según la contribución a resultados compartidos. Permite identificar brechas de cobertura y calidad, ordenar responsabilidades entre sectores y niveles de gobierno, orientar la asignación de recursos y verificar si las intervenciones llegan a quienes más las necesitan. **Conclusiones.** La gestión por resultados puede ser el puente entre una política ambiciosa de primera infancia y cambios concretos en la vida de niñas y niños. Cuando el análisis causal guía la priorización y esta se vincula con responsabilidades, financiamiento y seguimiento, es posible superar respuestas fragmentadas. Para América Latina, ofrece un enfoque adaptable para usar la evidencia no solo para describir problemas, sino para decidir qué hacer, dónde y cómo medir el avance
Keywords: Guatemala, política de atención integral a la primera infancia

Financing: UNICEF
Disclosure of conflict of interest: Declaramos no tener conflicto de interés

JH299SM

ULTRAPROCESSED FOODS AND CHILDHOOD: BARRIERS AND OPPORTUNITIES TO HEALTHY HABITS IN URBAN COMMUNITIES IN BRAZIL

Regicely Brandão[1], Stephanie Amaral[1], Marco Prates[1], Willian Wives[1], Luciana Phebo[1], Júlia Kacowicz Fátima Odeh-Moreira[1]
(1) United Nations Children's Fund Brazil (UNICEF)

Abstract. Background: Childhood is a critical period for establishing lifelong dietary habits and health behaviors. In Brazil, overweight and obesity have become the most prevalent forms of malnutrition among children and adolescents, driven by transformations in food environments and the growing availability of ultraprocessed foods. To better understand these dynamics, UNICEF conducted the study Ultraprocessed Foods and Childhood: Barriers and Opportunities to Healthy Habits in Urban Communities, exploring the social, cultural, and structural factors that influence dietary practices and physical activity among young children living in urban settings. **Methods.** A mixed-methods study was conducted in three urban communities in different regions of Brazil. The research combined a literature review, qualitative interviews, and a quantitative survey with caregivers of young children. Data were analyzed to identify barriers and facilitators related to healthy eating and active lifestyles. **Results.** Ultraprocessed foods were widely consumed by children and were especially prevalent during snack times, with 50% of children consuming these products on the day before the survey. Although 84% of caregivers reported being highly concerned about providing healthy diets, ultraprocessed had a strong social and emotional meaning within families, often associated with a happy childhood, expressions of parental love and care and intergenerational social mobility and achievement. Additionally, 40% of caregivers demonstrated a lack of understanding about the front-of-package warning labels. School meals were trusted as healthy and adequate by 73% of caregivers. **Conclusions.** Findings suggest the need for integrated policies that strengthen food literacy and use social and behavior change approaches that also address the emotional, social and aspirational drivers behind food choices. This is an essential component that aligns with policies related to the access to healthy foods and the promotion of healthy food environments for children have the potential to support caregivers in adopting healthier feeding practices.

Keywords: ultraprocessed foods, childhood, Brazil
Financing: Novo Nordisk
Disclosure of conflict of interest: The authors declare no conflicts of interest. This study was conducted with independent financial support from Novo Nordisk, with no involvement in research design, data analysis, interpretation of results, or editorial decisions. The content and conclusions are the exclusive responsibility of UNICEF Brazil.

JL426CC

IMPACT EVALUATION OF PROTEJA ON EXCLUSIVE AND CONTINUED BREASTFEEDING: A QUASI-EXPERIMENTAL STUDY

Andressa Santin[1], Isabela Probst[1], Jonas Augusto Cardoso da Silveira[1], Vanessa Daufenback Ramos Daufenback Ramos[1],
Risia Cristina Egito de Menezes[2], Fernando Antônio Basile Colugnati[3]
(1) Universidade Federal do Paraná (UFPR), Nutrição, Curitiba, Brasil. (2) Universidade Federal do Alagoas (UFAL), Maceió, Brasil. (3) Universidade Federal De Juiz de Fora (UFJF), Juiz de Fora, Brasil

Abstract. Introduction. From 2019 to 2023, the Brazilian Ministry of Health implemented the National Strategy for the Prevention and Care of Childhood Obesity — PROTEJA. The promotion of exclusive breastfeeding (EBF) for six months and continued breastfeeding (CBF) for two years or more was among the several agreed-upon actions. **Objective.** to evaluate the impact of PROTEJA in EBF and CBF among children under two years of age assisted in primary health care (PHC). **Methods.** This quasi-experimental study compared municipalities that adhered to PROTEJA (n=1,320) with non-eligible municipalities (<30,000 inhabitants; n=3,108). Municipal-level data on EBF and CBF from 2016 to 2018 were used to assess the parallel trends assumption prior to PROTEJA implementation. The impact evaluation covered the period from 2019 (baseline) to 2023 (end of the intervention). The average treatment effect on the treated (ATT) was estimated by a negative binomial regression weighted by an IPTW (Inverse Probability of Treatment Weighting) model, including year, group and the year-by-group interaction as fixed effects. The causal effect was expressed using the difference-in-differences method. **Results.** After weighting, the trajectories of the number of children receiving EBF and CBF were similar between groups before the intervention, and no significant differences were observed at the baseline. Compared with control municipalities, PROTEJA led to a 74% increase in the number of EBF children (RR 1.74; 95%CI: 1.31–2.31) and a 77.8% increase in the number of CBF children (RR 1.78; 95%CI: 1.38–2.29). In magnitude, the impact of PROTEJA corresponded to 6.9 additional EBF children (95%CI: 4.04–9.74) and 19.4 additional CBF children (95%CI: 12.2–26.7). **Conclusions:** PROTEJA was effective in increasing the number of children receiving EBF and CBF within PHC, fulfilling its objective of supporting, strengthening, and coordinating initiatives to promote adequate and healthy eating for the prevention and care of childhood obesity in small Brazilian municipalities.

Keywords: public policies; impact evaluation; breastfeeding.
Financing: Brazilian Coordination for the Improvement of Higher Education Personnel (CAPES)
Disclosure of conflict of interest: The authors declare no conflict of interest

KG289CG

EL MARKETING DIGITAL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS NO SALUDABLES EMPEORA LA ALIMENTACIÓN DE NIÑOS(AS) Y ADOLESCENTES PANAMEÑOS

Ana Lilia Lozada Tequeanes[2]
(1)CINySINSP (2) Sin Afiliación-

Resumen. En Panamá, el sobrepeso afecta a cerca del 37% de niñas, niños y adolescentes (NNA), impulsado por entornos obesogénicos y el marketing digital de alimentos no saludables. Se analizó la asociación entre la exposición al marketing digital y la calidad de la dieta de NNA panameños. Se desarrolla un estudio observacional en escuelas públicas y privadas mediante la metodología CLICK de la OMS. Se evaluó la frecuencia de consumo y el índice de alimentación saludable (IAS) usando regresión lineal ajustada por variables sociodemográficas. Los resultados mostraron que, a mayor exposición, mayor fue la asociación con una peor calidad de la dieta (B=4.97, p<0.001). **Conclusiones.** El marketing digital constituye un determinante clave de las dietas poco saludables en NNA en Panamá.

Keywords: marketing digital, niños y adolescentes, Panamá
Financing: UNICEF
Disclosure of conflict of interest: Declaro no tener conflicto de interés.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 76, Suplemento 1, Octubre 2026
https://doi.org/10.37527/2026.76.S1

KH894SG

SISTEMAS DE PERFIL DE NUTRIENTES EN EL MERCOSUR: COMPARACIÓN PARA ETIQUETADO FRONTAL

Victoria Tiscornia[1], **Leila Guarnieri**[1], Florencia Cámara[1], Luciana Castronuovo[1]
(1) Fundación InterAmericana del Corazón, Argentina, Guardia Vieja 4324 piso1°A, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina

Resumen. Introducción. Argentina enfrenta una doble carga de malnutrición asociada al alto consumo de productos ultraprocesados. En este contexto, la Ley de Promoción de la Alimentación Saludable incorporó el etiquetado frontal basado en el perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud (OPS). Actualmente, el Mercosur discute la armonización regional de esta política. **Objetivo.** Comparar el desempeño de los sistemas de perfil de nutrientes (SPN) de Argentina, Uruguay y Brasil en la identificación de excesos de nutrientes críticos. **Metodología.** Se realizó un análisis comparativo utilizando una base de datos de 3596 productos procesados y ultraprocesados relevados en supermercados de Buenos Aires en 2024. Se calculo el porcentaje de productos con al menos un nutriente crítico en exceso. Asimismo, se estimó el porcentaje de productos con exceso de azúcares, sodio, grasas totales y grasas saturadas según cada SPN, y se analizaron diferencias por categorías. **Resultados.** El SPN argentino identificó el mayor porcentaje de productos con al menos un exceso (82,7%), seguido por Uruguay (65,5%) y Brasil (55,8%). De adoptarse el modelo brasileño, casi 3 de cada 10 productos dejarían de advertir excesos en nutrientes críticos. A nivel de las categorías, el 29,3% de las bebidas azucaradas dejaría de advertir exceso de azúcares y el 66,9% de los yogures con azúcar dejaría de informarlo. Asimismo, el 55,1% de sopas y caldos y el 41,6% de snacks dejarían de advertir exceso de sodio. Estas diferencias fueron consistentes en múltiples categorías de alto consumo. **Conclusiones.** El SPN argentino, basado en OPS, identificó consistentemente una mayor proporción de productos con excesos de nutrientes críticos que los sistemas de Uruguay y Brasil. La adopción de perfiles menos exigentes implicaría un retroceso en el derecho a la información, al reducir la proporción de productos que advierten excesos y limitar la capacidad de tomar decisiones informadas.

Keywords: etiquetado frontal, Mercosur, perfil de nutrientes
Financing: Global Health Advocacy Incubator (GHAI) /Incubadora Global de Incidencia en Salud
Disclosure of conflict of interest: Las autoras declaran no tener conflictos de interés.

LQ497KG

CUMPLIMIENTO DE LINEAMIENTOS ALIMENTARIOS Y ENTORNO ESCOLAR EN MÉXICO: DISCREPANCIAS ENTRE REPORTE DOCENTE Y OBSERVACIÓN

Adriana Garduño-Alanis[1], Alejandra Contreras-Manzano[1], Alejandra Jáuregui[1], Gabriela Argumedo-García[1], Simón Barquera[1]
(1) Instituto Nacional de Salud Pública, Centro de Investigación en Nutrición y Salud, Cuernavaca, México

Resumen. Introducción. Los lineamientos para la venta de alimentos y bebidas en escuelas, implementados en México en 2025, buscan mejorar el entorno alimentario; sin embargo, su implementación puede depender de factores individuales y del contexto escolar. Reportes oficiales estimaron ~85% de cumplimiento con base en autorreporte de docentes/directivos, esto podría estar sobreestimado dado que en un estudio reciente del IFPS el ~95% de niños mexicanos reportaron la venta de productos con sellos en sus escuelas. **Objetivo**. Evaluar el cumplimiento de los lineamientos alimentarios reportado por docentes frente al observado en el entorno escolar en México. **Metodología**. Encuesta con representatividad nacional en 32 estados del país a docentes de primarias públicas y encuesta en línea en docentes participantes del curso nacional de "Alimentación saludable y sostenible". El cumplimiento se definió como ausencia de productos con sellos en la cooperativa escolar durante la visita al plantel por un equipo de investigación. Se usaron modelos logísticos con escuela como clusters, ajustados por estado. **Resultados**. Se analizó el cumplimiento de las escuelas a los lineamientos escolares de acuerdo con 877 docentes de 350 escuelas primarias públicas. El 88.7% (86.4-90.6) reportaron cumplimiento, sin embargo, de acuerdo a lo observado, el 46.6% (IC95%: 43.3-49.9) de las escuelas cumplían (p<0.002). Los momios de cumplir por observación dado que los docentes reportaron cumplimiento fue de OR=2.28 (IC95%: 1.34–3.86). La correlación de Pearson fue 12.4% y la de Kappa de 48.7%. En la encuesta en línea el cumplimiento reportado por 2,867 docentes fue de 84.7% (IC95%: 83.3-85.9). **Conclusión.** El cumplimiento reportado por docentes tanto en las escuelas visitadas como en la encuesta en línea fue significativamente mayor que el cumplimiento observado de la oferta de productos con sellos dentro de las escuelas. Los resultados sugieren que se requieren monitoreos del cumplimiento de la política con indicadores objetivos.

Keywords: política pública, entorno alimentario, escuelas.
Financing: UNICEF, y Secretaria de Ciencia, Humanidades, Tecnología e Innovación (SECIHTI).
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflicto de interés

LS485FH

MÁS ALLÁ DEL HAMBRE: ADECUACIÓN NUTRICIONAL Y DERECHO A LA ALIMENTACIÓN EN TRIBUNALES ARGENTINOS

María Laura Fons[2], Agustina Mozzoni[2], Horacio Etchichury[1,2]
(1) Universidad Nacional de Córdoba, Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET), Córdoba, Argentina
(2) Universidad Nacional de Córdoba, Grupo de Investigación en Derechos Sociales, Instituto de Estudios sobre Derecho, Justicia y Sociedad, Facultad de Derecho, Caseros 301, Córdoba, Argentina

Resumen. Contexto. Argentina enfrenta una triple carga de malnutrición—desnutrición, deficiencia de micronutrientes y malnutrición por exceso—con más del 72% de las muertes atribuibles a ECNT, en un contexto de Emergencia Alimentaria Nacional vigente desde 2002. La Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable (Ley PAS 2021) incorporó por primera vez a escala nacional una perspectiva integral del Derecho a la Alimentación Adecuada (DAA) que incluye calidad nutricional, regulación del marketing y protección de entornos alimentarios. Sin embargo, la jurisprudencia argentina ha permanecido históricamente anclada en una concepción restrictiva del DAA, sin recepcionar la dimensión de adecuación nutricional de la Observación General N° 12 del Comité DESC. **Objetivo.** Analizar el impacto de los avances regulatorios en alimentación saludable—en particular la Ley PAS—sobre las interpretaciones judiciales del DAA en Argentina (2023-2026), con foco en la adecuación nutricional. **Metodología.** Análisis documental cualitativo de jurisprudencia argentina (2023-2026), que actualiza investigaciones previas del equipo (2002-2023). Se relevan fallos de la CSJN y tribunales inferiores, sistematizados según concepción del DAA adoptada, actores litigantes, fundamentos normativos y medidas ordenadas, con foco en casos vinculados a la Ley PAS. **Resultados**: Sobre la base del corpus histórico —jurisprudencia restrictiva, condicionada a hipervulnerabilidad, sin referencias a la OG N° 12—el período reciente identifica tendencias emergentes: *Bregman* (2020) desplaza el eje hacia entornos nutricionales adecuados para NNyA; *UTEP* (2024) reconoce el carácter estructural del conflicto alimentario y exige rol judicial activo; los casos *CIL*, *PepsiCo* y *CAICHA* (2023) evidencian tribunales que priorizan evidencia científica frente a

intereses comerciales, exigiendo continuidad y no regresividad en las políticas alimentarias. **Conclusiones**: Persiste una brecha entre el marco normativo —que recepciona una concepción integral del DAA— y las interpretaciones judiciales, mayoritariamente restringidas al umbral del hambre. La Ley PAS abre nuevas líneas de justiciabilidad que incorporan la adecuación nutricional como dimensión exigible del DAA.
Keywords: derecho a la alimentación adecuada, adecuación nutricional, judicialización
Financing: Recursos propios y línea de trabajo de investigador de CONICET.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

MC787KS

REFORMULATION OF ULTRA-PROCESSED PRODUCTS IN COLOMBIA AFTER THE INTRODUCTION OF PUBLIC HEALTH REGULATIONS

Reformulación de productos ultraprocesados en Colombia tras la implementación de regulaciones en salud pública.
Elisa Cadena[2], **Irieleth Gallo**[1], Victoria Soto[1]
(1) Universidad Icesi, Centro de Estudios en Protección Social y Economía de la Salud (PROESA), Facultad Ciencias de la Salud. Cali, Colombia. (2) Universidad de los Andes, Departamento de Psicología, Facultad de Ciencias Sociales. Bogotá, Colombia.
Abstract. Background. The surge in ultra-processed food (UPF) intake and its association with the upsurge in non-communicable diseases in Colombia have motivated the implementation of multifaceted strategies to enhance the food landscape. These interventions include maximum sodium content in UPF, the introduction of front-of-package warning labeling (FOPL), and the implementation of taxes on sugar-sweetened beverages and UPF with excess sodium, sugars, and/or saturated fat content. These measures can effectively incentivize the reformulation of UPF. **Objective.** To describe the changes in the content of nutrients between 2015 and 2024. **Methods.** This study is a quantitative observational repeated cross-sectional that analyzes the shifts in the nutritional profiles of UPF marketed in Colombia from 2015 to 2024. The researchers collected 200 matched product samples, comparing data from the 2015 National Nutrition Survey and in-store surveys conducted in Bogotá in 2024. The median values for energy and key nutrients, including sodium, sugars, saturated fats, calcium, zinc, iron, and vitamin A, were compared. Additionally, the team evaluated the use of FOPL. **Results.** The study revealed substantial decreases in the levels of sugars and sodium in UPF. The median sugar content in beverages plummeted from 8.9 to 4.8 g per 100 ml, whereas median sodium content in food products decreased from 400 to 296 mg per 100 g. Energy counts also saw significant decreases in beverages and processed meats. However, changes in saturated fat content were minimal, and certain subcategories, such as carbonated drinks, even presented increases in sodium. **Conclusions.** Regulatory actions in Colombia appear to have changed the food landscape, fostering reformulation of UPF that drastically curtail the levels of detrimental nutrients such as sugars and sodium. Forthcoming studies should explore the dietary and health implications of these product changes, in addition to scrutinizing shifts in the use of additives and other ingredients.
Keywords: ultra-processed foods, reformulation, regulatory policy
Financing: This research received no external funding.
Disclosure of conflict of interest: The authors declare no competing interests.

MF163KF

AVANÇOS BRASILEIROS NA AGENDA ALIMENTAR URBANA: EXPERIÊNCIA DA ESTRATÉGIA NACIONAL ALIMENTA CIDADES

Avances brasileños en la agenda alimentaria urbana: experiencia de la Estrategia Alimenta Ciudades
Letícia Lopes Vieira[1], Luana Lara Rocha[1], Ariene Silva Carmo[2], Emanuelly Porto Oliveira[1], Cláudia Roberta Bocca Santos[3], Larissa Loures Mendes[1]
(1) Universidade Federal de Minas Gerais, Nutrição, Escola de Enfermagem, Belo Horizonte, Brasil. (2) Universidade Federal de Ouro Preto, Nutrição, Ouro Preto, Brasil. (3) Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome (MDS), Brasília, Brasil
Resumo. Introdução. A Estratégia Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional nas Cidades (Estratégia Alimenta Cidades) foi instituída no Brasil por meio de decreto presidencial, a fim ampliar a produção, o acesso, a disponibilidade e o consumo de alimentos adequados e saudáveis, priorizando os territórios periféricos urbanos e as populações em situação de vulnerabilidade social, prevendo mecanismos de monitoramento da implementação junto às cidades priorizadas. **Objetivo.** Monitorar avanços e desafios da Estratégia Alimenta Cidades em municípios brasileiros, 2024-2025. Metodologia: Trata-se de um estudo de monitoramento comparativo realizado em 60 municípios brasileiros em dois momentos: linha de base (2024) e acompanhamento após 12 meses (2025) da implementação da Estratégia. Utilizou-se o mesmo instrumento em ambos os momentos, a fim de garantir a comparabilidade temporal e identificar avanços e desafios. O questionário foi estruturado nos oito eixos de ação da Estratégia, incluindo governança e mudanças climáticas. As informações foram coletadas por meio de entrevistas on-line com pontos focais municipais, sendo realizadas análises descritivas entre os dois períodos. **Resultados**. Observou-se ampliação do número de Equipamentos de Oferta e Comercialização de Alimentos (de 37% para 75%), de cozinhas solidárias (de 73% para 93%) e das hortas comunitárias (67% para 85%). Além disso, destaca-se ampliação do número de cidades com Plano de Mitigação ou Adaptação Climática (30% em 2024 para 48%, em 2025) e do número com Plano Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (28% para 45%), embora ambos ainda estejam aquém do desejável**. Conclusão.** Os resultados demonstram avanços consistentes na consolidação da agenda brasileira de segurança alimentar urbana, com fortalecimento da governança, ampliação do acesso a alimentos saudáveis e maior articulação intersetorial. Persistem, contudo, desafios estruturais, como o abastecimento de alimentos nos municípios, reforçando a importância do monitoramento contínuo para orientar políticas públicas mais equitativas, sustentáveis e resilientes.
Keywords: segurança alimentar urbana, sistemas alimentares, Resiliência urbana
Financing: Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome (MDS).
Acknowledgments: Agradecemos ao MDS e ao GEPPAAS/UFMG pelo apoio e contribuição.
Disclosure of conflict of interest: Os autores declaram não haver conflitos de interesse.

MT813GB

AGRICULTURA FAMILIAR E ALIMENTOS ORGÂNICOS E/OU AGROCOELÓGICOS NO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE)

Agricultura familiar y alimentos orgánicos y/o agroecológicos en el programa nacional de alimentación escolar (PNAE)
Graciela Caroline Gregolin[1,4], Jaqueline Lopes Pereira[2], Marina Maintinguer Norde[3], Aline Martins de Carvalho[4], Wolney Lisbôa Conde[4]

(1) Afya Centro Universitário de Pato Branco, Pato Branco, Brasil. (2) Universidade Federal do ABC (UFABC), Centro de Engenharia, Modelagem e Ciências Sociais (CECS), Santo André, Brasil. (3) Universidade Estadual de Campinas, Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação (NEPA), Campinas, Brasil. (4) Universidade de São Paulo (USP), Departamento de Nutrição, Faculdade de Saúde Pública (FSP), São Paulo, Brasil

Resumo. Os programas de alimentação escolar são estratégias fundamentais para promoção de sistemas alimentares sustentáveis. No Brasil, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), até o ano de 2025 exigia que, no mínimo, 30% dos recursos federais fossem aplicados na aquisição de alimentos da agricultura familiar (AF), em 2026 esse percentual passou para 45%. O programa prioriza ainda a compra de alimentos de origem orgânica e/ou agroecológica. Objetivou-se quantificar o percentual de compra de alimentos da AF, com recursos federais, na alimentação escolar do estado do Paraná-Brasil, e avaliar a participação de alimentos orgânicos e/ou agroecológicos. Incluíram-se no estudo 388 municípios e a Secretaria Estadual de Educação (SEE). Os dados foram obtidos pelo Sistema de Gestão de Prestação de Contas (SiGPC), referentes ao ano de 2022. As análises foram realizadas no R Studio 4.4.1. No ano de 2022, 72 municípios adquiriam menos de 30% em alimentos da AF, enquanto 119 compraram entre 30% e 49%, 107 entre 50% e 74% e 90 acima de 75%. A SEE investiu 77,5% em alimentos da AF. A maioria dos municípios investiu menos de 5% dos recursos em alimentos orgânicos e/ou agroecológicos, sendo que 76% dos municípios não compraram nenhum item. A SEE aplicou 21% dos recursos nestes alimentos. Do total de recursos federais repassados ao Paraná, somando-se os recursos destinados aos municípios e ao estado, 10,9% foram aplicados a alimentos orgânicos e/ou agroecológicos, sendo que 100% desses alimentos foram provenientes da AF. Os principais alimentos orgânicos e/ou agroecológicos adquiridos foram verduras e legumes (32%), frutas (31%), suco integral (15%), raízes-tubérculos (9%) e pães (7%). Conclui-se que há potencial para ampliação da participação da AF no PNAE no Paraná, especialmente, em relação à presença de alimentos orgânicos e/ou agroecológicos, para que o programa se fortaleça como instrumento de promoção de alimentação saudável e sustentável.

Keywords. agroecologia, alimentação sustentável, sistemas alimentares
Financing: CAPES-Código de Financiamento 001; CNPq (n° 444588/2023-0); FAPESP (n° 2022/03091-6); iCS (n° D-24-01752); FAPESP (n°2024/20433-3).
Disclosure of conflict of interest: Os autores declaram não haver conflito de interesse relacionado a este estudo.

NQ366DK

KIOSCOS ESCOLARES SALUDABLES EN CÓRDOBA: UNA EXPERIENCIA DE POLÍTICA PÚBLICA PARA TRANSFORMAR LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Maria Daniela Abraham[1,2], Veronica Robinson[2], Melissa Cordoba Asprilla[2], Veronica Mamondi[1]
(1) Universidad Nacional de Córdoba, Facultad de Ciencias Médicas, Escuela de Nutrición, Argentina. (2) Vital Strategies, Alianza de Ciudades Saludables

Resumen. Introducción. El aumento sostenido de la malnutrición por exceso en América Latina ha impulsado políticas públicas orientadas a transformar los entornos alimentarios. En este marco, la ciudad de Córdoba-Argentina, con apoyo de la Alianza de Ciudades Saludables, implementó el Decreto 310/2024 que regula oferta, publicidad y patrocinio de alimentos y bebidas en kioscos escolares del sistema educativo municipal. La política promueve la disponibilidad exclusiva de opciones saludables, la restricción de bebidas azucaradas y el acceso a agua segura, en un modelo de gobernanza intersectorial que articula salud, educación y comunidad. **Objetivo.** Evaluar el proceso de implementación y la efectividad de la regulación de kioscos escolares en la transformación del entorno alimentario, 2024-2025. **Metodología.** Ensayo comunitario con enfoque mixto en 26 escuelas primarias municipales. La fase cuantitativa incluyó el monitoreo mediante un checklist estructurado de cumplimiento para relevar la oferta alimentaria, adecuación normativa y uso de puntos de hidratación. La fase cualitativa se realizó en 12 escuelas (4 casos y 8 controles) mediante entrevistas semiestructuradas a actores clave (n=103), observaciones situadas del entorno escolar. Se analizaron indicadores de consumo de bebidas, oferta alimentaria y percepción de satisfacción. **Resultados.** La fiscalización evidenció que el 100% de los kioscos eliminaron la venta de bebidas azucaradas e incorporaron acceso exclusivo a agua segura. Más del 60% incluyeron alimentos frescos y caseros, mostrando cambios progresivos en la oferta alimentaria escolar. 26% de los kioscos categorizados como saludables demostró viabilidad económica sostenida con acompañamiento institucional. La satisfacción positiva con la política superó el 85% entre los actores consultados (docentes, padres, kiosqueros). Persisten desafíos vinculados al ingreso de productos ultraprocesados desde el hogar y comercios aledaños. **Conclusiones.** La regulación de kioscos escolares, con gobernanza intersectorial, constituye una estrategia efectiva y equitativa para transformar entornos alimentarios y promover hábitos saludables. Su sostenibilidad requiere fortalecer la articulación con la comunidad, consolidando su potencial de replicabilidad.

Keywords: kioscos escolares saludables, política pública alimentaria, argentina
financing: iniciativa financiada por la alianza de ciudades saludables
Disclosure of conflict of interest: Declaro no tener conflictos de interés

PD986DM

INSEGURIDAD ALIMENTARIA EN LAS AMÉRICAS: REVISIÓN SISTEMÁTICA Y METAANÁLISIS

Letícia Ramos da Silva[1], Nathalia Sernizon Guimarães[2], Julia Magalhães Cabral[3], Aline Alves Ferreira[3]
(1) Universidad Federal de Río de Janeiro, Instituto de Estudios en Salud Colectiva, Instituto de Estudios en Salud Colectiva, Río de Janeiro, Brasil. (2) Universidad Federal de Minas Gerais, Departamento de Nutrición, Facultad de Enfermería, Minas Gerais, Brasil. (3) Universidad Federal de Río de Janeiro, Instituto de Nutrición Josué de Castro, Instituto de Nutrición Josué de Castro, Río de Janeiro, Brasil

Resumen. Contexto: Inseguridad alimentaria (IA) disminuyó en América Latina (4,2%) y del Norte (<2,5%) en 2024. Sin embargo, alcanzar la Meta 2.2 de los Objetivos de Desarrollo Sostenible sigue siendo un desafío, especialmente para niños de países con menores condiciones económicas y mayor vulnerabilidad social. **Objetivo:** Describir la prevalencia combinada de IA en niños de las Américas. **Metodología:** Revisión sistemática y metaanálisis realizados en PubMed/MEDLINE, EMBASE, Web of Science y LILACS. Se incluyeron estudios observacionales representativos de la población, realizados en las Américas que utilizaron escalas validadas para evaluar la IA en niños hasta 12 años. Dos investigadores independientes realizaron selección, extracción y evaluación del riesgo de sesgo, con discrepancias resueltas por un tercer revisor. Se realizó metaanálisis de proporciones utilizando el método de proporciones brutas con efectos aleatorios para estimar prevalencia combinada y los intervalos de confianza del 95% (IC95%). La heterogeneidad fue evaluada mediante Q de Cochran e I^2. El riesgo de sesgo se evaluó con la herramienta Joanna Briggs Institute

para estudios transversales. Los análisis se realizaron en R. (PROSPERO: CRD420251089653). **Resultados:** Se identificaron 2.157 estudios, de los cuales 1.965 títulos y resúmenes fueron analizados. Entre los 53 artículos evaluados en texto completo, 16 fueron incluidos. La prevalencia combinada de IA en las Américas fue de 56% (IC95%:0,48-0,64), con elevada heterogeneidad (I^2:99,8%, κ^2:0,4077; p<0,001). En los subgrupos regionales, la prevalencia de IA fue de 58% (IC95%:0,50-0,65) en América Latina y de 31% (IC95%:0,28-0,35) en América del Norte. **Conclusiones:** Aunque existen esfuerzos conjuntos contra la IA, más de la mitad de los niños de las Américas aún sufren sus impactos. La comparación entre América del Norte y Latina evidencia desigualdades estructurales relacionadas con el hambre.

Keywords: inseguridad alimentaria, salud infantil, revisión sistemática
Financing: Beca CAPES, otorgada por Brasil. Beca CNPq, otorgada por Brasil.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar.

PM895DS

SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO NACIONAL DE ACTUALIZACIÓN DE GABSA PARA MENORES DE DOS AÑOS EN GUATEMALA

César Herrera[1], Adriana Isabel Estrada Rojas[2]
(1) Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, Viceministerio de Regulación, Vigilancia y Control de la Salud, Programa Nacional para la Prevención de Enfermedades Crónicas No Transmisibles y Cáncer (PNECNTyC/DNPAP), Colonia El Progreso, Guatemala, Guatemala. (2) Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, Viceministerio de Regulación, Vigilancia y Control de la Salud, Programa de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PROSAN/DNPAP), , Colonia El Progreso, Guatemala, Guatemala.

Resumen. Introducción: Guatemala enfrenta una compleja carga de malnutrición caracterizada por persistencia de desnutrición crónica, deficiencias de micronutrientes e incremento progresivo del sobrepeso y obesidad desde edades tempranas. En este contexto, el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social impulsa el proceso de actualización de las Guías Alimentarias Basadas en Sistemas Alimentarios (GABSA) para menores de dos años, orientado a integrar evidencia científica, modelaje nutricional y análisis de sistemas alimentarios. **Objetivo:** Sistematizar el proceso técnico y metodológico desarrollado para la actualización de las GABSA para menores de dos años en Guatemala, resaltando sus principales hallazgos preliminares, desafíos técnicos y aprendizajes derivados de la construcción progresiva de recomendaciones técnicas multinivel. **Metodología:** Se desarrolló un proceso iterativo compuesto por: análisis de situación y revisión de evidencia científica; construcción preliminar de dieta patrón; validación mediante modelaje dietético con NutrINCAP y talleres multisectoriales para construcción de recomendaciones técnicas multinivel. El proceso integró análisis epidemiológico, revisión documental, modelaje nutricional, análisis cualitativo de contenido y sistematización de procesos participativos. **Resultados:** El análisis evidenció persistencia de desnutrición crónica, anemia, baja diversidad dietética e incremento de exposición temprana a productos ultraprocesados. El modelaje nutricional mostró viabilidad en cobertura energética y de macronutrientes; sin embargo, persistieron brechas relacionadas con hierro, calcio, zinc y vitamina D, además de desafíos asociados con accesibilidad económica, disponibilidad territorial y pertinencia cultural. La consulta multisectorial permitió identificar tensiones entre adecuación nutricional teórica y factibilidad operativa, evidenciando la necesidad de robustecer el proceso técnico antes de consolidar recomendaciones definitivas. **Conclusiones:** La actualización de las GABSA en Guatemala constituye un proceso progresivo y técnicamente deliberativo que trasciende la formulación de mensajes educativos, integrando gobernanza, sistemas alimentarios y construcción multisectorial de recomendaciones. La experiencia evidencia el valor estratégico de articular evidencia científica, modelaje dietético y participación interinstitucional para fortalecer futuras políticas públicas orientadas a la primera infancia.

Keywords: sistemas alimentarios; primera infancia; guías alimentarias.
Financing: Acompañamiento técnico de FAO, OPS, UNICEF e INCAP.
Acknowledgments: A FAO Guatemala, por su acompañamiento técnico comprometido durante la construcción metodológica del proceso GABSA nacional.
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran que no poseen, ni de manera directa o indirecta, ningún vínculo financiero, contractual, institucional o de otra índole con las industrias de tabaco, alcohol, bebidas azucaradas o productos ultraprocesados. Su participación y las opiniones emitidas se realizan en cumplimiento de sus funciones institucionales, en defensa de la salud pública y en resguardo de la independencia de las políticas públicas frente a la interferencia de los intereses comerciales de dichas industrias.

BG775LL

PERCEPCIONES SOCIALES, CONOCIMIENTOS Y CONDUCTAS SOBRE EL ETIQUETADO FRONTAL EN ARGENTINA

Maria Celeste Malavasi[2], Yanina Fernandez[1], Equipo FOP: Cáceres, AM Poggi MF, Gonzalez GA, Zárate MC, Sotelo MF, Oliva V [1]
(1) Federación Argentina de Graduados en Nutrición (FAGRAN). 2) Sin Afiliación

Resumen. Introducción: Las enfermedades crónicas no transmisibles constituyen un problema de salud pública en Argentina, siendo la alimentación inadecuada uno de sus principales factores de riesgo. La Ley 27.642 incorporó el etiquetado frontal de advertencias para promover decisiones de consumo informadas. Este estudio busca aportar evidencia sobre hábitos de consumo, percepciones sobre alimentación saludable y valoración del etiquetado frontal. **Objetivo:** Evaluar el conocimiento sobre los sellos; analizar su influencia en las decisiones de compra; explorar su utilidad para elecciones saludables; indagar el conocimiento y la opinión sobre cambios recientes en la ley. **Metodología:** Investigación de diseño mixto con una fase inicial cualitativa, empleando una muestra por conveniencia basada en criterios de inclusión para conformar grupos focales con cuidadores de infancias, adultos mayores y jóvenes. En la etapa cuantitativa subsiguiente, se administró una encuesta online nacional (n=1200) a mayores de 18 años (septiembre-octubre 2025), mediante muestreo no probabilístico por autoselección. El análisis fue descriptivo. Como limitaciones, el carácter no probabilístico y la difusión digital suponen potenciales sesgos de selección, restringiendo la inferencia estadística hacia la población general. **Resultados:** Ambas etapas mostraron resultados consistentes. Se registró alto conocimiento del etiquetado (96%) y valoración positiva: el 65% presta atención a los sellos y más de la mitad modificó sus compras. El 79% considera que facilita elecciones saludables y el 84% cambió su percepción sobre los productos. **Conclusiones:** La ley presenta alto conocimiento y legitimidad social. El etiquetado frontal es valorado positivamente y muestra impacto significativo en la modificación de percepción y decisiones de consumo. Se observa una ciudadanía activa y crítica. Persiste bajo conocimiento sobre cambios recientes, con mayor rechazo a flexibilizaciones y predominio del apoyo a la intervención estatal.

Keywords: alimentación saludable; etiquetado frontal; políticas públicas
Financing: Este trabajo fue realizado dentro de un proyecto financiado por Global Health Advocacy Incubator.
Disclosure of conflict of interest: Las autoras y la institución a la que pertenecen, FAGRAN, no reciben financiamiento de la industria alimentaria ni farmacéutica.

CF668GR

DO ENVIRONMENTAL SUSTAINABILITY CLAIMS MEAN HEALTHIER? ASSESSMENT OF TOP-SELLING SALTY SNACKS ACROSS NORTH AMERICA, 2022-2025

Kaela Connors[1], Mrignyani Sehgal[1], Francesca Carpentier[3], Julia A Wolfson[4], Laina Ewoldt[2], Lindsey Taillie[2]
(1) University of North Carolina, Chapel Hill, Carolina Population Center, Chapel Hill, North Carolina, United States. (2) University of North Carolina, Chapel Hill, Gillings School of Global Public Health,, Department of Nutrition, Chapel Hill, North Carolina, United States. (3) University of North Carolina, Chapel Hill, Hussman School of Journalism and Media, Chapel Hill, North Carolina, United States. (4) Johns Hopkins University, Bloomberg School of Public Health, Department of International Health, Baltimore, Maryland, United States.

Abstract. Introduction. Sustainability claims are increasingly appearing on packaged food, including salty snacks. Such claims can influence the perceived healthfulness of these products**. Objetive.** We examined how the presence of sustainability claims in top-selling snacks in North America relates to the nutrient profiles and ultra-processed classification. **Methodology.** We analyzed the front-of-package (FOP) of 817 salty snacks from Mintel-GNDP in the United States, Puerto Rico, Mexico, and Canada from 2022 to 2025. Sustainability claims were manually coded by trained research assistants. Excess sodium and saturated fat were according to Mexico's FOP labeling policy, NOM-051, whereas ultra-processed was according to Nova 4 based on cosmetic ingredient additives. We reported prevalence of sustainability claims. Multivariate logistic regression was used to calculate predicted prevalence of excess sodium, saturated fat, and ultra-processed based on any sustainability claims on FOP. Additional models included an interaction term between country and sustainability claims. **Results**. Approximately 20.6% of salty snacks had a sustainability claim on FOP, whereas 72.7% had excess sodium, 27.5% had excess saturated fat, and 82.5% were ultra-processed. Puerto Rico had the highest prevalence of sustainability claims (39.7%) and Mexico the lowest (6.1%). The predicted prevalence of products with excess sodium was similar between those with and without sustainability claims (72.6 vs 72.7%, p=1.0), whereas products with sustainability claims were less likely have excess saturated fat (18.9 vs 29.7%, p <0.05) and less likely to be ultra-processed (86.5 vs 91.0%, p=0.047). No differences were observed by country in any model (p-interaction >0.5). **Conclusions.** Sustainability claims on salty snacks in North America were associated with lower prevalence of excess saturated fat and ultra-processing but not excess sodium. Most products had poor nutritional profiles and were ultra-processed; sustainability claims may misleadingly signal "healthier" in an unhealthy category. Food policies, like Mexico's, restrict nutrient- and health-claims but do not address sustainability.

Keywords: marketing, packaged foods, environmental sustainability claims
Financing: Bloomberg Philanthropies
Acknowledgments: We thank the research assistants and staff involved in this work.
Disclosure of conflict of interest: No conflict of interest to declare.

CQ619BJ

RUTA METODOLÓGICA PARA EL DIAGNÓSTICO DE LOS SISTEMAS ALIMENTARIOS LOCALES EN CUBA: SOSTENIBILIDAD Y RESILIENCIA

Denise Caridad Silvera Tellez[1], Blanca Graciela Terry Berro[1], Armando Jorge Rodríguez Salvá[2]
(1) Instituto Nacional de Higiene, Epidemiología y Microbiología, Centro de Nutrición e Higiene de los Alimentos. La Habana, Cuba (2) Instituto Nacional de Higiene, Epidemiología y Microbiología, Centro de Epidemiología y Salud Ambiental. La Habana, Cuba

Resumen. Introducción: El desarrollo del sector agroalimentario local, prioridad estratégica para alcanzar la autosuficiencia alimentaria en Cuba. Para ello se crean los sistemas alimentarios como alternativa para el desarrollo de cadenas de valor con producciones de alimentos sensible a la nutrición. **Objetivo:** Diseñar propuesta metodológica para evaluar los sistemas locales en el marco de la implementación de la Ley de Soberanía Alimentaria y Seguridad Alimentaria y Nutricional al disminuir la dependencia de importaciones mediante el incremento de las producciones propias. **Metodología:** Fueron abordadas todas las dimensiones de la seguridad alimentaria y nutricional, utilizando las estadísticas de carácter oficial aportadas por la Oficina Nacional de Estadística, Agricultura Salud Pública. **Resultados:** La propuesta incluye siete etapas: estimación de las recomendaciones nutricionales ponderadas municipales, análisis de los principales indicadores de salud, estimación de energía y nutrientes clasificada en insuficiente, deficiente óptima y excesiva, nivel de autonomía, la estimación de las brechas entre disponibilidad y oferta de alimentos, la repercusión en la salud del déficit o exceso de nutrientes y la selección de cadenas productivas prioritarias. Esto permite el diagnóstico de las problemáticas, potencialidades y necesidades para la producción sostenible de alimentos para responder a la demanda local y el fortalecimiento de los sistemas de gestión de la calidad e inocuidad en cada eslabón de la cadena productiva. **Conclusiones:** Se reconoce que los programas que conforman los sistemas alimentarios locales en la actualidad no logran satisfacer la demanda definida. Como fortaleza en la aplicación de un enfoque participativo e inclusivo en todo el proceso destaca dotar a los Gobiernos, productores, comercializadores y decisores, de métodos sencillos para el seguimiento, monitoreo y evaluación de los sistemas alimentarios, con mayor aprovechamiento de sus potencialidades, mediante la producción sostenible, resiliente y con equidad de alimentos sanos e inocuos para alcanzar la autosuficiencia alimentaria local.

Keywords: desarrollo local; sistema alimentario; autoabastecimiento
Financing: Gobierno de Cuba
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

DJ737KB

BRECHA ECONÓMICA DEL CONSUMO DE FRUTAS Y VERDURAS EN CHILE: POSIBLES IMPLICANCIAS EN POLÍTICAS

Giovanna Valentino[1], Fabián Duarte[2], José Moya[1], Daniel Egaña[3], Lorena Rodríguez Osiac[4]
(1) Pontificia Universidad Católica de Chile, Departamento de Nutrición y Dietética, Escuela de Ciencias de la Salud, Facultad de Medicina, Santiago, Chile. (2) Universidad de Chile, Departamento de Economía, Facultad de Economía y Negocios, Santiago, Chile. (3) Universidad de Chile, Departamento de Atención Primaria y Salud Familiar, Facultad de Medicina, Santiago, Chile. (4) Universidad de Chile, Escuela de Salud Pública, Facultad de Medicina, Santiago, Chile.

Resumen. Introducción. El cumplimiento de la recomendación de frutas y verduras (F&V) es bajo en la población chilena. No ex-

iste evidencia representativa que describa el acceso económico y las brechas en el consumo de F&V para el diseño de políticas públicas en Chile y América Latina. **Objetivo:** Describir el costo económico de cumplir con las recomendaciones de consumo de F&V en la población chilena. **Metodología.** Estudio transversal con datos de la IX Encuesta de Presupuestos Familiares de Chile (2021–2022), representativa de todos los hogares urbanos (n=4.420.864). El consumo aparente de F&V por adulto equivalente se estimó a partir de las compras de F&V. Se construyó una canasta de F&V (400 gramos neto/día) y se estimó su valor mensual en USD 2022. La brecha económica se estimó de manera absoluta (diferencia entre el gasto de F&V y el costo de la canasta per cápita) y relativa (% del ingreso disponible per cápita). Estos análisis se estratificaron por nivel socioeconómico (quintiles de ingreso). **Resultados.** El consumo promedio fue de 235 gramos/día (IC 95%: 230; 241) por adulto equivalente, variando desde 188 gramos (IC 95%: 179; 198) en el quintil 1 (Q1) hasta 261 gramos (IC 95%: 233; 239) en el Q4 (p<0,001). El costo de la canasta de F&V fue de $27,8 por adulto equivalente, lo que representó menos del 5% del ingreso disponible en Q4 y Q5, pero 18,3% en Q1. La brecha económica mensual para lograr la ingesta recomendada por adulto equivalente osciló entre 0,3% del ingreso disponible en Q5 ($7,4; IC 95%: $6,4–$8,4) y 7,7% en Q1 ($15,6; IC 95%: $15,0–$16,2). **Conclusiones.** Intervenciones que consideren subsidios a las F&V podrían aumentar su consumo en el 40% de los hogares más vulnerables en Chile (Q1-Q2), reduciendo la brecha socioeconómica. Sin embargo, otros factores no económicos explicarían el bajo cumplimiento en los quintiles más altos.

Keywords: determinantes sociales de la salud, dietas saludables, subsidios económicos
Financing: Sin financiamiento
Acknowledgments: Instituto Nacional de Estadística (INE) de Chile por disponibilidad de datos públicos.
Disclosure of conflict of interest: No existe conflictos de interés para el desarrollo de este trabajo

GQ132SK

DATOS DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS EN LATINOAMÉRICA PARA FORTALECER POLÍTICAS PÚBLICAS DE NUTRICIÓN

Cindy Hidalgo Víquez[1,5], **María Natalia Bassett**[2,5], Norma Sammán[3,5], Julieta Salazar de Ariza[4,5], Roberto Saelzer[5]
(1) Universidad de Costa Rica, Escuela de Nutrición, Facultad de Medicina, San Pedro, Montes de Oca, Costa Rica (2) Instituto Superior de Investigaciones Biológicas (INSIBIO), CONICET-UNT, Instituto de Química Biológica "Dr. Bernabé Bloj, Facultad de Bioquímica, Química y Farmacia, San Miguel de Tucumán, Argentina. (3) Universidad Nacional de Jujuy, CIIT-ED-UNJu-CONICET, Facultad de Ingeniería, San Salvador de Jujuy, Argentina.(4) Universidad de San Carlos, Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Químicas y Farmacia. Guatemala, Guatemala (5) Red Latinoamericana de composición de alimentos, LATINFOODS, Latinoamérica

Resumen. Introducción. Los esfuerzos de la red Latinoamericana de Composición de Alimentos (LATINFOODS) se orientan a fortalecer la calidad de los datos de composición de alimentos (DCA) en la región, buscando reducir errores en decisiones sobre políticas alimentarias, nutrición, agricultura, salud y otros. La falta de DCA actualizados y armonizados limita la vigilancia nutricional y formulación de políticas alimentarias. Las tablas y bases de datos de composición de alimentos (T-BDCA) constituyen un insumo esencial que contribuiría al fortalecimiento de políticas públicas basadas en evidencia. **Objetivo.** Analizar el estado de los DCA en Latinoamérica y evidenciar su contribución en la formulación de políticas públicas. **Metodología.** El estudio se desarrolló bajo un enfoque descriptivo y cualitativo mediante tres ejes de recolección de información: 1) encuestas dirigidas a los coordinadores de capítulos nacionales sobre situación actual; 2) análisis de informes de capítulos nacionales sobre acciones y logros presentados en Asamblea y documentos técnicos publicados, periodo 2021-2024; 3) Revisión sistemática de literatura científica y normativa técnica. **Resultados.** Se identifican dos T-BDCA regionales (INCAP y Portal LATINFOODS). Nueve capítulos cuentan con T-BDCA, o reportan avances en compilación de DCA. Ocho países participan activamente en el portal LATINFOODS. Se encontró relación directa entre DCA y políticas públicas en fortificación de alimentos, reducción de sodio y ácidos grasos trans, elaboración de guías alimentarias, etiquetado nutricional y lineamientos generales de alimentación y nutrición**. Conclusiones.** 47% de los capítulos dispone de T-BDCA actualizadas posterior al año 2000. Se identificaron aplicaciones en al menos cinco áreas prioritarias de políticas alimentarias y nutricionales. LATINFOODS desempeña un rol estratégico en fortalecer la capacidad de generación y compilación de DCA. El fortalecimiento regional de los DCA resulta clave para garantizar políticas alimentarias adaptadas a los contextos locales. Este trabajo constituye la primera sistematización regional sobre articulación entre DCA y políticas públicas en Latinoamérica.

Keywords: LATINFOODS, composición nutricional, salud pública
Financing: sin financiamiento
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés por reportar.

HS577NJ

COMPRENSIÓN OBJETIVA DE LAS ETIQUETAS NUTRICIONALES FRONTALES SEGÚN CONDICIONES SOCIODEMOGRÁFICAS EN POBLACIÓN ADULTA. ARGENTINA, 2022

Sonia Ana Naumann[1,2], Cecilia Oviedo[3], Mariana Andrea Janjetic[1,2], Lizbeth Tolentino Mayo[3], Simón Barquera[3], Alejandra Jauregui[3]
(1) Universidad de Buenos Aires, Centro de Investigaciones sobre Problemáticas Alimentarias y Nutricionales, Facultad de Ciencias Médicas, Marcelo T. de Alvear 2202, 4to Piso, C1122AAJ, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina. (2) Universidad de Buenos Aires, Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, Marcelo T. de Alvear 2202 - 4to Piso, C1122AAJ, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina. (3) Instituto Nacional de Salud Pública de México, Centro de Investigación en Nutrición y Salud, Av. Universidad, 655, Col. Santa María Ahuacatitlán, 62100, Cuernavaca, México

Resumen. Introducción: El etiquetado nutricional frontal es una herramienta clave para ofrecer información clara y rápida a las personas consumidoras. **Objetivo:** Evaluar la comprensión objetiva de distintos etiquetados nutricionales frontales según características sociodemográficas en adultos de Argentina. Metodología: Se realizó un experimento aleatorio no ciego de cinco brazos en un ambiente de supermercado en línea. Las personas participantes fueron asignadas aleatoriamente a uno de cinco brazos: sin etiquetado (control), advertencias (EA), semáforo, Nutri-Score o GDA. El desenlace principal fue la comprensión objetiva (capacidad de identificar el producto con menor calidad nutricional). Se realizaron comparaciones post hoc con ajuste de Bonferroni y modelos de regresión de Poisson con errores estándar robustos, estratificados por tipo de etiquetado y ajustados por variables sociodemográficas. Los resultados se presentan como IRR e intervalos de confianza del 95%. **Resultados:** Participaron 1792 adultos. El EA mostró el puntaje más alto de respuestas correctas en comprensión objetiva, mientras que el GDA y el grupo control presentaron los puntajes más bajos, sin

diferencias significativas entre sí. No se observaron diferencias significativas en la comprensión objetiva del Nutri-Score ni en el EA por las variables sociodemográficas. En el grupo de semáforo y GDA, las personas con empleo tuvieron un número esperado de respuestas correctas 46% y 58% mayor, respectivamente, que aquellas sin empleo. En semáforo, las personas con necesidades insatisfechas tuvieron un número esperado de respuestas correctas 24% menor que quienes tenían necesidades satisfechas. En el grupo control, las personas con secundaria o más mostraron un número esperado de respuestas correctas menor (IRR: 0.30–0.42) que aquellas con educación elemental o menor. **Conclusiones:** La comprensión objetiva del EA y el Nutri-Score no difirió según características sociodemográficas. El EA mostró el puntaje más alto de comprensión objetiva, lo que sugiere su potencial para apoyar decisiones más saludables en consumidores argentinos.
Keywords: etiquetado nutricional, política nutricional, promoción de la salud
Financing: El estudio fue llevado a cabo en Argentina sin financiamiento.
Acknowledgments: A la generosa invitación, guía y acompañamiento del equipo del CINyS-INSP.
Disclosure of conflict of interest: Las/los autor as/es declaran no tener conflictos de interés.

JH994LC

INSEGURANÇA ALIMENTAR, RENDA FAMILIAR E PROGRAMAS SOCIAIS NO BRASIL, 2018–2024

Eloah Costa de Sant Anna Ribeiro[1], Luana Teixeira Ghiggino[1], Gleiciane Bueno da Silva Luiz[1], Aline Alves Ferreira[1], Rosana Salles da Costa[1]
(1) Universidade do Rio de Janeiro, Departamento de Nutrição Social e Aplicada, Rio de Janeiro, Brasil

Resumo. Introdução: A pandemia de COVID-19 exacerbou as desigualdades sociais e territoriais, agravando a insegurança alimentar (IA) no Brasil. Nesse contexto, os programas de transferência de renda constituem uma estratégia central de proteção social. **Objetivo:** Analisar a associação entre IA e participação em programas de transferência de renda no Brasil. Metodologia: Este estudo utiliza dados secundários de três inquéritos populacionais nacionais (2018, 2022 e 2024). IA mensurada pela Escala Brasileira de Insegurança Alimentar. Analisados o Programa Bolsa Família (PBF) e o Benefício Contínuo (BPC), bem como os níveis de renda familiar mensal per capita segundo área de moradia. Regressão logística multinomial utilizada para estimar as razões de risco relativo ajustadas (RRRa), ajustado por variáveis socioeconômicas e demográficas. **Resultados**: Entre domicílios em pobreza a prevalência de IA moderada/grave foi maior, especialmente entre os beneficiários, atingindo valores acima de 60% em áreas urbanas e 80% em áreas rurais em 2022, com redução em 2024, embora permanecendo em níveis elevados. Evidenciando o foco dos programas nas populações mais vulneráveis. Em áreas urbanas, as maiores IA foram observadas em domicílios que recebiam PBF junto ao BPC (2018: 4,39; 2022: 4,80; 2024: 4,18), porém, ocorreu redução ao longo do tempo para aqueles que recebiam PBF (2018: 4,01; 2022: 3,87; 2024: 2,11). Padrão semelhante observado em áreas rurais (2018: 4,23; 2022: 5,52; 2024: 3,92). Diminuição da IA entre os beneficiários do PBF, indicando progresso na proteção social. **Conclusão:** Os resultados evidenciam que os programas sociais alcançam os grupos mais vulneráveis e contribuem para a redução da IA, particularmente o PBF. No entanto, a persistência de níveis elevados entre as famílias mais pobres indica a necessidade de fortalecer as políticas para garantir plenamente o direito humano à alimentação adequada e a focalização das necessidades territoriais no Brasil.
Keywords: programas sociais, grupos mais vulneráveis, insegurança alimentar
Financing: Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior.
Disclosure of conflict of interest: Os autores declaram que não há conflitos de interesse.

JJ263NF

COCINAS SOLIDARIAS: TECNOLOGÍAS SOCIALES PARA COMBATIR EL HAMBRE Y PROMOVER LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

Natalie Marinho Dantas[1], Amanda Letícia Bezerra de Oliveira[1], Pablo Fantinatti Medina[2], Ivette Luna[2]
(1) Universidad Estatal de Campinas, Departamento de Ciencia de Alimentos y Nutrición, Facultad de Ingeniería de Alimentos, Campinas, Brasil
(2) Universidad Estatal de Campinas, Instituto de Economía, Campinas, Brasil

Resumen. Contexto: Las cocinas solidarias son tecnologías sociales para combatir el hambre que ampliaron sus operaciones en respuesta a la inseguridad alimentaria y la desigualdad social, intensificadas durante y después de la pandemia de COVID-19. En 2023, fueron reguladas por la Ley n.° 14.628/2023 y el Decreto n.° 11.937/2024, que establecieron el Programa de Cocinas Solidarias. **Objetivo:** Este trabajo tuvo como objetivo caracterizar a la población atendida por las cocinas solidarias vinculadas al programa oficial en Brasil. **Metodología:** La investigación se llevó a cabo mediante un estudio transversal con enfoque exploratorio, utilizando la base de datos del Programa suministrada por el Ministerio de Desarrollo y Asistencia Social, Familia y Lucha contra el Hambre. Dicha base, actualizada al 13 de marzo de 2025, incluye registros desde el año 2020, obtenidos en el marco de la Convocatoria Pública n.° 14/2024. **Resultados:** Los datos revelan que las familias beneficiarias de Bolsa Família (13,37%) y las personas en situación de calle (13,31%) concentran la mayor proporción del público atendido, reafirmando el papel del programa en la atención a poblaciones en extrema vulnerabilidad. Las personas afectadas por calamidades representan el 7,49%, lo que evidencia la capacidad de respuesta del programa ante emergencias, como las inundaciones en Rio Grande do Sul. Otros grupos predominantes son mujeres (7,12%), niños (6,75%), personas mayores (6,63%) y jóvenes (6,17%). En contraste, las comunidades tradicionales (4,67%), la población LGBTQIA+ (4,04%), los inmigrantes (3,76%), los trabajadores informales (2,66%) y los agricultores familiares (0,75%) presentan menor participación, lo que indica la necesidad de políticas más específicas. La categoría “otros grupos vulnerables” (6,90%) sugiere limitaciones en la clasificación precisa del público. **Conclusiones:** El programa ha impactado prioritariamente a los grupos en situación de mayor vulnerabilidad social, consolidándose como un instrumento fundamental para combatir la inseguridad alimentaria en contextos de pobreza y exclusión social.
Keywords: seguridad alimentaria y nutricional, tecnología social, cocinas solidarias
Financing: Trabajo apoyado por la FAPESP, 2025/04110-2 y la CAPES, Brasil.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

KG345LL

INSEGURIDAD ALIMENTARIA Y POLÍTICAS DE PERMANENCIA ESTUDIANTIL PARA ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS BRASILEÑOS

Gustavo Borsalino Ferreira[1], Elaine Valdna Oliveira dos Santos[1], Alisson Diego Machado[1], Lucas de Almeida Moura[1], Alanderson Alves Ramalho[2], **Dirce María Marchioni**[1]

(1) Universidade de São Paulo, Departamento de Nutrição, Faculdade de Saúde Pública, Av. Dr. Arnaldo, 715, São Paulo, Brasil
(2) Universidade Federal do Acre, Centro de Ciências da Saúde e do Desporto, BR-364, km 4, Distrito Industrial, Rio Branco, Brasil

Resumo. Contexto: Entre universitários, fatores socioeconômicos podem impactar as condições de permanência no ensino superior e no acesso à alimentação adequada. Nesse contexto, a Universidade de São Paulo (USP) desenvolve políticas de assistência estudantil, como o Programa de Apoio à Permanência e Formação Estudantil (PAPFE). Entretanto, ainda há lacunas na compreensão sobre como essas políticas/programas se associam à segurança alimentar (SA) dos universitários. **Objetivo(s)**: Analisar a associação entre o recebimento do PAPFE e a presença de Insegurança Alimentar (IA) entre universitários brasileiros. **Metodologia**: Estudo transversal realizado em 2023, por meio de questionário autoaplicável via Google Forms, com 1006 estudantes de graduação da USP. Foram analisadas variáveis referentes ao recebimento do PAPFE, consumo alimentar (Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional), sociodemográficas e IA (Escala Brasileira de Insegurança Alimentar). Foram utilizados teste qui-quadrado e regressão de Poisson, com variância robusta (p<0,05), no software Stata 17. **Resultados**: Dos 1006 estudantes, 20,5% recebiam PAPFE. Observou-se maior percentual de IA entre beneficiários do programa em comparação aos não beneficiários (62,6% vs. 21,5%; p<0,001). Após ajuste pelas variáveis sociodemográficas e de consumo alimentar, estudantes em IA apresentaram 88,4% maior prevalência de recebimento do PAPFE em relação àqueles em SA (IRR=1,88; IC95%=1,34-2,65; p<0,001). Também permaneceram associadas ao PAPFE as variáveis raça/cor, com maior prevalência entre estudantes não brancos (IRR=1,28; IC95%=1,00-1,65; p=0,054), e renda familiar, com menor prevalência do auxílio nas categorias de maior renda (IRR=0,23; IC95%=0,14-0,36; p<0,001). **Conclusão**: Estudantes beneficiários do PAPFE apresentaram maior prevalência de IA, com alcance de estudantes em maior vulnerabilidade social e alimentar. Os resultados reforçam a importância das políticas de permanência estudantil.

Keywords: segurança alimentar, vulnerabilidade social, estudante universitário
Financing: Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), Brasil.
Disclosure of conflict of interest: Não temos conflitos de interesse a serem relatados.

KK862DJ

DIFFERENTIAL RESPONSES TO PERU'S FISCAL AND LABELING POLICIES BY BASELINE SUGARY DRINK PURCHASE LEVELS

Respuesta diferencial a políticas fiscales y de etiquetado según nivel de compra de bebidas azucaradas

Jonathan Lara-Arevalo[1], Lorena Saavedra-Garcia[2], Shu Wen Ng[1,3], J. Jaime Miranda[2], Francisco Diez-Canseco[2], Lindsey Smith Taillie[1,3]
(1) University of North Carolina at Chapel Hill, Department of Nutrition, Gillings School of Global Public Health, Chapel Hill, United States
(2) Universidad Peruana Cayetano Heredia, CRONICAS Centre of Excellence in Chronic Diseases, Lima, Peru
(3) University of North Carolina at Chapel Hill, Carolina Population Center, Chapel Hill, United States

Resumo. Context: Peru increased its sugar-sweetened beverage (SSB) tax (17% to 25%) in 2018 and implemented front-of-package warning labels (FOPWL) in 2019 to curb unhealthy food and beverage consumption and related non-communicable diseases. Ongoing evaluations show reduced purchases of regulated products, but average effects may mask heterogeneity. Whether these policies affect households differently by baseline purchasing level remains largely unexamined. **Objective:** To assess whether household responses to Peru's SSB tax increase and FOPWL differ by pre-policy purchasing patterns of high-sugar (*regulated*) beverages. **Methods:** We analyzed Kantar Worldpanel Peru data (January 2016-February 2020; n=5,433 households). Households were classified into four groups by median pre-policy purchases of *regulated* (≥6 g sugar/100 mL) and *unregulated* beverages (<6 g sugar/100 mL): Low (low both), Healthy (low *regulated*, high *unregulated*), Unhealthy (high *regulated*, low *unregulated*), and High (high both). Interrupted time series models with counterfactuals based on pre-policy trends estimated changes in beverage volumes after the 2018 tax and 2019 FOPWL, adjusting for seasonality, household, and macroeconomic factors, with models stratified by group. **Results:** All groups reduced *regulated* beverage purchases relative to the counterfactual, but the magnitude varied widely. After the tax increase, reductions were largest among High (-32.0 ml/capita/day, 95% CI -37.5, -26.4) and Unhealthy purchasers (-30.0 ml/capita/day, 95% CI -34.8, -25.3), and smaller among Low (-2.9 ml/capita/day, 95% CI -4.4, -1.4) and Healthy purchasers (-0.5 ml/capita/day, 95% CI -2.9, 1.9). After both policies, reductions roughly doubled: High (-65.1 ml/capita/day, 95% CI -70.6, -59.6), Unhealthy (-46.9 ml/capita/day, 95% CI -53.1, -40.7), Low (-8.2 ml/capita/day, 95% CI -10.0, -6.4), and Healthy (-6.0 ml/capita/day, 95% CI -8.8, -3.1). *Unregulated* beverage purchases increased in every group. **Conclusions:** Peru's SSB tax increase and FOPWL were associated with the largest reductions in *regulated* beverage purchases among the highest baseline purchasers, suggesting equity-relevant benefits with implications for Latin American policy design.

Keywords: sugar-sweetened beverages, food policy evaluation, nutrition equity
Financing: Bloomberg Philanthropies, United States.
Disclosure of conflict of interest: We have no conflicts of interest to declare.

KP427HB

IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE VIGILANCIA ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL EN EL CONTEXTO LOCAL EN CUBA

Denise Caridad Silvera Tellez[1], Armando Jorge Rodríguez Salvá[2], Blanca Graciela Terry Berro[1]
(1) Instituto Nacional de Higiene, Epidemiología y Microbiología, Centro de Nutrición e Higiene de los Alimentos, La Habana, Cuba
(2) Instituto Nacional de Higiene, Epidemiología y Microbiología, Centro de Epidemiología y Salud Ambiental, La Habana, Cuba

Resumen. Introducción: La vigilancia, herramienta única para desarrollar sistemas de información robustos y confiables para la selección y aplicación de políticas y programas efectivos en aras de proteger el derecho a la alimentación y garantizar la seguridad alimentaria de las poblaciones. **Objetivo:** Ofrecer los elementos fundamentales para el diseño e implementación de un Sistema de Vigilancia Alimentaria y Nutricional local en el contexto actual cubano. **Metodología:** Se analizaron los resultados de los diagnósticos de los sistemas alimentarios locales con enfoque nutricional y su impacto en la seguridad alimentaria familiar. Realizada evaluación del sistema de vigilancia actual por componentes y atributos. Utilizadas técnicas de análisis documental, observación participante e investigación-acción. **Resultados:** La estructura se definió en cinco etapas básicas e incorpora los procesos de apreciación, análisis y acción. Creado el Comité Local de Vigilancia Alimentaria y Nutricional con carácter intersectorial y participación comunitaria a nivel municipal que incorpora a los nuevos actores económicos vinculados con la producción, el acceso, consumo y utilización biológica de los alimentos. Cada municipio cuenta con su plan de acción comunitario, un componente de seguimiento, evaluación y retroalimentación. Cuenta con 17 indicadores, 3 de disponibilidad, 1 de acceso, 3 de consumo y 10 de utilización bi-

ológica. Destacan el nivel de suficiencia y dependencia energética, aporte relativo de alimentos básicos a la ingestión nutricional total, aporte de energía y nutrientes de la dieta, distribución porcentual calórica y la diversidad dietética mínima. El componente de utilización biológica incluye prevalencia de desnutrición, sobrepeso y obesidad y anemia en diferentes grupos poblacionales. **Conclusiones:** El desarrollo de los sistemas alimentarios locales en el contexto cubano y la fortaleza de los gobiernos se convierte en oportunidad para implementar sistemas de vigilancia a este nivel, que permitan una adecuada planificación, evaluación y seguimiento de la seguridad alimentaria y nutricional en todos sus componentes.
Keywords: seguridad alimentaria y nutricional; desarrollo local; vigilancia nutricional
Financing: Ministerio de Salud Pública de Cuba
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

LM492TN

EVOLUCIÓN DE LA RESPUESTA PÚBLICA A LA DESNUTRICIÓN CRÓNICA INFANTIL EN ECUADOR

Renata Arequipa[1], Estefani Jarrin[2]
(1) Instituto Nacional de Salud Pública de México, Centro de Investigación en Nutrición y Salud, Centro de Investigación en Nutrición y Salud, Cuernavaca, México. (2) Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Nutrición Humana, Facultad de Salud y Bienestar, Quito, Ecuador

Resumen. Introducción: La desnutrición crónica infantil (DCI) en Ecuador continúa siendo un problema de salud pública relevante, con alta prevalencia y naturaleza multicausal. En las últimas décadas, se han identificado 48 iniciativas de política pública orientadas a su reducción, con una progresiva incorporación del enfoque intersectorial. **Objetivo**: Analizar la trayectoria de la respuesta pública frente a la DCI en Ecuador, desde el enfoque del ciclo de políticas públicas, con énfasis en la intersectorialidad. **Metodología:** Estudio cualitativo basado en análisis documental y entrevistas semiestructuradas. Se realizó un análisis documental de la respuesta pública frente a la DCI en Ecuador en el periodo 2009–2025, examinando su evolución y articulación intersectorial. El análisis se estructuró a partir del ciclo de políticas públicas de Lasswell, considerando las etapas de definición del problema, establecimiento en la agenda, formulación, implementación y evaluación. De manera complementaria, se realizaron entrevistas semiestructuradas a actores clave vinculados a distintas fases de la política, incluyendo tomadores de decisión, prestadores de servicios de salud en la primera infancia y población beneficiaria. **Resultados:** Se evidencia una progresiva consolidación del enfoque intersectorial en la respuesta a la DCI en Ecuador, así como la institucionalización de mecanismos de corresponsabilidad, fortalecimiento de sistemas de información y la ampliación de espacios de gobernanza con participación de la sociedad civil. **Conclusiones:** La trayectoria de la respuesta pública frente a la DCI en Ecuador evidencia que la intersectorialidad, el liderazgo político y los sistemas de información son clave para políticas más efectivas. Se observan avances en integración, gobernanza y uso de evidencia; sin embargo, persisten desafíos en financiamiento, lo que resalta la necesidad de consolidar estrategias intersectoriales sostenidas y territorialmente pertinentes.
Keywords: desnutrición crónica infantil, gobernanza, política pública
Financing: Fundación Ecuador Crece Contigo
Disclosure of conflict of interest: Las autoras declaran no tener conflicto de interés. La institución financiadora no participó en el diseño, análisis ni interpretación de resultados.

LR316PP

CIUDADANIZACIÓN DE LA INFORMACIÓN PARA FORTALECER LA GOBERNANZA TERRITORIAL DE LA DESNUTRICIÓN CRÓNICA INFANTIL

Renata Arequipa[2], Estefani Jarrin[3]
(1) Doctorado en Salud Pública. Universidad Internacional Iberoamericana. Campeche, México
(2) Centro de Investigación en Nutrición y Salud. Instituto Nacional de Salud Pública de México. Cuernavaca, México.
(3) Facultad de Salud y Bienestar. Pontificia Universidad Católica del Ecuador. Quito, Ecuador

Resumen. Introducción: La disponibilidad de datos sobre desnutrición crónica infantil (DCI) en Ecuador ha aumentado; sin embargo, su uso en la toma de decisiones sigue siendo limitado por barreras en sus integración y aplicación. El desafío radica en la ciudadanización de la información, es decir, en su transformación en un insumo útil, accesible y accionable para la gobernanza. **Objetivo**: Diseñar un ecosistema de información multiescala para el monitoreo de la DCI y su uso en la toma de decisiones en Ecuador. **Metodología:** Se integraron bases de datos públicas de seis encuestas nacionales de salud y nutrición (2006–2024) y fuentes presupuestarias oficiales, replicando metodologías de cálculo de indicadores. Se diseño un ecosistema de datos abiertos con tres componentes: i) visualización temática con series nacionales y desagregaciones por provincia, área, sexo, quintil y etnia; ii) visualización territorial con información granulada en torno a determinantes de la DCI; y iii) visualización presupuestaria para el seguimiento de la asignación y ejecución de recursos a nivel subnacional. Este ecosistema, se consolida con repositorios de indicadores, fichas metodológicas y bases armonizadas de acceso abierto. **Resultados:** Se consolidaron 94 indicadores de DCI y sus determinantes en salud, nutrición, alimentación, lactancia, desarrollo infantil, agua y saneamiento, incorporando información de inversión pública. En un ejercicio de validación, más de 20 gobiernos locales accedieron a reportes, la información generada facilitó la comprensión compartida de la problemática y promovió espacios de discusión orientados a la identificación de soluciones en el ámbito local. **Conclusiones:** La ciudadanización de información posiciona a la sociedad civil como un actor estratégico en la gobernanza de la DCI, al cerrar la brecha entre información y acción. Este enfoque fortalece un monitoreo, participativo y basado en evidencia, con potencial para incidir en la toma de decisiones frente a la DCI.
Keywords: desnutrición crónica infantil, ciudadanización de información, gobernanza
Financing: Financiamiento institucional Fundación Ecuador Crece Contigo
Disclosure of conflict of interest: Las autoras declaran no tener conflicto de interés.

MQ247GP

WOMEN'S EMPOWERMENT AND ROLES IN FOOD SECURITY: PROMOTING EQUITABLE RESILIENT ANDEAN FOOD SYSTEMS IN PERU

Empoderamiento y roles de mujeres en seguridad alimentaria: Sistemas alimentarios equitativos y resilientes, Perú

Edilson Soldevilla-Huanca[1,2], Simone Santalucia[3], Julio César Portocarrero Gutiérrez[4], Haydee Cárdenas-Quintana[1,5], Stef de Haan[6,7], Hugo Melgar-Quiñonez[8]
(1) Universidad Nacional Agraria La Molina, Escuela de Posgrado, Programa de Doctorado en Nutrición, Lima, Perú. (2) Instituto Nacional de Salud, Centro Nacional de Alimentación, Nutrición y Vida Saludable, Lima, Perú. (3) University of Göttingen, Department of Agricultural Economics and Rural Development, Göttingen, Alemania. (4) Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Departamento de Antropología, Lima, Perú. (5) Universidad

Nacional Agraria La Molina, Instituto de Seguridad Alimentaria y Nutricional (ISAN), Lima, Perú. (6) Centro Internacional de la Papa (CIP), Lima, Perú. (7) Wageningen University, Biosystematics Group, the Netherlands. (8) McGill University, Margaret A. Gilliam Institute for Global Food Security, School of Human Nutrition, Montreal, Quebec, Canada.

Abstract. Introduction: Rural women are central to Andean food systems, contributing to food production, household nutrition and well-being. In Peru, they comprise 47.8% of the rural population, many in Quechua communities facing gender inequality, economic vulnerability, and climate risks that exacerbate food insecurity (FI) and nutritional disparities. Understanding women's roles in food security (FS) is essential for informing effective and equitable policies. **Objectives:** To examine how women's empowerment and roles shape resilience, food security (FS), and nutrition in Indigenous Andean communities. **Methods:** A mixed-methods study, guided by a multilevel food systems framework among 234 Quechua farming women in Cusco, Peru. Quantitative data came from questionnaires and nutritional assessments on women's empowerment (WEM), FS, and nutritional status. Qualitative methods (asset mapping and photovoice), within a participatory rural appraisal, were applied to a subsample of 10 women from local agricultural networks to understand their roles in FS and climate adaptation. Analyses included linear regression and qualitative triangulation. Ethical and community approvals were obtained. **Results:** Women had a mean age of 29.7 years (SD 6.4), and low WEM (mean 0.4, SD 0.1). Mean bodyweight indicators were high: BMI 25.5 kg/m^2; waist circumference 87.2 cm. Only 26.5% were FS; while FI was mild (29.5%), moderate (24.7%), or severe (19.3%). Adjusted analysis showed that higher WEM tercile was associated with greater likelihood of FS (aPR 3.04 [1.60,5.77]), higher waist circumference (κ 7.77 cm [-0.12,15.65]) and BMI (κ 3.91 kg/m^2 [0.69,7.13]), and higher glucose and triglycerides, but not cholesterol. Qualitative findings highlighted women's roles across production, biodiversity management, caregiving, knowledge transmission, diet diversity, and traditional food practices alongside climate impacts and adaptive strategies. **Conclusions:** WEM is positively associated with FS, but not better nutritional status. Quechua women hold dual roles in agriculture and FS while navigating climate adaptation. Gender-sensitive approaches are essential to advancing equitable and resilient Andean food systems.

Keywords: sustainable food systems, food and nutrition security, gender equality
Financing: Funded by PROCIENCIA through project Interinstitutional Alliances for Doctoral Programs– Phase II Nutrition. Contract PE501084302-2023-PROCIENCIA-BM.
Acknowledgments: The authors gratefully acknowledge Renné Pereyra-Elías PhD, and Michele Monroy-Valle PhD for their critical review.
Disclosure of conflict of interest: The authors declare no conflict of interest.

NL693DT

RIGHT TO HEALTH POLICY HUB: ACERCANDO ESTÁNDARES DE DERECHOS HUMANOS A POLÍTICAS DE SALUD PÚBLICA

María Luján Abramo[1], Gianella Severini[2], Juan Martín Carballo[1]
(1) Global Health Advocacy Incubator, Food and Nutrition Program, 1400 I St NW, Washington, EEUU. (2) Campaign for Tobacco-Free Kids, 1400 I St NW, Washington, EEUU

Resumen. Contexto: Los estándares internacionales de derechos humanos y su interpretación por órganos de Naciones Unidas son herramientas clave para fortalecer políticas públicas. Sin embargo, su uso en alimentación y otros campos de salud pública sigue siendo limitado, en parte por la dificultad de acceso y sistematización de esta información, lo que restringe la incorporación de enfoques basados en derechos en el diseño y la implementación de estas medidas. **Objetivo:** Presentar la base de datos *Right to Health Policy Hub* (RHPH) como una herramienta que facilita el acceso y uso de estándares internacionales de derechos humanos aplicados a políticas de alimentación y nutrición. **Metodología:** Se desarrolló una base de datos interactiva que reúne documentos oficiales del sistema de Naciones Unidas, incluyendo observaciones finales, comentarios generales e informes temáticos, organizados para su búsqueda por áreas de salud pública, tipo de intervención regulatoria y país, entre otros criterios. **Resultados:** La herramienta permite identificar y sistematizar recomendaciones vinculadas a políticas alimentarias, como medidas fiscales, etiquetado frontal, regulación del marketing y acceso a alimentos saludables. La información se organiza mediante filtros por tipo de intervención, órgano emisor y país, lo cual facilita su localización, acceso y comparación. Además, permite rastrear la aplicación de estándares de derechos humanos en distintos contextos regulatorios y ha sido utilizada en procesos de incidencia, incluyendo informes sombra. **Conclusiones:** El RHPH ofrece una herramienta concreta para que gobiernos, sociedad civil y academia incorporen estándares de derechos humanos en el diseño y análisis de políticas públicas. Su uso facilita el desarrollo de argumentos más sólidos y fortalece estrategias de incidencia, promoviendo una mayor alineación con las obligaciones estatales en materia de derecho a la salud.

Keywords: base de datos, derechos humanos, políticas públicas
Financing: Bloomberg Philanthropies
Acknowledgments: A los equipos legales de GHAI & CTFK.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar.

PB997KB

PROCESOS, BARRERAS Y FACILITADORES EN LA IMPLEMENTACIÓN DE LOS LINEAMIENTOS ALIMENTARIOS ESCOLARES EN MÉXICO

Florence Théodore[1], Vania Lara Mejía[1], Ingrid Díaz Dominguez[1], Adriana Garduño Alanis[1], Alejandra Contreras manzano[1], Barquera Simón Cervera[1]
(1) Instituto nacional de Salud Pública, CINyS. Cuernavaca, México

Resumen. Introducción: La implementación de políticas orientadas a transformar los entornos alimentarios escolares constituye un desafío complejo que requiere coordinación intersectorial, capacidades institucionales y adaptación territorial. En México, los Lineamientos para la venta y distribución de alimentos y bebidas en escuelas públicas de educación básica forman parte de la estrategia nacional *Vive Saludable, Vive Feliz*. **Objetivo:** Identificar los procesos de implementación y monitoreo de los Lineamientos en escuelas públicas de educación básica en México, así como los principales avances, barreras y facilitadores asociados a su despliegue. **Metodología:** Se realizó un estudio cualitativo basado en entrevistas semiestructuradas con 30 actores clave responsables de la implementación en 19 entidades federativas. La información fue analizada mediante análisis temático para identificar mecanismos operativos, percepciones, retos y experiencias de implementación. **Resultados:** Los hallazgos evidenciaron una marcada heterogeneidad en la implementación entre y dentro de las entidades federativas. Se identificaron tres niveles de avance: entidades con implementación consolidada, entidades en proceso de estandarización y entidades con avances limitados. Entre las principales barreras destacan las limitaciones de recursos humanos y financieros, debilidades en los sistemas de monitoreo y sanción, falta de claridad en roles institucionales y dificultades de articulación intersectorial, especialmente con autoridades municipales. Asimismo, factores territoriales y socioeconómicos condicionan la viabilidad de los Lineamientos. Como facilitadores se identificaron capacidades institucionales previas, perfiles técnicos especializados, coordinación con el sector salud y colab-

oración con actores externos. El análisis permitió identificar siete dimensiones clave relacionadas con liderazgo institucional, capacitación, adaptación territorial, participación comunitaria, viabilidad económica, monitoreo y marco normativo. **Conclusiones:** La implementación de los Lineamientos trasciende el ámbito educativo y requiere una gobernanza intersectorial robusta, sostenida y territorialmente situada. Su éxito depende de la adaptación contextual, el fortalecimiento institucional y la consolidación de mecanismos de coordinación entre niveles de gobierno.
Keywords: implementación de políticas públicas, alimentación saludable escolar, gobernanza intersectorial
Financing: Unicef México.
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflicto de interés.

PK238BD

IMPLEMENTAÇÃO DA PNAN NOS ESTADOS BRASILEIROS: BARREIRAS E FACILITADORES SEGUNDO GESTORES

Implementación de la PNAN en estados brasileños: barreras y facilitadores según gestores estatales.

Fernando Pereira[1], Elisabetta Recine[1], Gabriela Buccini[2]
(1) Universidade de Brasilia, Nutricao, Programa de Pós-Graduação em Nutrição Humana (PPGNH), Brasilia, Brasil. (2) University of Nevada, Las Vegas (UNLV), Social and Behavioral Health, Public Health, Las Vegas, Estados Unidos

Resumen. La implementación de la Política Nacional de Alimentación y Nutrición (PNAN) en los estados brasileños ocurre en contextos marcados por desigualdades institucionales, territoriales y de capacidad de gestión. Este estudio tuvo como objetivo analizar las principales barreras y facilitadores de la implementación de la PNAN en los estados, con base en las dimensiones del marco RE-AIM. Se trata de una investigación cualitativa, exploratoria, fundamentada en la ciencia de la implementación y desarrollada a partir de entrevistas con gestores estatales del área de alimentación y nutrición. El análisis fue realizado mediante categorización temática orientada por las dimensiones Alcance, Efectividad, Adopción, Implementación y Mantenimiento. Los resultados señalan como principal facilitador la capacidad de articulación territorial de los estados, expresada en estrategias de apoyo técnico, capacitación y comunicación con municipios y regionales de salud. El uso de sistemas de información y herramientas de monitoreo también se destacó como elemento impulsor de la agenda. Por otro lado, las barreras se concentraron en la limitada capacidad estatal, evidenciada por equipos reducidos, fragilidad institucional, dificultades en la ejecución de recursos y limitaciones en los sistemas de información y en el financiamiento. También se identificaron baja priorización política de la agenda, elevada rotación de profesionales y dificultades para incorporar la política en los instrumentos de planificación. En territorios como la Amazonía, las características geográficas intensifican obstáculos logísticos y de acceso. Se concluye que la implementación de la PNAN en los estados combina importantes capacidades de articulación con persistentes fragilidades estructurales e institucionales. El fortalecimiento de la política depende de la ampliación de la capacidad estatal, de su institucionalización en los instrumentos de gestión y del perfeccionamiento de los mecanismos de financiamiento y monitoreo.
Keywords: implementação, saúde pública, política publica
Financing: Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES)
Acknowledgments: A Elisabetta Recine, Gabriela Buccini y CAPES, por el apoyo durante toda la trayectoria académica.
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflictos de interés.

QR737TB

REDES DE ACTORES Y DOBLE CARGA DE MALNUTRICIÓN EN PERÚ: ANÁLISIS CON EL MÉTODO NET-MAP

Yaritza Chávez Monteza[3], Rebecca Pradeilles[2], Michelle Holdsworth[2], Violeta Magdalena Rojas Huayta[3], Sissy Espinoza-Bernardo[1], Margot Rosario Quintana Salinas[1]
(1) Núcleo de Investigación en Alimentación y Nutrición Pública-NIANP, Facultad de Medicina, Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Lima, Perú. (2) UMR MoISA (Montpellier Interdisciplinary Centre on Sustainable Agri-Food Systems), (Univ Montpellier, CIRAD, CIHEAM-IAMM, INRAE, Institut Agro, IRD, Montpellier, France. (3) Sin Afiliación

Resumen. Introducción: La doble carga de malnutrición (DCM) representa un desafío de salud pública en Perú que refleja desigualdades estructurales y limitada articulación intersectorial para implementar políticas efectivas. Su abordaje requiere la implementación de acciones de doble finalidad (ADF) sugeridas por la Organización Mundial de la Salud. Existe brecha de evidencia respecto a redes de actores y dinámicas de gobernanza vinculadas a ADF. **Objetivo:** Identificar actores clave y su influencia en la implementación de políticas orientadas a la doble finalidad frente a la DCM en Perú usando Net-Map. **Metodología:** Estudio de métodos mixtos basado en la metodología Net-Map. Los datos fueron recolectados mediante un taller deliberativo con 13 expertos en Nutrición y salud pública para identificar actores, vínculos, niveles de interés e influencia. En este resumen se consideran los resultados del análisis cuantitativo. Dichos datos fueron procesados en el software Datamuse, utilizando las medidas de densidad y centralidad de intermediación para describir la red. **Resultados:** Se identificaron 71 actores, 391 conexiones y cuatro tipos de vínculos. Los actores de cooperación internacional presentaron mayor interés, mientras que actores de la presidencia y el Congreso mostraron máxima influencia, pero bajo interés. El Ministerio de Salud (MINSA) y el Ministerio de Economía y Finanzas registraron la mayor centralidad de intermediación (>0.1). La densidad de red fue baja (0.14), evidenciando limitada articulación. La Mesa de Concertación para la Lucha contra la Pobreza (MCLCP), el MINSA y el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social destacaron por sus niveles de interés e influencia. El análisis mostró centralización del financiamiento e información, conflictos entre actores clave y escasa participación regional y local. **Conclusiones:** La gobernanza frente a la DCM en Perú es centralizada y fragmentada. Se requieren mecanismos de articulación intersectorial, descentralización e inclusión de actores subnacionales, sociedad civil y cooperación internacional para fortalecer las ADF.
Keywords: doble carga de malnutrición, política nutricional, análisis de redes sociales.
Financing: Universidad Nacional Mayor de San Marcos - UNMSM
Acknowledgments: A los expertos que participaron del taller deliberativo presencial y a los investigadores del NIANP-UNMSM
Disclosure of conflict of interest: Los autores no tenemos conflicto de interés que reportar

RK937KP

SODIUM CONTENT IN BRAZILIAN CREAM CHEESE AND CHEESES BEFORE AND AFTER FRONT-OF-PACK LABELLING IMPLEMENTATION

Jenisson Linike Costa Gonçalves[1], Carolina Gammardella Neves Pinto[1], Mariana Frazão Batista[2], Alline Artigiani Lima Tribst[3], Priscila Pereira Machado[4], Natalie Marinho Dantas[5]
(1) Graduate Program in Food and Nutrition, Department of Food Science and Nutrition, School of Food Engineering, Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP), Brazil. (2) Food Labeling Observatory (ORA), Universidade Federal de São Paulo (UNIFESP), Brazil. (3) Center for Studies and Research in Food (NEPA),

Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP), Brazil. (4) Institute for Physical Activity and Nutrition (IPAN), Deakin University, Australia. (5) Department of Food Science and Nutrition, School of Food Engineering, Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP), Brazil

Abstract. Context: High-sodium foods are targets of regulatory frameworks due to their association with cardiovascular disease. According to ANVISA Normative Instruction No. 75/2020, the application of Front-of-Pack Nutrition Labelling (FoPNL) to cheeses is prohibited unless ingredients that add sodium are included. Nevertheless, these products are frequently consumed and may present critical sodium levels. **Objective:** To analyze the sodium content of Brazilian cream cheese (*requeijão*) and commonly consumed cheeses in Brazil (Mozzarella, Parmesan, and Curd cheese), launched before and after FoPNL implementation. **Methods.** Data were obtained from the Mintel/GNPD database (pre = 2021–2022; post = 2023–2024). Descriptive analysis and Quantile Regression (τ = 0.5) were performed to compare median sodium content (mg/100 g) between periods. Dairy analogues were excluded. **Results:** A total of 574 products were analyzed and showed no significant differences in sodium content across all categories analyzed between periods before and after FoPNL implementation ($p > 0.05$). Parmesan had the highest sodium content in both periods (900 and 985 mg/100 g), followed by Curd cheese (640 and 740 mg/100 g). Mozzarella (467–450 mg/100 g) and Brazilian cream cheese (500–527 mg/100 g) remained below the FoPNL critical threshold of 600 mg/100 g. The compliance observed in these categories may be associated with the targets established in the IV Voluntary Agreement (2013) between the Ministry of Health and food industry associations for sodium reduction in processed foods, suggesting that these products may have already presented lower sodium levels prior to FoPNL. **Conclusions:** No changes in the sodium profile of Brazilian cream cheese and cheeses were observed after FoPNL implementation. The persistence of high sodium levels in some categories suggests a potential regulatory gap, which may limit access to information on critical nutrients and support discussions on policy expansion, particularly considering the technological constraints inherent to sodium reduction in dairy products.

Keywords: front-of-pack nutrition labelling, sodium reduction, food processing
Financing: This study was supported by São Paulo Research Foundation, Grant #2025/22394-8 and CAPES.
Disclosure of conflict of interest: The authors have no conflicts of interest to declare.

RN593FL

SOBERANÍA ALIMENTARIA EN CHILE: EXPERIENCIAS Y BARRERAS EN ACTORES DEL SISTEMA ALIMENTARIO.

Constanza Severino[1], Rebecca Kanter[1], Paula Acuña-Salazar[1], Meredith Fort[2], Daniel Egaña Rojas[3], Patricia Gálvez Espinoza[1], Cecilia Baginsky[4]
(1) Department of Nutrition, Unit of Public Health Nutrition, Faculty of Medicine, University of Chile, Santiago, Chile. (2) Department of Health Systems, Management & Policy, Colorado School of Public Health, Aurora, Colorado, USA. (3) Department of Primary Care and Family Health, Faculty of Medicine, University of Chile, Santiago, Chile. (4) Department of Agricultural Production, Faculty of Agricultural Sciences, University of Chile, Santiago, Chile

Resumen. Introducción: La soberanía alimentaria ha emergido como un enfoque clave para comprender las tensiones entre producción, acceso y consumo de alimentos en contextos de desigualdad territorial. En Chile, su análisis resulta especialmente relevante ante los desafíos en la implementación de las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos (GABA), enmarcados en sistemas alimentarios complejos y heterogéneos. **Objetivo:** Comprender los obstáculos y facilitadores que limitan o promueven la soberanía alimentaria en Chile, desde la perspectiva de productores, vendedores y consumidores en tres regiones del país. **Metodología:** Estudio cualitativo con enfoque fenomenológico-interpretativo, basado en análisis temático reflexivo. Se analizaron 90 entrevistas abiertas, distribuidas equitativamente entre actores del sistema alimentario en las regiones de Arica y Parinacota, Metropolitana y La Araucanía. El proceso incluyó codificación inductiva y comparación por tipo de actor y territorio. **Resultados:** Se identificaron como principales obstáculos el acceso físico a alimentos, la falta de apoyo estatal y la asequibilidad económica, con diferencias en su intensidad según región. Arica y Parinacota presentó mayor densidad discursiva de obstáculos y facilitadores, seguida por La Araucanía y la Región Metropolitana. Los actores reconocen la intermediación como un factor que encarece los alimentos, afectando principalmente a consumidores. Entre los facilitadores destacan prácticas locales de producción, redes territoriales y valorización cultural de alimentos. **Conclusiones:** La soberanía alimentaria en Chile está condicionada por factores estructurales y territoriales que exceden el ámbito individual. Los hallazgos evidencian la necesidad de políticas públicas integrales que fortalezcan circuitos cortos de comercialización, reduzcan intermediación y reconozcan la diversidad territorial en la implementación de estrategias alimentarias como las GABA.

Keywords: soberanía alimentaria; sistemas alimentarios; políticas públicas
Financing: Proyecto Fondecyt Regular N°1240648
Disclosure of conflict of interest: Las autoras declaran no presentar conflictos de interés

RN738BT

LA LEY DE OLLAS COMUNES EN PERÚ: TRANSICIÓN DE INICIATIVA SOLIDARIA A PROGRAMA ALIMENTARIO GUBERNAMENTAL

Rossina Pareja[1,2], Haydee Cárdenas-Quintana[1,2], Grace S. Marquis[3], Julio Portocarrero[4]
(1) Universidad Nacional Agraria La Molina, Doctorado en Nutrición, Escuela de Posgrado, Lima, Perú. (2) Universidad Nacional Agraria La Molina, Instituto de Seguridad Alimentaria y Nutricional, Lima, Perú. (3) McGill University, School of Human Nutrition, Montreal, Quebec, Canadá. (4) Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Lima, Perú

Resumen. Introducción: Desde el 2020, Perú se ha ubicado entre los países con mayores índices de inseguridad alimentaria en la región. La pandemia de COVID-19, junto con la inestabilidad política y económica, impulsó el resurgimiento de iniciativas de organización solidarias conocidas como *ollas comunes* (OC). En el 2022, se promulga la Ley N°31458 que reconoce las OC y establece medidas para su sostenibilidad. **Objetivo**: Examinar el proceso de elaboración e implementación de la Ley N°31458, identificando sus principales fortalezas y limitaciones desde la perspectiva de los actores claves vinculados. **Metodología**: El presente es un estudio observacional cualitativo de casos múltiples (4 regiones del Perú: Lima, La Libertad, Arequipa y Amazonas). Se realizó una revisión documental de normas y disposiciones vinculadas al proceso de promulgación de la ley. Asimismo, se llevaron a cabo entrevistas a actores claves en la implementación y gestión de las OC incorporadas al programa de complementación alimentaria (PCA) del gobierno. **Resultados:** Entre julio del 2025 y mayo del 2026 se revisaron los documentos oficiales y se entrevistaron a 20 actores claves en las 4 regiones. La promulgación de la ley se logró gracias a la organización y acciones estratégicas de las OC que consiguieron ser visibilizadas. Entre los principales desafíos de la implementación, destacó la alta demanda administrativa por la incorporación de las OC a un programa social, que ya

venía gestionando apoyo alimentario a diversos grupos vulnerables. Pese a cierta resistencia de las dirigentes de OC, asociada a la complejidad administrativa y del monitoreo gubernamental, se reconoció la importancia de su formalización como parte del PCA. **Conclusiones:** La implementación de esta ley es un proceso dinámico que, además del financiamiento y voluntad política, requiere capacidades institucionales de articulación intergubernamental y adaptación continua, que debería reforzarse con la incorporación de las perspectivas y saberes de los actores claves.
Keywords: ollas comunes, programas alimentarios, políticas públicas
Financing: Contrato N° PE501084302-2023-PROCIENCIA-BM
Acknowledgments: Gracias a las instituciones gubernamentales por las facilidades y los actores claves por las entrevistas.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés

RP893DD

CUMULATIVE AND COMPOUNDING EFFECTS OF FAMILY SHOCKS ON FOOD INSECURITY TRAJECTORIES IN PERUVIAN HOUSEHOLDS

Jorge L Cañari-Casaño[1], Katherine Curi[1]
(1) Instituto de Investigación Nutricional, Lima, Perú

Abstract. Introduction. Family-level shocks (deaths, illness, marital dissolution, and new births) can destabilize household economies and food access in low- and middle-income settings. However, most evidence is cross-sectional and treats shocks as interchangeable, obscuring whether shock type, accumulation, and co-occurrence produce distinct food insecurity (FI) trajectories. **Objective.** To estimate the independent, cumulative, and co-occurring effects of four family shocks on longitudinal FI trajectories in Peruvian households. **Methods.** Prospective analysis of 1,785 households from the Young Lives Peru younger cohort across three rounds (2009, 2013, 2016). FI was measured with an 8-item household scale (cut-off ≥4) and classified into four trajectories: Never (54.6%), Transient (26.6%), Recurrent (14.3%), and Chronic (4.5%). Shocks reported during 2009-2016 were modelled individually, cumulatively, and as co-occurring pairs. Multinomial logistic regression yielded adjusted relative risk ratios (aRRR) versus Never FI, controlling for baseline rurality, wealth, household size, group membership, cognitive social capital, and social support. **Results.** Effects were heterogeneous across shock types. Illness in the household was associated with elevated risk across all adverse trajectories: Transient (aRRR=1.62, 1.28-2.05), Recurrent (aRRR=1.84, 95%CI 1.37-2.46), and Chronic FI (aRRR=1.94, 1.21-3.11). Marital dissolution showed a graded gradient by severity, strongest for chronicity: Transient (aRRR=1.65, 1.05-2.60), Recurrent (aRRR=1.99, 1.17-3.37), and Chronic FI (aRRR=4.28, 2.19-8.37). Cumulative exposure followed a dose-response pattern: households experiencing two or more shock types had three-fold higher risk of Chronic FI (aRRR=3.03, 1.59-5.78). Households exposed to both severe illness and marital dissolution had a markedly elevated risk of Chronic FI (aRRR=10.80, 3.69-31.66) compared with households exposed to neither. Deaths and new births were not independently associated with any FI trajectory. **Conclusions.** Family shocks affect FI trajectories selectively and cumulatively. Illness and marital dissolution, particularly when co-occurring, drive chronic FI, supporting a life-course, syndemic interpretation of household vulnerability. Social protection and health systems should prioritize households facing compounding shocks.
Keywords: food insecurity, family shocks, longitudinal trajectories
Financing: ProCiencia–CONCYTEC, Peru. Postdoctoral research fellowship at the Instituto de Investigación Nutricional (IIN), Lima, Peru.
Acknowledgments: We thank the families participating in the Young Lives Peru study
Disclosure of conflict of interest: We don't have any conflicts of interest

RT773NC

INDICADORES DEL SISTEMA ALIMENTARIO Y SU ASOCIACIÓN CON EL ESTADO NUTRICIO EN MÉXICO: 2000-2023

Trends in food system indicators and their association with nutritional outcomes in Mexico: 2000-2023

Laura Rodriguez-García[1], Mishel Unar-Munguía[1], Lucía Hernández-Barrera[1], Simón Barquera[1]
(1) Instituto Nacional de Salud Pública (INSP), Centro de Investigación en Nutrición y Salud, Cuernavaca, Morelos, México.

Resumen. Introducción: México enfrenta una rápida transición nutricional y epidemiológica caracterizada por la coexistencia de desnutrición y obesidad, impulsados en parte por sistemas alimentarios (SA) insostenibles que afectan la dieta, nutrición y salud poblacional. *Food Systems Countdown Initiative* (FSCI) monitorea indicadores clave de los SA; sin embargo, su asociación con el estado nutricio en México no ha sido estudiada. **Objetivo:** Analizar las tendencias de los indicadores del SA y sus asociaciones con desenlaces nutricionales en México, 2000-2023. **Metodologia:** Estudio ecológico de series de tiempo. Las tendencias de indicadores del entorno alimentario, seguridad alimentaria y calidad de la dieta se evaluaron mediante regresión *Joinpoint*. Para las asociaciones con baja talla y emaciación en niñas/as <2 y <5 años, y, con obesidad en adolescentes y adultos, se analizaron mediante Ecuaciones de Estimación Generalizadas, ajustando por PIB, pobreza, saneamiento, ingesta de energía e inactividad física. **Resultados:** De 12 indicadores analizados, solo 5 mostraron tendencias favorables. El acceso a agua segura se asoció con menor baja talla y emaciación en niños/as <5 años (p<0.01). El inicio temprano y la lactancia materna exclusiva se asociaron con menor baja talla en niños/as <2 años (p<0.01). El consumo de alimentos no saludables y la inseguridad alimentaria se asociaron con mayor baja talla y emaciación en niños/as <5 años (p<0.01). Una mayor disponibilidad per cápita de verduras y el consumo de leguminosas se asociaron con menor obesidad en adolescentes y adultos (p<0.01). **Conclusiones:** Los SA tienen un papel clave en el estado nutricio. El progreso desigual de los indicadores en México evidencia desafíos persistentes. Implementar y fortalecer políticas que garanticen agua segura, dietas y entornos alimentarios saludables es esencial para mejorar la nutrición poblacional y abordar la desnutrición y la obesidad. El monitoreo continuo del SA es fundamental para identificar brechas, establecer prioridades y orientar políticas basadas en evidencia.
Keywords: México, sistemas alimentarios, malnutrición
Financing: Beca (No. 4010231) otorgada por Secretaría de Ciencia, Humanidades, Tecnología e Innovación (SECIHTI), México.
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflictos de interés.

SH256JF

DESIGUALDAD REGULATORIA EN COLORANTES ALIMENTARIOS DE ULTRAPROCESADOS: MÉXICO, REINO UNIDO Y SUIZA

Jorge Vargas Meza[1,2], Ana Larrañaga-Flota[1], Paulina Magaña-Carbajal[1], Alejandra Contreras- Manzano[2,3], Laura Moreno-Altamirano[4], Alejandro Calvillo[1]
(1) El Poder del Consumidor A.C., Salud Alimentaria, Ciudad de México, México. (2) Instituto Nacional de Salud Pública, Centro de Investigación en Nutrición y Salud, Cuernavaca, Morelos, México (3) Secretaría de Ciencia, Humanidades, Tecnología e Innovación, Ciudad de México, México. (4) Universidad Nacional Autónoma de México, Departamento de Salud Pública, Facultad de Medicina, Ciudad de México, México

Resumen. Contexto: Los colorantes sintéticos se utilizan en productos ultraprocesados para mejorar su atractivo visual, particularmente en categorías consumidas por niñas, niños y adolescentes. Aunque su función es principalmente cosmética, algunos han sido asociados con posibles efectos neuroconductuales y

otros riesgos bajo discusión científica. La regulación internacional difiere ampliamente, mientras la Unión Europea exige advertencias para ciertos colorantes sintéticos, México no cuenta con una regulación específica sobre su presencia o posibles efectos para consumidores. **Objetivo:** Analizar la presencia de colorantes alimentarios en productos procesados y ultraprocesados disponibles en México y compararla con productos similares de Reino Unido y Suiza, desde una perspectiva de gobernanza regulatoria. **Metodología:** Se realizó un estudio descriptivo, transversal y comparativo entre noviembre de 2024 y febrero de 2025. Se recolectó información de listas de ingredientes en supermercados y plataformas oficiales de México, Reino Unido y Suiza. Se priorizaron cereales, botanas saladas, bebidas azucaradas y lácteos, particularmente productos dirigidos a población infantil. Los colorantes fueron clasificados como naturales, sintéticos, combinados o ausentes. **Resultados:** Se analizaron 217 productos en México, 31 en Reino Unido y 27 en Suiza. En México, 52% contenía colorantes sintéticos o combinaciones de sintéticos y naturales. Los más frecuentes fueron Amarillo 5 y 6, Rojo 3 y 40, Azul 1 y 2, y Caramelo III/IV. Botanas saladas y cereales concentraron la mayor presencia. En contraste, en Suiza no se identificaron productos con colorantes sintéticos y 78% no contenía colorantes. En Reino Unido predominó el uso de colorantes naturales o su ausencia. **Conclusiones:** Los hallazgos muestran una desigualdad regulatoria y de exposición entre México y los mercados europeos analizados. Productos similares pueden formularse con menos colorantes sintéticos bajo marcos regulatorios más precautorios. México requiere fortalecer la transparencia en el etiquetado, la revisión periódica de aditivos y las restricciones en productos dirigidos a población infantil.

Keywords: colorantes sintéticos, productos ultraprocesados, gobernanza regulatoria
Financing: Sin financiamiento específico
Disclosure of conflict of interest: Las y los autores declaran no tener conflicto de interés.

EJE TEMÁTICO 2: DE LA TRADICIÓN A LA TECNOLOGÍA: TRANSICIONES SOSTENIBLES EN LA PRODUCCIÓN ALIMENTARIA PARA LA SALUD, EL AMBIENTE Y LA ECONOMÍA DEL FUTURO

BC511PG

EL MODELO PAS COMO INSTRUMENTO DE GOBERNANZA AMBIENTAL DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA EN CATALUÑA

Marta Ruiz Colmenero[1], Víctor Rancaño[1], Ariadna Bàllega[1], Miquel Andon[1], Ramón Salvadó[2], Diana Ramírez[2]
(1) IRTA, Sostenibilidad en Biosistemas, Caldes de Montbui, Cataluña, España. (2) IRTA, Plataforma de Infraestructuras, Caldes de Montbui Cataluña, España

Resumen. Contexto: La incorporación de la sostenibilidad en la toma de decisiones del sector primario requiere instrumentos operativos que integren indicadores ambientales en el diseño, seguimiento y evaluación de políticas públicas. En Cataluña, la estrategia de Producción Agraria Sostenible (PAS), impulsada por el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, constituye un marco institucional orientado a reforzar la gobernanza ambiental del sector agrario y ganadero. **Objetivo:** Presentar los primeros resultados de huella de carbono e hídrica del modelo PAS aplicado a explotaciones ganaderas catalanas y analizar su utilidad como herramienta de apoyo a la gobernanza y a la evaluación de políticas de sostenibilidad. **Metodología:** Se desarrolló una herramienta técnica que integra indicadores ambientales del modelo SAFA (FAO, 2013), basada en datos declarativos de explotación y alineada con la metodología de la Comisión Europea (European Commission 2021). El estudio se basa en los informes PAS 2024 (n= 125) correspondientes a explotaciones lecheras de bovino, ovino y caprino. La recogida de datos se realizó mediante formularios específicos por especie y se aplicó un protocolo de control de calidad en tres fases. **Resultados:** Los resultados identifican la fermentación entérica, la gestión de deyecciones y la alimentación animal como los principales procesos contribuyentes a la huella ambiental. La herramienta permite clasificar las explotaciones en tres niveles de sostenibilidad (A, B y C) y detectar puntos críticos comunes a escala sectorial. **Conclusiones:** El modelo PAS muestra potencial como instrumento de gobernanza ambiental, facilitando el monitoreo, la comparación entre explotaciones y la generación de evidencia para orientar políticas públicas más coherentes y eficaces en el sector de producción primaria catalán.

Keywords: gobernanza; ganadería; sostenibilidad
Financing: Estrategia de Producción Agraria Sostenible, DARPA (Generalitat de Catalunya). EIT Food.
Disclosure of conflict of interest: No temenos conflicto de interés que reportar

BF241NQ

SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL EN FAMILIAS VINCULADAS A LA PESCA DEL PACÍFICO, COSTA RICA

Shirley Rodríguez[1], Marcela Dunami Echandi[1], Astrid Sánchez-Jiménez[2], Ingo S. Wehrtmann[3,4], Christian Birkel[5,6], Tayler Clarke[7]
(1) Universidad de Costa Rica, Escuela de Nutrición, Facultad de Medicina, Montes de Oca, San José, Costa Rica. (2) Leibniz-Institute for Baltic Sea Research, Coastal Sea Geography Group, Rostock-Warnemünde, Alemania. (3) Universidad de Costa Rica, Unidad de Investigación Pesquera y Acuicultura (UNIP), Centro de Investigación de Ciencias del Mar y Limnología (CIMAR), Montes de Oca, San José, Costa Rica. (4) Universidad del Valle de Guatemala, Editorial Universitaria, Ciudad de Guatemala, Guatemala. (5) Universidad de Costa Rica, Departamento de Geografía y Observatorio del Agua y el Cambio Global, Montes de Oca, San José, Costa Rica. (6) Leibniz Institute for Freshwater Ecology and Inland Fisheries, Berlin, Alemania. (7) Universidad de Costa Rica, Centro de Investigación de Ciencias del Mar y Limnología (CIMAR), Montes de Oca, San José, Costa Rica

Resumen. Contexto: La pesca artesanal constituye una actividad económica, social y cultural clave para las comunidades costeras, al aportar a la seguridad alimentaria y nutricional mediante ingresos, autoconsumo y calidad de la dieta. Además, representa el modo y medio de vida de estas comunidades. **Objetivo:** identificar las condiciones ambientales, alimentarias, sociales, políticas, de salud y nutrición que inciden en la SAN de las familias de mujeres vinculadas a la pesca artesanal en el Golfo de Nicoya, costa Pacífica de Costa Rica. **Metodología**: La investigación adoptó un enfoque mixto y contó con la participación de 29 mujeres pescadoras o relacionadas con esta actividad, residentes en Costa de Pájaros, Isla Chira y Manzanillo. La recolección de información incluyó observación, entrevistas y talleres participativos, realizados previo consentimiento informado. Las entrevistas abordaron aspectos sociodemográficos, económicos, prácticas de pesca, percepción ambiental, acceso y calidad de la alimentación, consumo de productos marinos e inseguridad alimentaria. Los talleres permitieron profundizar en factores comunitarios, mientras que la observación facilitó la comprensión del contexto. **Resultados:** Los resultados evidencian que factores ambientales (deforestación, degradación de manglares, contaminación de ríos y del mar, cambio climático) junto con dinámicas sociales de vulnerabilidad y limitaciones político-estructurales, limitan el acceso a recursos terrestres y marinos. Esto genera presión sobre los recursos marinos, afectando el autoconsumo y los medios y modos de vida. A esto se suma la poca disponibilidad de agua potable para las comunidades. Todo ello incide en la SAN de las familias y en su

calidad de vida en general. La mayoría de las familias presentó algún grado de inseguridad alimentaria. **Conclusiones**: Se concluye que estas condiciones incrementan la dependencia de los recursos marinos y profundizan la vulnerabilidad alimentaria, por lo que se requieren políticas integrales orientadas a la sostenibilidad ambiental y la equidad social.
Palabras clave: pesca, seguridad alimentaria y nutricional, cambio climático
Financing: Consejo de Investigación en Ciencias Sociales y Humanidades del Gobierno de Canadá.
Acknowledgments: A personas que participaron en esta investigación y a personas asistentes del proyecto.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar.

HS198GL

CONOCIMIENTOS DE SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL Y PRÁCTICAS OPERATIVAS EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE ÑUBLE

María Paula Alarcón Lavín[1]
(1) Departamento de Nutrición y salud Pública, Facultad de Ciencias de la Salud y de los alimentos, Universidad del Bío Bío, Chillán, Chile
Resumen. Contexto: Para que un servicio de alimentación sea realmente sostenible debe ir más allá de la compra responsable de insumos y reconfigurar su operación diaria: gestión de residuos, eficiencia en agua y energía, adquisiciones con criterios ambientales y mejoras productivas. Reducir la huella ecológica protege la inocuidad, mejora la rentabilidad y convierte la sostenibilidad en una práctica tangible. **Objetivo:** Analizar la relación entre el conocimiento en sostenibilidad ambiental y el grado de implementación de prácticas operativas sostenibles en los servicios de alimentación de la región de Ñuble. **Metodología:** Estudio cuantitativo, transversal y descriptivo-correlacional. Se aplicó un cuestionario validado de 14 ítems Likert a los administradores de 43 servicios de alimentación (97 % del universo regional). Se calcularon frecuencias, porcentajes y medias; la asociación se evaluó con prueba χ^2 (α = 0,05). Se fijó un ≥ 70 % de cumplimiento como umbral de desempeño óptimo. **Resultados:** El 76,7 % reportó políticas institucionales con componentes sociales y el 90,9 % incluyó la dimensión ambiental, pero solo el 32,6 % alcanzó cumplimiento óptimo de prácticas. Las acciones mejor consolidadas fueron gestión de residuos sólidos y uso eficiente del agua; las menos frecuentes, campañas de educación ambiental y adopción de tecnologías limpias. No hubo relación significativa entre factores organizacionales y nivel de cumplimiento (p > 0,05). Sí se halló asociación entre compromisos ambientales declarados y aplicación práctica (χ^2; p = 0,003). Apenas el 53 % realiza seguimiento sistemático de sus acciones. **Conclusiones** Existe una brecha marcada entre la declaración de compromiso ambiental y su ejecución operativa. Variables intangibles —liderazgo, cultura interna, gobernanza y recursos técnicos-financieros— parecen decisivas. Transformar discursos en resultados requiere protocolos verificables, monitoreo continuo y apoyo técnico que permitan convertir el conocimiento en mejoras operativas medibles en los servicios de alimentación.
Palabras clave: sostenibilidad ambiental, servicios de alimentación, prácticas operacionales
Financing: Sin financiamiento externo.
Acknowledgments: Agradecimientos a FACSA de Universidad del Bío Bío
Disclosure of conflict of interest: No tengo conflicto de interés que reportar.

JR341GR

DESASTRES NATURALES RELACIONADOS AL CAMBIO CLIMÁTICO E INSEGURIDAD ALIMENTARIA: EVIDENCIA LONGITUDINAL EN PERÚ

José Augusto Chaquila[1], José Chaquila[1], María Luisa Medina Pizzali[2], Paraskevi Seferidi[4], **Katherine Curi Quinto**[4]
(1) Instituto de Investigación Nutricional, Lima, Perú. (2) Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas, Facultad de Ciencias de la Salud, Lima, Perú. (3) Imperial College London, Public Health Policy Evaluation Unit, School of Public Health, London, UK. (4) Sin Afiliación
Resumen. Contexto: El cambio climático exacerba la inseguridad alimentaria (IA) en poblaciones vulnerables. Perú es frecuentemente afectado por eventos climáticos que alteran la producción, el acceso y el uso de alimentos. **Objetivo:** Evaluar la asociación entre desastres naturales relacionados con el clima (DNC) e IA en hogares peruanos**. Metodología.** Análisis secundario de la cohorte menor del estudio Niños del Milenio, Perú (edad=14-15 años; n = 1,741). La IA se midió con la HFIES en la ronda 5 (2016). Los DNC fueron autorreportados y clasificados en 3 grupos según su naturaleza: geográficos, pestes, muerte/pérdida de ganado y sembrío. Cada DNC se clasificó acumulativamente en base a su ocurrencia en las rondas 2009 (ronda 3), 2013 (ronda 4) y 2016 (ronda 5) en tres categorías: a) sin ocurrencia, b) solo en 2016 (reciente) y c) ocurrencia en 2016 y al menos otra ronda (acumulada). Se utilizó regresión Poisson multinivel (nivel 1: hogar, nivel 2: clúster) ajustada (PRa) por educación del jefe de hogar, miembros del hogar, acceso a créditos, edad, sexo, residencia, región y riqueza del hogar del adolescente. **Resultados:** En 2016, el 57.4% presentó IA. Los DNC geográficos, pestes y muerte/pérdida de ganado/cultivos mostraron ocurrencias recientes y acumuladas de 6.1% y 11.6%, 4.9% y 5.3%, y 3.6% y 1.8%, respectivamente. Los modelos ajustados mostraron que solo la ocurrencia reciente (2016) de DNC geográficos se asoció con una mayor prevalencia de IA (PRa: 1.34; IC95%: 1.04–1.73) en 2016. Asimismo, la exposición acumulada a DNC por pestes también se asoció con mayor IA (PRa: 1.37; IC95%: 1.06–1.78). En contraste, no se encontró asociación entre la muerte/pérdida de ganado/cultivos y la IA. **Conclusiones:** La IA se asocia tanto a DNC recientes como a exposiciones acumuladas, particularmente eventos geográficos y pestes, lo que sugiere efectos inmediatos y persistentes en la inseguridad alimentaria.
Palabras clave: cambio climático, desastres naturales, salud pública
Financing: Los autores declaran no tener financiamiento.
Acknowledgments: Al estudio Niños del Milenio por realizar el estudio original
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflicto de interés.

LP579GC

NORMATIVAS LATINOAMERICANAS SOBRE PÉRDIDAS Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS Y ECONOMÍA CIRCULAR HACIA SISTEMAS ALIMENTARIOS SOSTENIBLES

Flavia Noguera[3], Matías Carámbula[2]
(1) Universidad de la República, Unidad Académica Departamento de Alimentos, Escuela de Nutrición, Montevideo, Uruguay. (2) Universidad de la República, Montevideo, Facultad de Agronomía, Montevideo, Uruguay. (3) Sin Afiliación.
Resumen. Introducción. Las pérdidas y desperdicios de alimentos (PDA) representan uno de los principales desafíos para la sostenibilidad de los sistemas alimentarios en América Latina, debido a sus impactos ambientales, sociales y económicos. La economía circular (EC) surge como un enfoque estratégico orientado a promover la valorización de recursos, reducir PDA y favorecer el aprovechamiento integral de los alimentos. Diver-

sos países latinoamericanos han avanzado en marcos normativos orientados a la prevención de las PDA, integrando enfoques de sostenibilidad y gestión integral de residuos. **Objetivo.** Comparar las normativas vigentes en países de América Latina vinculadas a las PDA y economía circular, identificando enfoques, avances y oportunidades para fortalecer sistemas alimentarios sostenibles. **Metodología.** Se realizó una revisión documental comparativa de normativas, leyes, estrategias nacionales y políticas públicas relacionadas con PDA y EC en países de América Latina. Se analizaron documentos oficiales, planes nacionales y marcos regulatorios considerando dimensiones de prevención, valorización de residuos orgánicos, seguridad alimentaria y nutricional (SAN), innovación tecnológica y articulación intersectorial. **Resultados.** Se evidenciaron avances heterogéneos entre países. Brasil, Argentina, Chile, Colombia, México y Uruguay presentan iniciativas orientadas a la reducción de PDA mediante estrategias nacionales, leyes de gestión de residuos y promoción de donación de alimentos. La mayoría de las normativas incorporan principios de EC vinculados a reutilización, reciclaje, compostaje y valorización de subproductos agroalimentarios. Asimismo, se identificó una creciente integración de tecnologías sostenibles, enfoques agroecológicos y sistemas de innovación para mejorar procesos productivos. Uruguay destaca por el desarrollo de la Estrategia Nacional de Economía Circular y la implementación de acciones territoriales para la reducción de PDA. **Conclusiones.** La integración entre normativas de PDA y economía circular constituye una oportunidad estratégica hacia sistemas alimentarios sostenibles y equitativos. El fortalecimiento de marcos regulatorios y la cooperación regional son clave para reducir PDA y contribuir a la SAN.

Palabras clave: pérdidas y desperdicio de alimentos, sistemas alimentarios sostenibles, economía circular
Financing: No tiene financiamiento
Disclosure of conflict of interest: Se declara que no hay conflicto de intereses entre los autores.

NK588CD

WATER INEQUITY, FOOD SYSTEM TRANSFORMATIONS, AND COMMUNITY RESILIENCE AFTER DECADES OF EXTRACTION IN THE ANDES

Jorge L. Cañari-Casaño[1], Katherine Curi[1], Emily Treleaven[3], Lesli Hoey[2], Hilary Creed-Kanashiro[1], Andrew D Jones[4]
(1) Instituto de Investigación Nutricional, Lima, Peru. (2) Taubman College, Urban and Regional Planning Program, University of Michigan, Ann Arbor, MI, United States. (3) Institute for Social Research, University of Michigan, Ann Arbor, MI, United States. (4) School of Public Health, University of Michigan, Ann Arbor, MI, United States.

Abstract. Introduction. The Colca Valley (CV) in Arequipa, Peru hosts farming communities whose water has been systematically extracted since 1983 by the Majes-Siguas Special Project (PEMS-I) to irrigate coastal agriculture. Four decades later, upstream communities face severe scarcity, deteriorated infrastructure, and minimal State investment. With PEMS-II under construction to irrigate 38,000 additional hectares, cumulative impacts on governance, livelihoods, and cultural practices remain undocumented. **Objective.** To characterize structural water insecurity in CV communities and its effects on water governance, agricultural livelihoods, and traditional water culture. **Methods.** Qualitative study combining 38 in-depth interviews with farmers, water distributors, ritual practitioners, and water authorities; 20 participatory diagnostic workshops with CV Water Users Board commissions; and ethnographic observation. Data were triangulated with institutional records and thematically analyzed through a political ecology framework. **Results.** Five findings: (1) *Chronic investment inequity*: Decades of sustained State investment in PEMS-I and ongoing PEMS-II contrast sharply with the minimal, discontinuous investment in highland irrigation infrastructure, systematically privileging coastal water use. Communities along the PEMS canal secured partial access only through sustained collective struggle, yet face seasonal disruptions; those outside it depend on declining springs under far more precarious conditions. (2) *Institutional fragility*: outdated and insufficient water-use licenses (2007) and limited knowledge of national water legislation. (3) *Food system transformation*: water scarcity and market pressures are driving changes toward cash crops and agrochemicals, weakening livestock systems and eroding agrobiodiversity. (4) *Compounded vulnerability*: one community faces unremediated mining tailings rendering farmland unproductive, while active informal mining threatens its only drinking-water source. (5) *Cultural resilience*: despite State neglect, communities sustain communal water distribution, collective canal cleaning, and water rituals, though intergenerational transmission erodes as youth migrate. **Conclusions.** Four decades of extraction have exacerbated inequity and are transforming food systems and threatened cultural continuity Redressing investment gaps, recognizing communal governance, and securing upstream rights are essential as PEMS-II advances.

Keywords: Water insecurity, political ecology, andean food systems
Financing: Center for Global Health Equity – University of Michigan
Acknowledgments: We thank the Water Users Board of the CV for their generous participation and time.
Disclosure of conflict of interest: We declare that we have no conflicts of interest.

SN464KR

IMPACTO DEL UPCYCLING EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y SALUD DE ADULTOS MAYORES DE CHILE

Ximena Rodríguez Palleres[1,2,3], Fancy Rojas González[3], Juan Manuel Castagnini[1], Fernanda Poblete Bustos[2], Marco Flores Urzúa[2]
(1) Universidad de Valencia, Grupo de investigación en Tecnologías Innovadoras para una Alimentación Sostenible (ALISOST), Facultad de Farmacia, Burjassot, Valencia, Chile. (2) Universidad Bernardo O´Higgins, Escuela de Nutrición y Dietética, Facultad Ciencias de la Salud. Santiago, Chile. (3) Valoriza SPA. Santiago, Chile.

Resumen. **Introducción:** La transición hacia sistemas alimentarios sostenibles requiere reincorporar las pérdidas y desperdicios alimentarios (PDA) en la cadena agroalimentaria. **Objetivo:** Presentar un modelo de economía circular basado en la transformación de excedentes del mercado mayorista de Santiago en alimentos para poblaciones vulnerables, y evaluar su impacto nutricional y bioquímico. **Metodologia:** Se diseñaron concentrados vegetales a partir de excedentes de tomate, betarraga, apio y brócoli. Se realizó un estudio de intervención nutricional de 60 días con 45 adultos mayores institucionalizados (65-80 años). El grupo intervención recibió 100g diarios de concentrado vegetal y 80g de compota de fruta upcycled, sustituyendo parte de su dieta estándar. Se evaluaron parámetros antropométricos, ingesta dietética y biomarcadores plasmáticos (perfil lipídico y vitaminas antioxidantes). **Resultados:** Mostraron que el grupo intervenido aumentó significativamente su consumo de vegetales de 97,27 a 229,55 g/día ($p < 0,05$). En términos bioquímicos, se observó una mejora en el estado antioxidante con un aumento en los niveles plasmáticos de Vitamina C de 4,21 a 5,39 mg/L. El perfil lipídico mostró una tendencia favorable con una disminución del colesterol total (172,9 ± 47,5 a 168,5 ± 51,0 mg/dL) y colesterol LDL. Las evaluaciones sensoriales mediante escala hedónica confirmaron una alta aceptabilidad en el grupo etario, especialmente en atributos de textura y sabor. **Conclusiones:** Este modelo de innovación demuestra que el upcycling es una estrategia efectiva

para combatir la inseguridad alimentaria. Al transformar residuos en ingredientes funcionales de bajo costo, se promueve una transición sostenible que beneficia el ambiente, la economía y la salud. El éxito de este proyecto impulsó la creación de la *foodtech* FUDMI, evidenciando que la transferencia tecnológica es vital para escalar estas soluciones hacia la industria, lo que representa un hito en Chile para la valorización de descartades con fines nutricionales.
Palabras clave: upcycling, seguridad alimentaria, personas mayores
Financing: NAM de ANID, FONDEF de ANID, FIC Gobierno Regional Metropolitano y Startup Ciencia de ANID.
Acknowledgments: Al Mercado Lo Valledor y la Fundacion Banco de Alimentos.
Disclosure of conflict of interest: La/os autores no presentan conflictos de interés.

CK646SP

USO DE ACEITE DE PALMA EN ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL COMERCIO MINORISTA BRASILEÑO

Angela Maria Manfreda Villalobos[1], **Angela Maria Manfreda Villalobos**[1]
(1) Escola Superior de Agricultura " Luiz de Queiroz" Universidade de São Paulo, Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Avenida Paduas Dias, 11, Piracicaba, SP, Brasil (2) Escola Superior de Agricultura " Luiz de Queiroz& quot, Universidade de São Paulo, Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Avenida Paduas Dias, 11, Piracicaba, SP, Brasil.
Resumo. Introdução: O óleo de palma tornou-se um dos principais substitutos dos óleos vegetais parcialmente hidrogenados na indústria alimentícia brasileira, especialmente após a proibição da gordura trans industrial no Brasil. Embora apresente vantagens tecnológicas como estabilidade oxidativa, baixo custo e alta disponibilidade, seu elevado teor de gordura saturada (~48%) representa uma preocupação de saúde pública, dado que o consumo excessivo está associado ao aumento do risco de doenças crônicas não transmissíveis, doenças cardiovasculares e dislipidemias. **Objetivo**: analisar e caracterizar os tipos de óleos e gorduras utilizados como possíveis substitutos dos óleos vegetais parcialmente hidrogenados em alimentos e bebidas lançados no varejo brasileiro entre 2016 e 2025, com ênfase no óleo e gordura de palma. **Metodologia:** Estudo transversal observacional com rótulos de alimentos e bebidas lançados no varejo brasileiro entre 2016 e 2025, obtidos na base Mintel Global New Product Database. Os alimentos foram classificados segundo a NOVA, com análises estratificadas em três períodos alinhados à legislação brasileira sobre gordura trans. As listas de ingredientes foram fragmentadas no software Stata 16 para identificar a presença de óleo e gordura de palma e suas frações, além de outros óleos vegetais. **Resultados:** Foram analisados 74.833 produtos. A gordura de palma e o óleo de palma foram identificados em 3% dos produtos cada, com presença mais expressiva em panificados e salgadinhos. Chocolates apresentaram os maiores teores médios de gordura saturada (18,2 g; IC 95%: 18,0–18,4) e gordura total (31,8 g; IC 95%: 31,6–32,1). O termo “gordura vegetal”, presente em 16,38% dos produtos, dificulta a rastreabilidade da origem lipídica nos rótulos. **Conclusão:** Os resultados evidenciam o uso do óleo de palma no varejo brasileiro, sobretudo em ultraprocessados, reforçando a necessidade de monitoramento contínuo da composição nutricional para subsidiar políticas de reformulação que promovam uma alimentação mais saudável.
Keywords: óleo de Palma, gordura de palma, rotulagem de alimentos
Financing: CAPES (Código 001) e FUSP/OPAS (Carta Acordo SC 2024-00242).
Disclosure of conflict of interest: Não há conflito de interesses dos envolvidos.

FM374NP

ALINEACIÓN METODOLÓGICA ENTRE EVALUACIÓN NUTRICIONAL Y AMBIENTAL EN ESTUDIOS DE ALIMENTOS Y DIETAS

Marta Ruiz Colmenero[1], Ricard Celorio-Sardà[2,3], Tomás Nemecek[4], M. Carmen Vidal-Carou[2,3], Ujué Fresán[1]
(1) Institute of Agrifood Research and Technology (IRTA), Sostenibilidad en Biosistemas. Cataluña, Espanya. (2) Universitat de Barcelona (UB), Departament de Nutrició, Ciències de l’Alimentació i Gastronomia. Santa Coloma de Gramenet, Spain. (3) Universitat de Barcelona (UB), Institut de Recerca en Nutrició i Seguretat Alimentària (INSA·UB). Santa Coloma de Gramenet, Spain. (4) Agroscope, Agroecology and Environment Research Division, Zürich, Suiza.
Resumen. Contexto: La transición hacia sistemas alimentarios sostenibles ha impulsado el uso de evaluaciones que integran impactos ambientales y resultados nutricionales, especialmente a través del análisis del ciclo de vida nutricional (n-LCA). Sin embargo, la falta de coherencia metodológica entre ambas dimensiones limita la comparabilidad, interpretación y utilidad de estos estudios para guiar la transformación de los sistemas alimentarios. **Objetivo:** Analizar el grado de alineación metodológica entre las evaluaciones nutricionales y ambientales en estudios que integran ambas dimensiones, e identificar los principales factores que dificultan su coherencia y aplicación en enfoques de sistemas alimentarios. **Metodología:** Se realizó una revisión narrativa de alcance de 23 estudios revisados por pares publicados entre 2014 y 2024 que evaluaron conjuntamente impactos ambientales y nutricionales de alimentos o dietas. Para cada estudio se analizó la alineación entre dimensiones considerando: contexto geográfico, alcance del producto o dieta, unidades funcionales, límites del sistema, fuentes de datos y métodos empleados. El grado de alineación se clasificó cualitativamente como completo, parcial o inexistente. **Resultados:** Se identificaron 24 indicadores nutricionales distintos, y predominancia de cambio climático en la dimensión ambiental. La alineación metodológica fue limitada, con solo un estudio mostrando coherencia completa. Las principales desalineaciones se asociaron al uso de bases de datos no compatibles geográficamente, límites del sistema que no representan los alimentos tal como se consumen, y una consideración heterogénea del comercio y la transformación de los alimentos, dificultando la interpretación integrada de los resultados nutricionales y ambientales. **Conclusiones:** Más allá de un desafío metodológico, la falta de alineación entre dimensiones refleja una dificultad estructural para evaluar los alimentos como parte de sistemas alimentarios complejos. Avanzar hacia transiciones sostenibles requiere metodologías que integren de forma coherente producción, transformación y consumo, reforzando la interoperabilidad de datos y la coherencia entre dimensiones para generar evidencia útil en la toma de decisiones.
Keywords: sistemas alimentarios; análisis de ciclo de vida nutricional (n LCA); alineación metodológica
Financing: investigación institucional/EIT Food
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

HF652HR

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Y ACEPTABILIDAD DE PURÉS CON VITAMINAS Y MINERALES ESPOLVOREADOS

Julieta Salazar[1], Ivette Maribel Ortiz Aguirre[1], Anna Gabriella Soto Pineda[2], Kimberly Annett Corado Cruz[3], Ana Sofía Galiano Trujillo[3]
(1) Universidad de San Carlos de Guatemala, Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Químicas y Farmacia, Ciudad Universitaria. Guatemala, Guatemala. (2) Universidad de San Carlos de Guatemala, Escuela de Química Biológica, Facultad de Ciencias Químí-

cas y Farmacia, Ciudad universitaria zona 12, Guatemala, Guatemala. (3) Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, Programa de Seguridad Alimentaria y Nutricional, Guatemala.

Resumen. Contexto: Para prevenir la desnutrición crónica, el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social de Guatemala (MSPAS) brinda un suplemento alimentario a niños menores de 5 años, en cual consiste en un polvo que contiene 10 vitaminas y 5 minerales (VME) para mezclar con alimentos semisólidos, en concentración de 1 gramo por 1.5 cucharadas, por día. **Objetivo:** Determinar si las VME cambian las características sensoriales y la aceptabilidad de puré de avena, de arroz, de frijol y de camote. **Metodología:** Se prepararon los purés con receta estandarizada y se agregó VME en la concentración recomendada por el MSPAS. 20 jueces sensoriales entrenados realizaron Análisis Descriptivo Cuantitativo de olor, color y sabor de purés con y sin adición de VME. El descriptor de color se cuantificó con ayuda de la escala Pantone®; los descriptores de sabores predominantes y extraños se cuantificaron con una escala desarrollada específicamente para ese fin. Se midió la aceptabilidad de los purés con y sin VME en 89 niños de 24 a 59 meses, mediante porcentaje de consumo y posterior interpretación con escala hedónica. **Resultados:** Los purés con VME no presentaron diferencias en olor, pero sí en color y sabor, apareciendo un color amarillo y sabor ácido "químico", amargo y metálico. La aceptabilidad de los purés de avena, arroz y camote con VME fue baja, pero el puré de frijol con y sin VME tuvo alta aceptabilidad. **Conclusiones**: El puré de avena, de arroz y de camote cambia su color y sabor cuando se agrega VME, lo cual determina una baja aceptabilidad en niños menores de 5 años. El puré de frijol con y sin adición de VME tiene alta aceptabilidad en la población infantil estudiada.

Keywords: percepción, alimento, nutriente
Financing: Fondo de Investigación de la Universidad de San Carlos de Guatemala, partida presupuestaria 4.8.63.6.82
Disclosure of conflict of interest: Las autoras declaran que no existe ningún tipo de vínculo comercial, financiero, institucional o personal que pueda haber influido de manera inapropiada en el desarrollo, análisis o presentación de los resultados de este trabajo libre. La investigación fue realizada con total independencia y con el único propósito de contribuir al avance del conocimiento en nuestra disciplina.

KK876QG

PATRONES Y DETERMINANTES DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO EN HOGARES COLOMBIANOS: ANÁLISIS DE ENCUESTAS NACIONALES 2021-2025

Karla Sofía Jiménez Bojórquez[1], Irieleth Gallo Caro[1], Victoria Eugenia Soto Rojas[1], Juan Camilo Herrera Palacio[1]
(1) Universidad ICESI, Centro de Estudios de Protección Social y Economía de la Salud, Calle 18 #122-135, Cali, Colombia.

Resumen. Introducción: La pérdida y el desperdicio de alimentos constituyen un problema global con implicaciones para la seguridad alimentaria, la economía y el ambiente. A nivel mundial, se estima que 19% de la producción de alimentos se desperdicia a nivel de comercio y consumo en el hogar. En América Latina y el Caribe se desperdicia alrededor del 15% de los alimentos, mientras que en Colombia esta cifra alcanza el 34%. A la vez, 28,1% de los hogares colombianos presentan inseguridad alimentaria y 31,8% pobreza monetaria. Esto sugiere que la reducción del desperdicio de alimentos podría incidir en la reducción de inseguridad alimentaria, sobre todo para las poblaciones más vulnerables. **Objetivo:** Analizar la prevalencia, tendencias y determinantes del desperdicio de alimentos en hogares colombianos según sus características socioeconómicas. **Metodología:** Se realizó un estudio observacional, transversal repetido, utilizando datos de la Encuesta Nacional de Calidad de Vida (ECV) de Colombia (2021 a 2025). Se implementaron modelos de regresión para identificar los determinantes del desperdicio. **Resultados:** El número de hogares que reportan desperdicio ha aumentado de forma sostenida. El desperdicio se asocia con mayor nivel de ingresos, jefatura masculina, zona urbana y residencia en departamentos con ciudades más grandes. Los alimentos más desperdiciados son frutas y verduras, y las principales razones son el deterioro por el tiempo y problemas de conservación. **Conclusiones:** Los hallazgos evidencian la necesidad de diseñar políticas públicas que incorporen las razones del desperdicio y las características socioeconómicas identificadas, con énfasis en que el desperdicio actual se direccione a cubrir las necesidades de las poblaciones más vulnerables. Se requieren mejoras en los instrumentos de medición, ya que actualmente se limitan a la frecuencia de desperdicio y no reportan cantidades. Es necesario desarrollar sistemas de información que permitan cuantificar y monitorear de manera sistemática la magnitud de la pérdida de alimentos.

Keywords: pérdida y desperdicio de alimentos, seguridad alimentaria, sistemas alimentarios
Financing: Los autores no recibieron ningún tipo de financiamiento.
Disclosure of conflict of interest: Los autores no declaran ningún conflicto de interés.

MD279PH

PLANTAS ALIMENTICIAS NO CONVENCIONALES Y SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LOS PATIOS TRASEROS DEL VALLE DE RIBEIRA

Marilua Feitoza[1], Betzabeth Slater Villar[2], Laila Zilber Kontic[3], Isabela Castagna Dall'Acqua[4], João Vicente Coffani Nunes[5], Ana Paula Branco do Nascimento[6]
(1) Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo (USP), Nutrição em Saúde Pública, Faculdade de Saúde Pública, São Paulo, Brasil. (2) Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo (USP), Faculdade de Saúde Pública, São Paulo. (3) Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo (USP), Nutrição em Saúde Pública, Faculdade de Saúde Pública, São Paulo, Brasil. (4) Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo (USP), Nutrição em Saúde Pública, Faculdade de Saúde Pública, (5) Universidade Estadual Paulista (UNESP), Botânica, Universidade Estadual Paulista (UNESP), Brasil. (6) Universidade Federal de São Carlos (UFSCar), campus Sorocaba., Sustentabilidade na Gestão Ambiental, Sorocaba, Brasil

Resumo Introdução: A Insegurança Alimentar e Nutricional (IAN) permanece como um desafio estrutural que demanda estratégias territorializadas integrando biodiversidade e cultura alimentar. Nesse cenário, os quintais urbanos configuram microterritórios de produção com potencial para fornecer alimentos frescos. As Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) emergem como alternativa para diversificar dietas e melhorar a qualidade nutricional, embora muitas vezes sejam invisibilizadas em ambientes urbanos. **Objetivo:** Analisar como as PANC presentes em quintais urbanos do Vale do Ribeira (SP) contribuem para a segurança alimentar, considerando sua ocorrência, formas de uso e frequência de consumo. **Metodologia:** Adotou-se abordagem quali-quantitativa em 74 domicílios com quintais, de oito bairros urbanos em Registro (SP). Foi realizado um levantamento etnobotânico nos quintais e entrevistas semiestruturadas sobre o manejo e o preparo culinário das espécies. **Resultados:** As PANC mais consumidas são ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata*), hortelã-graúda (*Plectranthus amboinicus)*, alfavaca-do-mato (*Ocimum campechianum*), cúrcuma (*Curcuma longa*), alho-nirá (*Allium tuberosum*) e coentrão (*Eryngium foetidum*). A ora-pro-nóbis é utilizada em saladas, sucos e carnes, com consumo semanal por 50% das famílias. A hortelã-graúda destacou-se pelo uso regular (84,2% diário ou semanal) no tempero de feijão e carnes. A cúrcuma apresenta o maior uso diário na alimentação cotidiana

como corante e tempero. A alfavaca-do-mato e o coentrão são frequentes em pratos com peixes e ensopados, enquanto o alho-nirá compõe pratos tradicionais como tempurá e *missoshiru*. Estas espécies fornecem micronutrientes e fitoquímicos essenciais. **Conclusão:** Os quintais urbanos abrigam biodiversidade que permite incrementar as dietas e conectar as famílias ao alimento tradicional e saudável. O consumo dessas plantas é uma realidade parcial no território porque as famílias restringem o consumo a poucas espécies. No entanto, existe grande potencial de expansão devido ao domínio de conhecimentos culinários pré-existentes e à abundância de quintais urbanos na região.

Keywords: PANC; insegurança alimentar; alimentos in natura
Financing: Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior, Brasil (CAPES)
Disclosure of conflict of interest: Não há conflito de interesse.

PP257BG

INFLUENCIA DE TEMPERATURA, DESENGRASADO Y CENTRIFUGACIÓN SOBRE LA RECUPERACIÓN PROTEICA DE BAGAZO CERVECERO

Marceli Borges Fioravanti[1], Caroline Franco Paiva[1], Maria Eduarda Marques Lourenço[2], Elisvânia Freitas dos Santos[1]
(1) Federal University of Mato Grosso do Sul, Postgraduate Program in Biotechnology, Food and Nutrition Laboratory, Faculty of Pharmaceutical Sciences, Food and Nutrition, Campo Grande, Brazil
(2) Federal University of Mato Grosso do Sul, Food and Nutrition Laboratory, Faculty of Pharmaceutical Sciences, Food and Nutrition, Campo Grande, Brazil

Abstract. Introduction: Brewer's spent grain (BSG), the primary by-product of the brewing industry, is produced in large volumes (14-20 kg per 100 L of beer) and is rich in protein and fiber, making it a promising ingredient for the circular economy and sustainable food systems. However, its high organic load poses environmental concerns, and protein extraction remains limited due to its complex lignocellulosic matrix. **Objectives:** This study aimed to investigate the combined effects of temperature and defatting on protein recovery efficiency across four extraction conditions and two centrifugation times. **Methodology:** Extractions were conducted using NaOH (pH 11.5) followed by isoelectric precipitation with HCl (pH 4), under cold (24 h, ambient temperature - EF) or hot (80 °C, 2 h 12 min - EQ) conditions and with whole BSG (AI) or defatted BSG (AD). Centrifugations were performed at 10,000 g for 20 or 30 min, followed by drying at 60 °C for 24 h. Protein fractions were evaluated based on extraction yield. **Results:** Hot extraction and defatting significantly enhanced ($p<0.001$) protein recovery. Hot extraction yielded the highest protein recovery ($p<0.001$), particularly in EQAD, which reached 45.46% (30 min) and 43.88% (20 min). EQAI also showed elevated values (41.10%) with 30 min. Cold extraction resulted in lower recovery ($p<0.001$), with EFAD reaching 42.02% (20 min) and EFAI with the lowest yield 35.18% (30 min). Differences between centrifugation times suggest that separation conditions influence protein partitioning. **Conclusions:** Optimized hot extraction from defatted BSG is effective for protein recovery, while cold extraction represents a viable, lower-energy alternative. Given its simplicity, low reagent demand, and reduced environmental impact compared to conventional protein isolation techniques, this method represents a more accessible and sustainable alternative for the valorization of brewer's spent grain.

Keywords: protein valorization, defatting, sustainable processing
Financing: CAPES - finance code 001, UFMS and (FUNDECT) (322/2024), Brazil.
Disclosure of conflict of interest: We have no conflict of interest to report.

QM571CC

ENTRE NUTRICIÓN Y SOSTENIBILIDAD: EL PAPEL DE LA CARNE DE POLLO COMO FUENTE DE PROTEÍNA ANIMAL

Brenda Araújo[1], Ana Carolina Monção[1], Rita de Cássia Ribeiro[1], Bruna Vieira[1], **Brenda Araújo**[1]
(1) Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG), Departamento de Nutrição, Escola de Enfermagem, Belo Horizonte, Brasil

Resumo. Introdução: Os Restaurantes Populares (RP) são equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional destinados ao atendimento de populações em situação de vulnerabilidade. Na elaboração dos cardápios, a definição das fontes proteicas influencia simultaneamente a qualidade nutricional das refeições e o impacto ambiental do sistema alimentar, configurando-se cómo decisão estratégica na gestão pública. **Objetivo**: Comparar o almoço com diferentes opções de pratos proteicos dos RP de Belo Horizonte, Minas Gerais, Brasil, quanto ao teor de proteína, emissão de carbono e pegada hídrica. **Metodologia**: Estudo transversal com análise de 120 cardápios de almoço referentes ao ano de 2024 (40 dias de cardápio), contemplando a avaliação de diferentes fontes proteicas: carne (bovina, suína e aves), ovo e opção vegetariana. Foram avaliadas as variáveis proteína (g), emissão de carbono (gCO_2e) e pegada hídrica (litros) por meio de tabelas de composição de alimentos e pegadas ambientais. Utilizou-se o teste de Kruskal-Wallis com pós-hoc de Dunn para comparação entre grupos, com nível de significância de 5**%. Resultados:** Os cardápios com carne de frango apresentaram a maior quantidade de média de proteína (55,4g), seguidos por carne bovina- músculo (49,7g), carne bovina - vísceras (47,1g), carne suína (48,6g), opção vegetariana (39,1g) e ovo (31,5g). A emissão de carbono associada à carne de frango (1.206 gCO_2e) foi 4,5 vezes inferior à da carne bovina - músculo (5.369 gCO_2e) ($p < 0,001$), e o consumo de água (1.324 litros) foi 2,9 vezes menor em comparação às demais opções ($p < 0,001$). **Conclusões**: A carne de frango destacou-se como fonte proteica de maior eficiencia nutricional e menor impacto ambiental dentre as opções de alimentos de origem animal. Sua priorização nos cardápios pode contribuir para a melhoria da qualidade nutricional das refeições e para a redução da pegada ambiental da alimentação coletiva, sendo uma estratégia relevante para políticas públicas de alimentação saudável e sustentável.

Keywords: alimentação coletiva; sustentabilidade ambiental.
Financing: Bolsa de estudos do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico etecnológico (CNPq), processo n° 132477/2025-4- Brazil
Disclosure of conflict of interest: Os autores declaram não haver conflito de interesses areportar.

QS413CT

CAMBIO CLIMÁTICO, PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y MALNUTRICIÓN INFANTIL: DIAGRAMA CAUSAL EN BRASIL

Cecília Klapka[1], Lucas de Almeida Moura[1], Flávia Mori Sarti[1], Aline Martins de Carvalho[1]
(1) Universidade de São Paulo, Departamento de Nutrição, Faculdade de Saúde Pública, São Paulo, Brasil

Resumo. Introdução: Mudanças climáticas representam desafios centrais aos sistemas alimentares devido aos impactos sobre produção, abastecimento, acesso aos alimentos e nutrição populacional. No Brasil, o aumento de eventos climáticos extremos tem comprometido a oferta de alimentos e intensificado o risco de insegurança alimentar, especialmente em grupos vulnerabilizados, como crianças menores de cinco años, contribuido para diferentes formas de má-nutrição. **Objetivo:** Analisar relações entre mudanças climáticas, produção de alimentos e má-nutrição infantil no Brasil, a partir de um diagrama de laços causais. **Metodologia:** Trata-se de análise qualitativa fundamentada em:

1) revisão da literatura científica e de relatórios técnicos; 2) abordagem de sistemas complexos para construção do diagrama de laços causais. As informações extraídas subsidiaram a identificação de variáveis-chave, relações causais e ciclos de retroalimentação entre mudanças climáticas, produção de alimentos e nutrição infantil. O modelo foi validado por painel de 58 especialistas brasileiros com atuação em sistemas alimentares, segurança alimentar e nutricional, mudanças climáticas, saúde pública e áreas correlatas. A síntese baseou-se nas relações entre variabilidade climática, produção agropecuária, abastecimento alimentar e insegurança alimentar. **Resultados:** O diagrama evidenciou um ciclo de retroalimentação: eventos climáticos extremos reduzem a produtividade agropecuária e comprometem a estabilidade da oferta de alimentos, gerando pressão pela expansão para novas áreas produtivas, o que amplia o desmatamento e contribui para novos eventos climáticos extremos. Ademais, emissões de gases de efeito estufa ao longo da cadeia de produção reforçam o ciclo. A queda na produção e disrupções no abastecimento elevam barreiras de acesso a alimentos adequados e saudáveis, ampliando a exposição de crianças menores de cinco anos à má-nutrição. **Conclusões:** O modelo explicita mecanismos sistêmicos que conectam clima, produção alimentar e nutrição infantil, indicando pontos críticos para políticas públicas voltadas à resiliência alimentar e proteção da infância.

Keywords: mudanças climáticas, sistemas alimentares, má nutrição infantil
Financing: Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Brasil (CAPES) - Código de Financiamento 001.
Disclosure of conflict of interest: As autoras e o autor declaram não haver conflitos de interesse.

RD628SG

REVALORIZACIÓN DEL SUERO DE LECHE EN BEBIDAS FERMENTADAS SIMBIÓTICAS: EVALUACIÓN NUTRICIONAL, FISICOQUÍMICA, MICROBIOLÓGICA Y SENSORIAL

Daniela Montserrat Guzmán Escalera[1], Elia Herminia Valdés Miramontes[1], Laura Elena Iñiguez Muñoz[1], Zyanya Reyes Castillo[1]
(1) Universidad de Guadalajara, Centro Universitario del Sur, Instituto de Investigaciones en Comportamiento Alimentario y Nutrición. Jalisco, México

Resumen. El suero de leche, principal subproducto de la industria quesera, continúa siendo subutilizado pese a su elevado valor nutricional, esto contribuye a problemas ambientales asociados a su desecho. La fermentación láctica surge como una alternativa viable para su aprovechamiento, permitiendo el desarrollo de bebidas fermentadas con potenciales propiedades funcionales. El presente estudio tuvo como propósito formular y evaluar parámetros fisicoquímicos, nutricionales, vida de anaquel y análisis sensorial de dos bebidas fermentadas: B1 a base de suero de leche adicionada con suero en polvo y B2 a base de suero de leche adicionada con leche en polvo, en ambas se utilizaron diferentes bacterias ácido lácticas (BAL) e inulina como prebiótico. Se llevaron a cabo diversas cinéticas de fermentación, modificando el tipo de cultivo iniciador y el tiempo de fermentación, con el fin de seleccionar las formulaciones que cumplieran con criterios tecnológicos, normativos y de aceptación sensorial. Las bebidas mostraron una adecuada dinámica de acidificación y estabilidad microbiológica durante 21 días de almacenamiento en refrigeración. La adición de sólidos lácteos favoreció la fermentación y contribuyó a mejorar la aceptación sensorial. Las bebidas cumplieron con estándares sanitarios establecidos y mantuvieron la viabilidad de las BAL a lo largo de su vida útil. En la evaluación sensorial, B1 presentó la mayor aceptación con una puntuación media de 4.0 ± 0.98, lo cual podría atribuirse tanto a la composición de sólidos, parámetros de fermentación y al sabor adicionado. Ambas formulaciones presentaron perfiles nutricionales favorables, especialmente en su contenido de proteínas (B1: 0.80 ± 0.01; B2: 2.29 ± 0.06 g/100 g) y fibra (B1: 8.77 ± 0.22; B2: 4.34 ± 0.11 g/100 g). En conjunto, los resultados evidenciaron la factibilidad tecnológica y sensorial del uso del suero de leche como matriz para el desarrollo de bebidas fermentadas con potencial funcional, contribuyendo a su reaprovechamiento sostenible.

Keywords: suero de leche, bebida simbiótica, revalorización
Financing: Beca (No. CVU: 1241237) otorgada por el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACyT), México.
Acknowledgments: A la Universidad de Guadalajara, Centro Universitario del Sur e Instituto de Investigaciones en Comportamiento Alimentario: Disclosure of conflict of interest: Se declara no conflictos de interés relacionados a esta investigación.

SG533CS

BIOACCESIBILIDAD GASTROINTESTINAL DE COMPUESTOS FENÓLICOS EN SUBPRODUCTOS DE CALAFATE PROCESADOS CON ULTRASONIDO Y ENZIMAS

Alina Concepción Alvárez[1], Raquel Bridi[2], Igor Pacheco[1], Miguel Angel Rincón Cervera[1], Omar Porras[1], Adriano Costa de Camargo[1]
(1) Universidad de Chile, Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos, Santiago, Chile. (2) Universidad de Chile, Departamento de Farmacología y Química, Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas, Santiago, Chile.

Resumen. Introducción: La transición hacia sistemas alimentarios sostenibles impulsa la valorización de desechos agroindustriales como fuentes de ingredientes de alto valor funcional. Los subproductos de frutas como el calafate constituyen matrices prometedoras debido a su elevado contenido de compuestos fenólicos. En este contexto, el uso de tecnologías verdes, como el ultrasonido (US) y el tratamiento enzimático, reduce la huella ambiental de los procesos de extracción y favorece la liberación de compuestos fenólicos, mejorando su recuperación y potencialmente su bioaccesibilidad tras la digestión gastrointestinal. **Objetivo:** Evaluar la bioaccesibilidad de los compuestos fenólicos en subproductos de calafate tratados con ultrasonido y enzimas durante la digestión gastrointestinal simulada. **Metodología:** Se obtuvieron liofilizados mediante US combinado con Viscozyme (US-V). La bioaccesibilidad de los compuestos se evaluó mediante digestión in vitro (INFOGEST: fase oral, gástrica e intestinal). El contenido de fenoles totales (Folin-Ciocalteu) y el perfil fenólico (HPLC-DAD) se determinó para cada fracción digerida. Resultados: La combinación US-V logró un incremento significativo en la liberación de ácidos fenólicos y flavonoides. Tras la digestión in vitro, los liofilizados tratados (US-V) mostraron una bioaccesibilidad de contenido total de fenoles de 36% en calafate, superando a los liofilizados sin tratar (29%). Se evidenció una mayor bioaccesibilidad de ácidos fenólicos en relación con los flavonoides. Entre los compuestos más estables destacaron los ácidos p-cumárico y cafeico, junto con los flavonoides rutina, catequina y epicatequina. **Conclusiones:** La valorización de subproductos de calafate mediante tecnologías emergentes constituye una estrategia sostenible para obtener compuestos bioactivos. Este enfoque mejora la estabilidad y bioaccesibilidad de los fenoles, contribuyendo a la economía circular y al desarrollo de soluciones con impacto en la salud y el ambiente.

Keywords: tecnologías verdes, compuestos fenólicos, digestión in vitro
Financing: Fondecyt Regular y Beca de Doctorado Nacional, Agencia Nacional de Investigación y Desarrollo, Chile
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que declarar.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 76, Suplemento 1, Octubre 2026
https://doi.org/10.37527/2026.76.S1

SJ215GQ

PROPIEDADES NUTRICIONALES Y RESPUESTA AL ANEGAMIENTO DE GENOTIPOS DE QUINOA TOLERANTES A ALTAS TEMPERATURAS

María del Rosario Cueto[1], Mariana Pennisi[1], María Laura Gomez Castro[1,3], Laura Beatriz Lopez[2], Anabel Nora Pallaro[1],
Silvina Mariela Vidueiros[1]
(1) Universidad de Buenos Aires, Facultad de Farmacia y Bioquímica, Cátedra de Nutrición, CABA, Argentina. (2) Universidad de Buenos Aires, Facultad de Farmacia y Bioquímica, Cátedra de Bromatología, CABA, Argentina. (3) Universidad de Morón, Laboratorio de Agroalimentos, CABA, Argentina

Resumen. Introducción: El cambio climático impone desafíos a la seguridad alimentaria, posicionando a la quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd) como un cultivo estratégico debido a su adaptabilidad y alto valor nutricional. **Objetivo:** Evaluar las propiedades nutricionales de genotipos de quinoa tolerantes a altas temperaturas y su respuesta ante el estrés hídrico por anegamiento. **Metodología:** Se analizaron los granos de 6 genotipos de quinoa originarios de Emiratos Árabes Unidos (Q1, Q3, Q4) y de Estados Unidos (G14, G15, G19). Se realizaron dos ensayos: 1) Cultivo en la zona pampeana (Ayacucho, Buenos Aires) y 2) Tratamiento de anegamiento en macetas (A) durante dos semanas a comienzos del desarrollo reproductivo frente a un grupo control (C). Se determinó composición centesimal (AOAC), perfil de ácidos grasos (AG, cromatografía gaseosa), perfil proteico (SDS-PAGE) y contenido de saponinas (método espumoso). **Resultados:** La composición centesimal promedio (media±DS (g.100g-1 bs)) fue: proteínas 14,1±1,1; grasas 4,1±1,1; fibra dietaria 12,2±0.1; cenizas 4,1±0,3 y carbohidratos: 54.4±2.3. En relación al contenido de AG (%) se obtuvo: C16:0: 13.2±1.3; C18:6: 60.6±3.4 y C18:3: 6.3±1.6. Asimismo, la relación n-6/n-3 promedio fue 10.6±4.2 y el índice AGPI/AGS promedio fue 4.5±0.6. No se encontraron diferencias significativas en las propiedades nutricionales entre los genotipos de los diferentes orígenes. En el ensayo de anegamiento, tampoco se hallaron diferencias entre C y A, independientemente del origen de los genotipos. Los perfiles electroforéticos mostraron patrones característicos (20 bandas, 16-93 kDa) con variaciones menores bajo anegamiento. El contenido de saponinas superó el 0,37% en todos los casos. **Conclusión**: El perfil nutricional de la quinoa se mantiene estable frente a diferentes condiciones ambientales, lo que refuerza su papel como cultivo resiliente y sostenible para mitigar el impacto del cambio climático en los sistemas alimentarios globales.

Keywords: quinoa, propiedades nutricionales, cambio climático
Financing: Proyecto UBACYT 20020220400281BA
Acknowledgments: A Daniel Bertero, Karina Cellerino, Cecilia Mambrín y Ricardo Wright por los genotipos y análisis.
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no poseer ningún conflicto de interés.

TP799LK

AGRICULTURA FAMILIAR EN EL PNAE: TRANSICIONES HACIA SISTEMAS ALIMENTARIOS SOSTENIBLES VALORIZACIÓN DE LA BIODIVERSIDAD REGIONAL

Natacha Meggye Vieira Ludkiewicz[1], Diego Abe Trindade[1], Andrea Bottoni[1], Tatiana Ribeiro de Campos Mello[1]
(1) Universidade de Mogi das Cruzes, Discente, Universidade de Mogi das Cruzes, Av. Dr. Cândido Xavier de Almeida Souza, 200 – Centro Cívico, Mogi das Cruzes, Brasil

Resumo. Introdução: Observa-se, no Brasil, uma transição para sistemas alimentares mais saudáveis e equitativos, impulsionada pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Amparado pela Lei nº 11.947/2009, o programa fortalece a agricultura familiar como eixo da política pública. Nesse contexto, integra a alimentação escolar à sustentabilidade ambiental e ao desenvolvimento das economias locais. **Objetivo:** Analisar a contribuição da agricultura familiar e do abastecimento sustentável no âmbito do PNAE, como estratégias de transição para modelos de produção que respeitem a biodiversidade e o patrimônio biocultural. **Metodologia:** Por meio de uma revisão integrativa da literatura, baseada nas diretrizes do sistema PRISMA. Foram realizadas buscas nos seguintes bancos de dados MDPI, PubMed e SciELO entre 2020 a 2025, com o seguinte descritor "PNAE", sem restrição idiomática. Resultou em 84 artigos e selecionados apenas 10, que abordavam sobre a intersecção entre a compra institucional de alimentos e indicadores de sustentabilidade. **Resultados:** Os estudos indicam que o PNAE, favorece cadeias curtas de abastecimento através da agricultura familiar, reduzindo emissões de GEE (gases do efeito estufa) associadas ao transporte e valorizando alimentos *in natura*. A literatura destaca a inclusão de produtos da sociobiodiversidade, como frutos regionais amazônicos (açaí e cupuaçu), preservando saberes das culturas tradicionais e a biodiversidade local. A transição para práticas agroecológicas e orgânicas, reduz o uso de agrotóxicos e fertilizantes químicos, promovendo a resiliência climática e ambiental. A nova regulamentação (Lei nº 15.226/2025), que amplia a cota de compra da agricultura familiar para 45%, reforça o papel do programa na sustentabilidade da produção terrestre. **Conclusões:** A articulação entre PNAE e agricultura familiar é essencial para o fortalecimento de sistemas alimentares integrados, promovendo uma alimentação mais nutritiva aos estudantes da rede pública de ensino, incentivando biodiversidade local, a conservação ambiental e a saúde pública em consonância com as metas dos ODS 2, 3 e 12.

Keywords: agricultura familiar; sustentabilidade; biodiversidade
Financing: Não possuí
Acknowledgments: O presente trabalho foi realizado com apoio do Programa CNPq: 176581/2025-1
Disclosure of conflict of interest: Sem conflitos de interesse

EJE TEMÀTICO 3: ENTORNO Y COMPORTAMIENTO ALIMENTARIO

BG545RG

SOCIOCULTURAL INFLUENCE, SOCIAL MEDIA, AND DIETARY PATTERNS AMONG ADOLESCENTS IN FORTALEZA, BRAZIL

Influencia sociocultural, redes sociales y patrones alimentarios en adolescentes de Fortaleza, Brasil

Soraia Machado[1], Carla Maia[1], Yasmin Teixeira[1], Rosiane Paes[1], Kamila Rebouças[1], Isadora Vasconcelos[1]
(1) State University of Ceará, Postgraduate Program in Collective Health, Nutrition, Health Sciences Center, Fortaleza, Brazil

Abstract. Introduction: Adolescence is a period marked by greater vulnerability to sociocultural influences related to body image and eating behaviors. Social media may favor the internalization of aesthetic standards and influence food choices. **Objective:** To analyze the association between sociocultural media influence, social media use, and dietary patterns among adolescents from public schools in Fortaleza, Ceará, Brazil. **Methodology:** This cross-sectional study included 828 adolescents aged 11–18 years. Sociocultural media influence was assessed using the Sociocultural Attitudes Towards Appearance Questionnaire-3 (SATAQ-3). Dietary patterns were identified through principal component factor analysis based on a Food Frequency Questionnaire, resulting in ultra-processed and healthy patterns. Social media use time was self-reported in daily hours. Descriptive analyses, Pearson's Chi-square test, Mann-Whitney test, and linear regression adjusted for age, sex, BMI, and social media use time were performed. **Results:** Median age was 13 years (P25–P75: 13–14), and median daily social media use was 7 hours (P25–P75: 3.6–11.8).

Girls showed higher SATAQ total scores and longer social media use time (p<0.001), whereas boys showed greater adherence to the healthy dietary pattern (p<0.001). No significant sex differences were observed for the ultra-processed pattern (p=0.074). Total SATAQ score was not associated with dietary patterns after adjustments. However, greater general internalization was associated with higher ultra-processed food consumption (β=0.016; p=0.009) and lower adherence to the healthy pattern (β=-0.022; p<0.001). The appearance dimension was positively associated with the healthy pattern (β=0.021; p=0.002). Longer social media use remained associated with higher ultra-processed food consumption (β=0.020; p=0.001). **Conclusion:** Total SATAQ score was not associated with dietary patterns after adjustments. However, sociocultural internalization was associated with poorer diet quality, while longer social media use was related to higher ultra-processed food consumption among adolescents.
Keywords: social media, dietary patterns, adolescents
Financing: This study was funded by the Ceará Foundation for Scientific and Technological Development Support (FUNCAP).
Acknowledgments: We thank participating adolescents and school administrators for their collaboration and support throughout this study.
Disclosure of conflict of interest: The authors declare no conflicts of interest.

BN534BR
SOCIOECONOMIC INEQUALITIES IN FOOD CONSUMPTION AMONG BRAZILIAN ADOLESCENTS
Desigualdades socioeconómicas en el consumo alimentario de adolescentes brasileños
Maria Eduarda da Costa Andrade[1], Rônisson Thomas de Oliveira Silva[1], Poliana de Araújo Palmeira[1]
(1) Universidade Federal da Paraíba (UFPB), Postgraduate Program in Nutritional Sciences, João Pessoa, Brazil
Abstract. Background: Social inequalities structurally determine the food environment, causing unequal access to resources and markets, and impacting food consumption. This exposes vulnerable populations to low-quality diets and a higher risk of adverse health outcomes. **Objective:** To evaluate socioeconomic inequalities in the regular consumption of *in natura*/minimally processed food markers and ultra-processed foods (UPF) among Brazilian adolescents. **Methodology:** Cross-sectional study using data from the National School Health Survey(PeNSE 2019) (n=121,362; aged 13 to 17 years). Regular consumption (≥ 5 days/week) of fruits, vegetables, beans, soft drinks, and sweets was investigated. Associations with sex, socioeconomic status (measured by a goods and services score), race/ethnicity, and urban/rural area were estimated using Poisson regression adjusted in multivariable models. **Results:** The prevalence of regular consumption was beans (58.9%), sweets (32.9%), vegetables (28.9%), fruits (26.9%), and soft drinks (17.2%). In the multivariable model, being female was associated with lower consumption of soft drinks (Prevalence Ratio=0.92; 95%CI: 0.87-0.97) and beans (PR=0.82; 95%CI: 0.80-0.84), but a 40% higher prevalence of sweets (PR=1.40; 95%CI: 1.35-1.45). Higher socioeconomic status (3rd tertile of goods and services score) was associated with increased consumption of almost all markers except beans, notably soft drinks (PR=1.50; 95%CI: 1.39-1.62). Black adolescents showed higher consumption of beans (PR=1.14; 95%CI: 1.10-1.18) but lower intake of vegetables (PR=0.82; 95%CI: 0.77-0.87) compared to white adolescents. Urban areas were associated with higher UPF consumption (soft drinks: PR=1.45; 95%CI: 1.27-1.66 / sweets: PR=1.32; 95%CI: 1.23-1.42). **Conclusions:** Better socioeconomic conditions increase the consumption of health-promoting foods but also facilitate exposure to UPF; meanwhile, beans remain a pillar of the traditional diet in vulnerable groups. Public health interventions must prioritize the regulation of the urban food environment and ensure access to fresh and healthy foods.
Keywords: adolescent, food consumption, food environment
Financing: The research received no funding.
Disclosure of conflict of interest: We have no conflicts of interest to declare.

BR521HL
ENTORNO ALIMENTARIO SALUDABLE Y SU IMPACTO EN INDICADORES CARDIOMETABÓLICOS EN UNIVERSITARIOS CON SOBREPESO: ESTUDIO CUASI-EXPERIMENTAL
Maria Josse Navarro Ibarra[1], Jesús Fernando Moreno Rodríguez[1], Daniela Gpe. González Valencia[1], Carlos Olvera Sandoval[1], Judith Cárdenas Levy[1], Carlos Alfredo Palomares García[1]
(1) Universidad Autónoma de Baja California, Licenciatura de Nutrición, Facultad de Medicina y Nutrición Mexicali, Dr. Humberto Torres Sanginés, Mexicali, México
Resumen. Contexto: La transformación de los sistemas alimentarios requiere intervenciones estructurales que modifiquen el entorno alimentario para facilitar elecciones saludables. En contextos universitarios, donde predominan ambientes obesogénicos, existe una oportunidad estratégica para implementar cambios que impacten la salud de poblaciones jóvenes en riesgo. **Objetivo:** Evaluar el efecto de una intervención en una cafetería universitaria saludable sobre el comportamiento alimentario y parámetros cardiometabólicos en estudiantes con sobrepeso. **Metodología:** Se realizó un estudio cuasiexperimental en 37 estudiantes de 18 a 24 años con índice de masa corporal >25 kg/m² durante 30 días. La intervención consistió en el consumo de cuatro tiempos de comida en la cafetería universitaria (desayuno, comida y snack matutino y vespertino) equivalente a 1600 kcal y una adecuada distribución de macronutrientes, así como la incorporación de alimentos frescos (frutas y verduras) y reducción de ultraprocesados. Se evaluaron variables antropométricas y de composición corporal, bioquímicas (glucosa, perfil de lípidos, insulina) y conductuales, así como resistencia a la insulina mediante el índice HOMA-IR. **Resultados:** Se evidenció mejora en la calidad de la dieta, con mayor incorporación de frutas y mejor estructuración de los tiempos de comida, aunque sin cambios significativos en la ingesta energética. A nivel clínico, se observaron mejoras en el perfil lipídico, glucosa e insulina, con una reducción de la resistencia a la insulina en el 23.8% de los participantes (5/21). No se identificaron cambios significativos en variables antropométricas en el corto plazo. Los hallazgos cualitativos mostraron una transición en la percepción del entorno alimentario, destacando mayor aceptación, saciedad y conciencia alimentaria. **Conclusiones:** La modificación del entorno alimentario universitario puede generar cambios favorables en indicadores metabólicos y comportamiento alimentario a corto plazo. Estos resultados refuerzan el papel de intervenciones basadas en el entorno como herramientas clave para avanzar hacia sistemas alimentarios más saludables, con potencial de escalabilidad en instituciones educativas.
Keywords: entorno alimentario, universitarios, sobrepeso.
Financing: Financiamiento: Hospitales Hispano Americano de Mexicali, Baja California
Disclosure of conflict of interest: Declaración conflicto de interés: No tenemos conflicto de interés.

DJ594FB
ESTUDIO SANE: FACTORES QUE INFLUYEN EN LA ALIMENTACIÓN Y LA ACTIVIDAD FÍSICA EN ENTORNOS ESCOLARES LATINOAMERICANOS
Domenica Ulloa[1], Alejandra Jáuregui[2], Nicolás Aguilar[3], Violeta Rojas[4]
(1) Universidad de Cuenca, Ecuador. (2) Instituto Nacional de Salud Pública, México. (3) Universidad de la Frontera, Chile. (4) Universidad Mayor de San Marcos, Perú
Resumen. En América Latina la alimentación y la actividad física

de niñas, niños y adolescentes están determinadas por sistemas complejos en los que la escuela interactúa con hogares, comunidades, mercados y entornos digitales, lo que limita el alcance de las intervenciones aisladas. El estudio buscó identificar los factores conductuales y de política que condicionan estos comportamientos en Chile, México y Perú, y traducirlos en estrategias accionables desde un enfoque de cambio social y de comportamiento. Se aplicaron metodologías de pensamiento sistémico y de diseño centrado en las personas, con participación de actores escolares, familias y tomadores de decisión, complementadas con revisión de evidencia regional. Los hallazgos muestran que la omnipresencia de productos ultraprocesados, impulsada en buena medida por el marketing digital, la escasa valoración social de la actividad física y la persistencia de estereotipos de género operan como barreras centrales para políticas efectivas. Se concluye que avanzar hacia escuelas saludables y activas requiere estrategias sistémicas y participativas que vayan más allá de las prohibiciones y articulen a los distintos actores del sistema escolar.
Keywords: alimentación, actividad física, escolares, Latinoamérica
Financing: UNICEF
Disclosure of conflict of interest: Declaramos no tener conflicto de interés

DL224GG

MULHERES E INSEGURANÇA ALIMENTAR: O PESO DAS DESIGUALDADES SOCIAIS NO NORDESTE BRASILEIRO

Mujeres e inseguridad alimentaria: el peso de las desigualdades sociales en el nordeste brasileño

Verônyky Gomes Silva[1], Nathalia Barbosa de Aquino[1], Maria Suzane da Silva Barbosa[1], Larissa de Lima Soares[2],
Risia Cristina Egito de Menezes[2], **Juliana Souza Oliveira'**[1,3]
(1) Universidade Federal de Pernambuco, Centro de Ciências da Saúde, Programa de Pós-Graduação em Nutrição, Recife, Brasil. (2) Universidade Federal de Alagoas, Nutrição, Maceió, Brasil. (3) Universidade Federal de Pernambuco, Centro Acadêmico da Vitória, Nutrição, Rua Alto do Reservatório, Bela Vista, Vitória de Santo Antão, Brasil

Resumo. Contexto: La inseguridad alimentaria entre las mujeres está influenciada por múltiples determinantes estructurales, incluyendo condiciones socioeconómicas, desigualdades de género y características de los entornos alimentarios. Estos factores afectan simultáneamente la seguridad alimentaria y el estado nutricional femenino, especialmente en contextos marcados por vulnerabilidad social. **Objetivo:** Evaluar asociaciones directas e indirectas entre condiciones sociales, percepción del entorno alimentario, seguridad alimentaria y estado nutricional en mujeres residentes del Nordeste brasileño. **Métodos:** Estudio transversal realizado con 272 mujeres residentes en Vitória de Santo Antão, Pernambuco, Brasil, entre 2022 y 2023. Se evaluaron indicadores antropométricos, seguridad alimentaria, condiciones socioeconómicas y percepción de los entornos alimentarios doméstico y comunitario. Para investigar relaciones directas e indirectas entre los constructos analizados, se emplearon modelos de ecuaciones estructurales generalizadas (GSEM), adoptándose un nivel de significancia del 5%. **Resultados:** Mejores condiciones sociales se asociaron con menor inseguridad alimentaria (β = -0,994; IC95% = -1,52 a -0,46; p < 0,001) y con una percepción más favorable del entorno alimentario doméstico (β = 0,667; IC95% = 0,14–1,19; p = 0,013). No se observaron asociaciones significativas entre el entorno alimentario comunitario y las demás variables del modelo, ni efectos indirectos significativos, indicando ausencia de mediación por las percepciones de los entornos alimentarios. Se observó asociación entre seguridad alimentaria y estado nutricional femenino (β = 0,187; IC95% = 0,00–0,37; p = 0,047), sugiriendo coexistencia entre vulnerabilidad alimentaria y exceso de peso en mujeres. **Conclusiones:** Los determinantes sociales ejercieron mayor influencia sobre la seguridad alimentaria y el estado nutricional femenino que las percepciones de los entornos alimentarios. Los hallazgos refuerzan la necesidad de políticas públicas intersectoriales, con perspectiva de género, orientadas a reducir las desigualdades sociales y promover el derecho humano a una alimentación adecuada y saludable, especialmente en territorios vulnerables.
Keywords: mujeres, inseguridad alimentaria, desigualdades sociales
Financing: Fundación de Amparo a la Ciencia y Tecnología del Estado de Pernambuco (FACEPE).
Disclosure of conflict of interest: Las autoras declaran no presentar conflictos de interés.

DP476JQ

TEMPORAL ANALYSIS OF THE RETAIL FOOD ENVIRONMENT IN A CAPITAL CITY IN SOUTHERN BRAZIL

Análisis temporal del entorno alimentario minorista en una capital del sur de Brasil

Leticia Soares Amancio[1], Jonas Augusto Cardoso da Silveira[1]
(1) Departament of Nutricion, Federal University of Paraná/UFPR, Curitiba/Brasil.

Abstract. Introduction: The retail food environment refers to the places where individuals interact with the food system to purchase food. This environment directly influences food consumption patterns and health inequalities. **Objective:** This study assessed spatiotemporal changes in the retail food environment between 2014 and 2022, examining economic inequalities in the distribution of food retail outlets (FRO) across the 75 neighborhoods of Curitiba, a high-income state capital in southern Brazil. **Methodology:** Using an ecological design, secondary data from the Annual Social Information Report (RAIS) and demographic data from the 2010 and 2022 Brazilian censuses were analyzed using negative binomial mixed-effects regression models. FRO rates were calculated as the number of establishments per 1,000 households per neighborhood, and their spatial distribution was mapped across neighborhoods. Results are presented as rate ratios with 95% confidence intervals (RR; 95%CI), representing relative changes over time and across neighborhoods. **Results**: The results indicated a predominantly unhealthy food environment, with persistently high rates of unhealthy establishments throughout the study period, notably beverage retailers, convenience stores, and pharmacies. Unhealthy FRO rates remained stable (0.99; 0.98–1.00), accounting for more than half of all establishments. Healthy FRO rates also remained stable (1.01; 0.99–1.02), albeit at persistently low levels. Mixed FRO rates declined by 4% annually (0.96; 0.95–0.97). Compared with the lowest-income neighborhoods, the highest-income neighborhoods had almost three times more healthy FRO (2.94; 1.40–6.20) and nearly five times more unhealthy FRO (4.91; 2.62–8.34). Spatial analysis revealed a higher concentration of both healthy and unhealthy FRO in high-income neighborhoods, predominantly located in the central area of the city. **Conclusion**: Lower-income neighborhoods experienced a poorer retail food environment. The findings reinforce the role of public food and nutrition security policies in promoting healthier and health-promoting food environments, especially in areas of greater social vulnerability.
Keywords: food and nutrition security, food retail, social inequalities
Financing: Coordination for the Improvement of Higher Education Personnel - Brazil (CAPES) - Finance Code 001.
Disclosure of conflict of interest: The authors declare no conflict of interest.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 76, Suplemento 1, Octubre 2026
https://doi.org/10.37527/2026.76.S1

DS255HH

NUTRESCUELAC, CAJA DE HERRAMIENTAS PARA EVALUAR LA NUTRICIÓN ESCOLAR EN AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE

Paula Veliz ibarra[1], Michelle Álvarez[1], Paula Veliz[1]
(1) UNICEF América Latina y el Caribe

Resumen. En América Latina y el Caribe la población escolar enfrenta una triple carga de malnutrición, con prevalencias regionales de 36.8% de sobrepeso y 17% de obesidad entre los 5 y 19 años, muy por encima del promedio mundial. Pese a la amplia cobertura de los programas de alimentación escolar, la región carecía de un instrumento estandarizado para evaluar de forma comparable las políticas y prácticas de nutrición escolar. NutrEscueLAC se desarrolló para cubrir ese vacío, adaptando la caja de herramientas NEAT-S de UNICEF al contexto regional. La metodología combinó una revisión sistemática con protocolo PRISMA, que analizó 182 documentos, diez entrevistas estructuradas con gobiernos, academia y sociedad civil, y una validación con 18 expertos de diez países. El producto es una herramienta de cinco etapas con seis instrumentos de recolección y un marco de indicadores compuestos alineado con las cinco prioridades programáticas de UNICEF. La validación calificó alto su pertinencia, usabilidad y validez técnica, y ubicó la viabilidad operativa como el reto principal. La herramienta ofrece una base común para evaluar y fortalecer los entornos alimentarios escolares de la región.

Keywords: nutrición, escolar, evaluación, América Latina, Caribe
Financing: UNICEF
Disclosure of conflict of interest: Declaramos no tener conflicto de interés

FD392CS

DESIGUALDADES INTERSECCIONALES EN PRÁCTICAS ALIMENTARIAS Y AUTOPERCEPCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN EN UNIVERSITARIOS

Taís de Souza Lopes[3], Geisa Gabriela Barbosa Rodrigues[1,2], Geisa Gabriela Barbosa Rodrigues[1,2], Giullia Lorena da Silva Busch Cravo[1], Iuna Arruda Alves[2], Rosangela Alves Pereira[2]
(1) Universidade Federal do Rio de Janeiro, Programa de Pós-Graduação em Nutrição, Instituto de Nutrição Josué de Castro, Rio de Janeiro, Brasil. (2) Universidade Federal do Rio de Janeiro, Departamento de Nutrição Social e Aplicada, Instituto de Nutrição Josué de Castro, Rio de Janeiro, Brasil. (3) Sin Afiliación

Resumo. Contexto: O ingresso no ensino superior associa-se a mudanças na rotina que podem comprometer práticas alimentares e a qualidade da alimentação. Entre universitários, observa-se frequência elevada de irregularidade na realização de refeições e substituição de refeições principais por lanches, práticas associadas a um pior perfil alimentar. Esses comportamentos podem variar segundo determinantes sociais, como sexo e raça/cor da pele. **Objetivo:** Analisar a frequência de realização de refeições principais, substituição de refeições por lanches e autopercepção da qualidade da alimentação segundo a interseccionalidade entre sexo e raça/cor da pele em estudantes universitários**. Métodos**: Estudo transversal com 1.729 estudantes de graduação (idade média: 24 anos), de ambos os sexos, de uma universidade pública do Rio de Janeiro. A coleta ocorreu em 2020 por questionário on-line. A exposição foi definida pela interseccionalidade entre sexo e raça/cor da pele. Os desfechos foram: frequência usual de realização de desjejum, almoço e jantar nos últimos três meses (≥5 ou <5 dias/semana ou nunca); substituição de almoço ou jantar por lanche (nunca, 1–2 ou ≥3 dias/semana); e autopercepção da qualidade da alimentação (excelente/muito boa, boa ou regular/ruim). Aplicou-se o teste do qui-quadrado particionado com correção de Bonferroni (p<0,05). Estudo aprovado por Comitê de Ética (CAAE 35030820.5.0000.5257). **Resultados:** A realização irregular do jantar foi mais frequente entre mulheres negras (40,8%) e brancas (40,9%) do que entre homens brancos (30,8%) e negros (29,4%) (p<0,001). A substituição do almoço por lanche ≥3 dias/semana foi mais frequente entre homens brancos (69,2%) e mulheres brancas (63,5%) (p<0,005). Homens brancos apresentaram maior autopercepção positiva da alimentação (35,5%), enquanto mulheres negras apresentaram maior proporção de avaliação regular/ruim (44,5%) (p=0,002). **Conclusões:** Foram observadas desigualdades nas práticas alimentares e na autopercepção da qualidade da alimentação segundo perfis interseccionais, reforçando a necessidade de estratégias de promoção da alimentação saudável no ambiente universitário com abordagem interseccional.

Keywords: consumo-alimentar, epidemiologia nutricional, interseccionalidade
Financing: Bolsa de doutorado da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), Brasil.
Disclosure of conflict of interest: Não há conflito de interesses.

GB233MH

DESIGUALDADES SOCIAIS NO CONSUMO ALIMENTAR E NAS BARREIRAS PERCEBIDAS PARA A QUALIDADE ALIMENTAR

Desigualdades sociales en el consumo de alimentos y barreras

Leticia dos Santos Rodrigues[1], Lhais de Paula Barbosa Medina[1], Larissa Galastri Baraldi[2]
(1) UNICAMP, Departamento de Saúde Coletiva, Faculdade de Ciências Médicas, UNICAMP, Campinas, Brasil. (2) UNICAMP, Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação - NEPA, Faculdade de Engenharia de Alimentos da UNICAMP, Campinas, Brasil

Resumo. Contexto: O consumo alimentar saudável não depende apenas de escolhas individuais, mas é atravessado por determinantes desigualmente distribuídos na população. Uma alimentação saudável é reflexo de uma conjunção de oportunidades de acesso e consumo de alimentos protetores da saúde. Entretanto, barreiras como custo da dieta, tempo para preparar alimentos, proximidade de pontos de venda de alimentos saudáveis e hábito alimentar podem dificultar que populações adotem padrões alimentares mais saudáveis. **Objetivo:** Investigar as desigualdades sociais presentes na autoavaliação da qualidade da alimentação e barreiras referidas para se obter uma alimentação de qualidade pela população de Campinas-SP. **Metodologia:** Trata-se de um estudo transversal, de base populacional que analisou a população de Campinas-SP, participante do ISACamp 2022/24. Foram estimadas prevalências (teste qui-quadrado de Pearson) da autoavaliação da qualidade da alimentação e, entre os que não avaliaram como “muito boa”, analisou-se as barreiras percebidas para obter-se uma alimentação de melhor qualidade com foco nos aspectos de custo, disponibilidade geográfica, tempo para aquisição/preparo e no hábito alimentar, assim como desigualdades sociais presentes nestas prevalências (regressões múltiplas de Poisson). **Resultados:** A maioria da população avaliou positivamente sua alimentação (33,5% “muito boa” e 47,3% “boa”), mas as mulheres apresentaram maior percentual de avaliação “regular”, “ruim” e “muito ruim” em relação aos homens (22,98% vs 16,98%). A principal barreira referida foi a dificuldade em modificar hábitos alimentares (69,3%), mais frequente entre homens (71,7%) do que em mulheres (67,3%). A dificuldade financeira foi a segunda mais prevalente (29,6%), maior entre mulheres (31,0%) do que em homens (28%). Barreiras relacionadas ao tempo e ao acesso geográfico tiveram prevalências inferiores a 11%. **Conclusão:** Embora a maioria avalie a qualidade da alimentação de forma positiva, existem desigualdades de gênero nessa avaliação. Na identificação de barreiras autopercebidas, fatores relacionados ao hábito e ao custo predominam em relação à geografia e ao tempo.

Keywords: inquérito de saúde, consumo alimentar, desigualdades sociais.
Financing: O inquérito ISACamp foi financiado pela FAPESP - Processo 2017/23995-9.

Disclosure of conflict of interest: Não temos declaração de conflito de interesse a reportar

GF638LC

IMPLEMENTACIÓN DEL DECRETO 38.072 PARA PROMOVER COMEDORES SALUDABLES Y TRANSFORMAR ENTORNOS ALIMENTARIOS LABORALES EN MONTEVIDEO

Maria Battaglino[1], Carolina Paroli[1], Mariana Espinosa Estrada[3], Gastón Ares[2], Christine Johnson[3]
(1) Intendencia de Montevideo, División Salud, Av. 18 de Julio 1360, Montevideo, Uruguay. (2) Instituto Polo Tecnológico de Pando, Facultad de Química, Isidoro de María 1614, Montevideo, Uruguay. (3) Partnership for Healthy Cities, Nueva York, EEUU

Resumen. Las enfermedades no transmisibles constituyen la principal causa de morbimortalidad en Uruguay y América Latina, siendo los entornos alimentarios laborales un espacio estratégico para promover hábitos saludables. En este contexto, la Intendencia de Montevideo desarrolló e implementó el Decreto Departamental N.° 38.072, una normativa pionera orientada a mejorar la oferta alimentaria en lugares de trabajo con más de cincuenta funcionarios o trabajadores. El decreto establece criterios mínimos para la disponibilidad de alimentos saludables, reducción de sodio y azúcares, acceso gratuito al agua potable, etiquetado visible de opciones saludables y capacitación del personal vinculado a los servicios de alimentación. Asimismo, prevé un sistema de certificación oficial para los comedores que cumplen con los estándares definidos. La implementación se desarrolló entre 2022 y 2025 en articulación con Bloomberg Philanthropies y la Alianza de Ciudades Saludables. El proceso incluyó un diagnóstico inicial de los entornos alimentarios, elaboración de materiales técnicos y herramientas de autoevaluación, instancias de sensibilización con empleadores y representantes de trabajadores, y asistencia técnica nutricional personalizada a los establecimientos interesados en certificarse. Como resultado, siete comedores obtuvieron la certificación oficial durante el primer año de implementación. Entre los principales desafíos identificados se encontraron el bajo conocimiento inicial de la normativa, la necesidad de incorporar los requisitos en los procesos de compras públicas, las preocupaciones sobre la sostenibilidad económica de los cambios alimentarios y la alta rotación del personal gastronómico. Para fortalecer la sostenibilidad de la estrategia se desarrollaron capacitaciones virtuales, mecanismos simplificados de monitoreo, redes de intercambio entre comedores certificados e incorporación progresiva de criterios saludables en licitaciones públicas. La experiencia demuestra que las políticas alimentarias locales, acompañadas de apoyo técnico e involucramiento interinstitucional, pueden transformar de manera efectiva los entornos alimentarios laborales y contribuir a la prevención de enfermedades no transmisibles.

Keywords: entornos alimentarios, comedores saludables, regulación municipal
Financing: Bloomberg Philanthropies y la Alianza de Ciudades Saludables
Acknowledgments: Apoyo técnico y financiamiento, academia, centros de desarrollo local y técnicos y funcionarios de Intendencia
Disclosure of conflict of interest: No tenemos

GN891CT

ENTORNO DIGITAL, GRUPOS DE REFERENCIA Y DECISIONES ALIMENTARIAS EN NIÑOS(AS) Y ADOLESCENTES PANAMEÑOS

Ana Lilia Lozada Tequeanes[1], Mariana Castañeda Barrios[1], Yohana Amaya Pinzon[2], Lizbeth Tolentino Mayo[1], Paula Veliz ibarra[3], Verónica Ileana Hidalgo Villareal[4]
(1) Instituto Nacional de Salud Pública, Centro de Investigación en Nutrición y Salud. Cuernavaca, México. (2) UNICEF Panamá, Nutrición. Panamá, Panamá. (3) Oficina Regional de UNICEF para América Latina y el Caribe (Latin America and Caribbean Regional Office), Nutrición, Panamá, Panamá. (4) Universidad Especializada de las Américas-Nutrición. Panamá, Panamá

Resumen. Introducción: Aunque existe evidencia sobre la presencia del marketing digital de alimentos y bebidas no saludables (ABnoS), aún se conoce poco sobre cómo niñas, niños y adolescentes (NNA) lo experimentan, interpretan y negocian en su vida cotidiana, y qué actores median su influencia. **Objetivo:** Analizar cómo el entorno digital alimentario influye en la construcción de preferencias y decisiones alimentarias de NNA de 7 a 15 años en Panamá, considerando sus grupos de referencia y redes de influencia cotidiana. **Metodología:** Estudio cualitativo en escuelas públicas y privadas de zonas urbanas y periurbanas de Panamá: 15 entrevistas a profundidad con cuidadores y personal académico, así como 5 grupos focales con 42 NNA con la herramienta participativa ***Social Network Mapping*** de UNICEF para identificar actores de referencia, flujos de influencia y mediadores de decisiones alimentarias. Posterior a la sistematización, se hizo un análisis temático de contenido. **Resultados:** Las decisiones alimentarias de NNA se construyen dentro de una red jerárquica de influencias. La familia ocupa el nodo central, especialmente madres, por su papel en la compra, preparación y regulación de alimentos. La escuela aparece como un actor ambivalente: transmite mensajes de alimentación saludable, pero estos se debilitan por la disponibilidad cotidiana de AbnoS en el entorno escolar. Los pares refuerzan prácticas de consumo asociadas a integración social; mientras que el entorno digital (como: Instagram y TikTok), introduce estímulos emocionales y aspiracionales que generan impulso inmediato, a través de influencers o imágenes altamente atractivas de ABnoS. Aun así, algunos adolescentes mostraron capacidad crítica frente a estos contenidos. **Conclusiones:** NNA no son receptores pasivos; negocian sus decisiones alimentarias dentro de sus redes de referencia e interactúan simultáneamente. Estos hallazgos sugieren que las intervenciones deben estructurarse con enfoque integral que considere: entorno digital, escolar y actores sociales que median las decisiones alimentarias.

Keywords: marketing, nutrición, cualitativo, influencers
Financing: UNICEF Panamá
Acknowledgments: UNICEF Panamá
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflicto de interés.

HK954QS

ULTRA-PROCESSED FOOD CONSUMPTION AND RACIAL INEQUALITIES IN BRAZILIAN ADULTS

Consumo de alimentos ultraprocesados y desigualdades raciales entre los adultos brasileños

Luna Arruda Alves[1], Paulo Rogério Melo Rodrigues[3], Luana Silva Monteiro[2], Rebeca Marques Lomiento[1], Taís de Souza Lopes[1], Rosangela Alves Pereira[1]
(1) Federal University of Rio de Janeiro, Department of Social and Applied Nutrition, Institute of Nutrition Josué de Castro, 373 Carlos Chagas Filho Avenue, Health Sciences Center Building, Block J, 2nd floor, Room 10, University City, Rio de Janeiro, Brazil. (2) Federal University of Rio de Janeiro, Institute of Food and Nutrition, 50 Aluizio da Silva Gomes Avenue, Glória/Granja dos Cavaleiros, Macaé, Brazil. (3) Federal University of Mato Grosso, Faculty of Nutrition, 2367 Quarenta e Nove Street – Boa Esperança, Cuiabá, Brazil

Abstract. Introduction: Brazil has marked ethnic diversity and persistent social inequalities, particularly among Black populations. In recent decades, consumption of ultra-processed food (UPF) has increased, yet estimates by skin color/race remain scarce. **Objective:** To evaluate the association between the con-

sumption of selected UPF groups and skin color/race among Brazilian adults. **Methods:** This cross-sectional study analyzed a probabilistic sample of Brazilian adults (≥18 years) from the 2024 Surveillance of Risk and Protective Factors for Chronic Diseases by Telephone Survey (Vigitel). Skin color/race was self-reported as White, Brown, Black, Indigenous, and Asian. Dietary intake was assessed based on the consumption (yes/no) on the day prior to the interview of the following items: processed meats, processed desserts, ready-to-eat meals, soda, fruit-based processed beverages, processed sauces, crackers and chips, and sweet cakes and cookies. Proportions and corresponding 95% confidence intervals (95% CI) were calculated according to skin color/race. Differences between groups were assessed based on non-overlapping 95% Cis. **Results:** Overall, the most consumed items were processed desserts (31%), processed meats (30%), and soda (29%), while the least reported items were fruit-based processed beverages and ready-to-eat meals (both 12%). White individuals reported higher consumption of soda (31%) compared with Brown (27%) and Indigenous individuals (20%), as well as higher consumption of processed desserts (35%) compared with Brown (30%) and Black individuals (27%). Black individuals reported higher consumption of sweet cookies and cakes than White individuals (23% *vs.* 18%). No differences were observed for the remaining food groups. **Conclusion:** Differences in UPF consumption according to skin color/race were observed for only three of the eight food groups analyzed. In general, White adults reported higher intake than the other skin color/race groups. UPF consumption in Brazil appears relatively homogeneous; although greater consumption may be observed among those who are less socially vulnerable.

Keywords: ultra-processed food; racial iniquities; conflicto adults
Financing: No funding
Disclosure of conflict of interest: We have no conflicts of interest to report

HP582RT

ENTORNO ALIMENTARIO PERCIBIDO LIBRE DE GLUTEN Y DETERMINANTES SOCIALES EN ADULTOS CON ENFERMEDAD CELÍACA, CHILE

María Jesús Vega Salas[1,2], Alejandra Parada[1,3], Danae Hermosilla-Llanca[1], Lorena Rodríguez Osiac[2,4], Daniel Egaña Rojas[5], Attilio Rigotti[3]
(1) Pontificia Universidad Católica de Chile, Departamento de Nutrición y Dietética, Escuela de Ciencias de la Salud, Facultad de Medicina, Santiago, Chile. (2) Center for Cancer Prevention and Control (CECAN), Santiago, Chile. (3) Pontificia Universidad Católica de Chile, Departamento de Nutrición, Diabetes y Metabolismo, Escuela de Medicina, Facultad de Medicina, Santiago, Chile. (4) Universidad de Chile, Escuela de Salud Pública Dr. Salvador Allende, Facultad de Medicina, Santiago, Chile. (5) Universidad de Chile, Departamento de Atención Primaria y Salud Familiar, Facultad de Medicina, Santiago, Chile.

Resumen. Introducción: La dieta libre de gluten (LDG) es el único tratamiento eficaz para enfermedad celíaca (EC). Sostenerla no depende solo de decisiones individuales, sino de condiciones sociales, interpersonales y materiales que configuran los entornos alimentarios cotidianos. Desde los modelos de determinantes sociales de la salud y socioecológico, estos entornos pueden entenderse como resultado de factores que operan en distintos niveles. **Objetivo:** Adaptar y validar el instrumento NEMS-P-GF para adultos con enfermedad celíaca en Chile, y analizar la asociación de sus puntajes con determinantes sociales, factores interpersonales/familiares y características clínicas individuales. **Metodología:** Estudio transversal mediante encuesta online realizada entre octubre 2023 y enero 2024 en ≥18 años con diagnóstico confirmado de EC en Chile. Se recopilaron datos sociodemográficos, familiares y clínicos. Las percepciones de los entornos alimentarios LDG se evaluaron mediante el NEMS-P-GF, adaptado del NEMS-P-Ch. La validez de constructo se examinó mediante análisis factorial exploratorio y la confiabilidad mediante α de Cronbach y ω de McDonald. A partir de los factores identificados, se calcularon puntajes globales, doméstico y de abastecimiento, y se realizaron regresiones lineales. **Resultados:** El NEMS-P-GF presentó propiedades psicométricas adecuadas. Los puntajes se asociaron principalmente con determinantes sociales y factores familiares. Mayor nivel educacional se asoció con percepciones de entornos LDG más favorables. Ser hombre y tener entre 36 y 59 años se asociaron con mejores puntajes globales y de abastecimiento. En el nivel interpersonal, tener hijos y preparar comidas diferentes se asociaron con puntajes domésticos más bajos. Las características clínicas, como el IMC y el tiempo desde el diagnóstico, no mostraron asociaciones significativas. **Conclusiones:** El NEMS-P-GF mostró propiedades satisfactorias para evaluar entornos alimentarios LDG. Los resultados sugieren que estos entornos se asocian más con determinantes sociales y factores interpersonales que con características clínicas individuales, reforzando la necesidad de abordar la EC desde una perspectiva socioecológica y estructural.

Keywords: entornos alimentarios, dieta libre de gluten, determinantes sociales de la salud
Financing: Concurso Interdisciplinario Investigación Escuela de Medicina y Departamento Ciencias de la Salud 2023, PUC
Acknowledgments: Fundación Convivir y a todos los participantes del estudio
Disclosure of conflicto of interest: Los autores declaran no tener conflicto de interés en asuntos relacionados con este trabajo

HT499LG

PANORAMA Y ANÁLISIS DEL MARKETING DIGITAL DE SUCEDÁNEOS DE LECHE MATERNA EN ECUADOR (2025–2026)

Luz Valencia Erazo[1,2], Rocío Caicedo[2,3], Silvana Donoso[4], María Mendoza[5], Marysol Ruilova[5], Nathaly Mamarandi Mossot[2]
(1) Escuela Superior Politécnica del Litoral (ESPOL), Facultad de Ciencias de la Vida, Campus Gustavo Galindo, Guayaquil, Ecuador. (2) International Baby Food Action Network, IBFAN Ecuador, Ecuador. (3) Fundación para el Bienestar y Atención Básica Social, Institucional y Comunitaria, Quito/Ecuador, Quito, Ecuador (4) Universidad de Cuenca, Departamento d Biociencias, Cuenca, Ecuador. (5) Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia – UNICEF ECUADOR, Ecuador.

Resumen. Introducción: En la actualidad, el entorno digital se ha consolidado como un escenario clave de influencia comercial para los sucedáneos de la leche materna (SLM), fórmulas infantiles, biberones y chupones, superando las regulaciones tradicionales mediante estrategias algorítmicas personalizadas. Este marketing monitorea constantemente las interacciones de las familias sobre alimentación infantil para intervenir con publicidad dirigida en momentos de vulnerabilidad, amplificando el alcance promocional y socavando la lactancia materna. **Objetivo:** Caracterizar las estrategias de marketing digital de sucedáneos de la leche materna y productos relacionados, en el ecosistema digital ecuatoriano durante 2025–2026. **Metodología:** Estudio de diseño observacional y transversal para analizar el marketing digital de SLM en redes sociales en Ecuador durante 2025-2026. El estudio se desarrolló en dos fases: diseño de un instrumento en KoboToolbox basado en estándares regionales y el Código Internacional de Comercialización de SLM, y validación mediante juicio de expertos y pilotaje; seguido de un análisis cuantitativo de contenido de publicaciones de las principales marcas entre octubre y diciembre de 2025. Además, se realizó estandarización de encuestadores y análisis estadístico descriptivo en estudio. **Resultados:** Se analizaron 128 anuncios recolectados en Facebook (49.2%) e Instagram (28.9%). Se identificó que el 75% de la publicidad cor-

responde a fórmulas infantiles y el 20.3% a biberones y tetinas. Los hallazgos muestran apelación emocional en el 92.2% de las piezas, explotando vulnerabilidades parentales como cansancio o dudas sobre la lactancia. Además, el 43.8% incorpora discursos pseudocientíficos y el 32.4% utiliza publicidad híbrida encubierta presentada como consejos de salud o crianza. Un hallazgo crítico fue que el 83.3% de la publicidad de alimentación complementaria induce al consumo antes de los seis meses. También se detectó promoción cruzada para posicionar fórmulas de inicio. **Conclusión:** El marketing digital de SLM constituye una estrategia coordinada que normaliza su uso y evidencia una brecha regulatoria urgente en el entorno digital.
Keywords: maketing digital, sucedáneos de leche materna
Financing: UNICEF Ecuador
Acknowledgments: Domenica Ulloa Samuel Escandon Abraham Portocarrero
Disclosure of conflicto of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

JB224BQ

GUIA DE MONITOREO DE MARKETING DIGITAL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA LAC

Claudia Nieto[2], **Paula Veliz Ibarra**[1], Michelle Álvarez[1]
(1) UNICEF, América Latina y el Caribe
(2) Consultora UNICEF

Resumen. El marketing digital de alimentos y bebidas no saludables se ha expandido con rapidez en América Latina y el Caribe, donde la alta penetración de dispositivos entre niñas, niños y adolescentes convive con marcos regulatorios débiles y con escasa capacidad instalada para documentar la exposición real. La guía técnica busca ofrecer a los países una ruta práctica y estandarizada para monitorear y evaluar esa exposición en población de 6 a 17 años. Se desarrolló mediante revisión de la evidencia disponible, adaptación del marco CLICK de la Organización Mundial de la Salud al contexto regional y consulta con especialistas de la academia, agencias de Naciones Unidas y sociedad civil. El documento organiza el proceso en cuatro etapas que abarcan preparación y procedimientos éticos, recolección mediante captura de pantalla, codificación de instancias y técnicas de mercadeo con controles de confiabilidad entre codificadores, y clasificación de los productos con modelos de perfil de nutrientes. Concluye que el monitoreo sistemático es viable de forma escalonada y constituye un insumo indispensable para sustentar y vigilar la regulación.
Keywords: marketing digital, infancias, América Latina y el Caribe
Financing: UNICEF
Disclosure of conflict of interest: Declaramos no tener conflicto de interés

JD879QQ

RASGOS DEL APETITO EN DÍADAS MADRE-LACTANTE DE UNA COHORTE MEXICANA

Claudia Hunot Alexander[1], **Jocelyn González Toribio**[1], Clío Chávez Palencia[1,2], Ameyalli Rodríguez Cano[3], Nelly Carolina Muñoz Esparza[1]
(1) Centro Universitario de Ciencias de la Salud, Universidad de Guadalajara, Departamento de Clínicas de la Reproducción Humana, Crecimiento y Desarrollo Infantil, Instituto de Nutrición Humana. Guadalajara, México. (2) Centro Universitario de Tonalá, Universidad de Guadalajara, División de Ciencias de la Salud, Tonalá, México. (3) Instituto Nacional de Perinatología Isidro Espinosa de los Reyes, Ciudad de México, CDMX, México

Resumen. Introducción: Los rasgos del apetito expresan diferencias individuales en la respuesta a hambre y saciedad. En la infancia temprana pueden reflejar influencias biológicas y ambientales relacionadas con la autorregulación de los alimentos. **Objetivo**: Evaluar la asociación entre rasgos del apetito materno en posparto y del lactante a seis meses. **Metodología:** Se analizaron díadas madre-lactante de la cohorte LACTAR en Guadalajara, México, reclutadas en un hospital público. Los datos fueron recolectados entre agosto de 2024 y diciembre de 2025, con seguimiento del nacimiento a seis meses. Se evaluaron respuesta a los alimentos (RA) y respuesta a la saciedad (RS) maternas y del lactante mediante cuestionarios de conductas alimentarias en adultos (*Adult Eating Behaviour Questionnaire*, AEBQ) y lactantes (*Baby Eating Behaviour Questionnaire*, BEBQ), validados en México. Se implementaron modelos de regresión lineal múltiple ajustados por sexo, tipo de alimentación: lactancia materna exclusiva (LME), mixta y sucedáneos de leche humana (SLH), y escolaridad materna. **Resultados:** Se evaluaron 121 díadas. El 51% tenía educación básica; 54.5% de lactantes eran mujeres, 63% recibían LME, 25.6% mixta y 11.6% SLH. La RA materna se asoció positivamente con la RA del lactante (B=0.368, β=0.210, p=0.020), y la RS materna con la RS del lactante (B=0.213, β=0.208, p=0.027). El tipo de alimentación se asoció negativamente con la RA del lactante (B=-0.387, β=-0.246, p=0.007), observándose menor RA en lactantes con alimentación mixta o SLH, frente a LME. La escolaridad materna se asoció positivamente con la RS del lactante (B=0.090, β=0.284, p=0.002). **Conclusiones:** La asociación entre RA y RS maternas y del lactante aporta evidencia sobre posibles procesos de transmisión intergeneracional del apetito. La menor RA observada en lactantes con alimentación mixta o SLH, en comparación con LME, sugiere que el tipo de alimentación podría relacionarse con diferencias tempranas en la respuesta al hambre y la saciedad.
Keywords: rasgos del apetito, lactantes, conducta alimentaria
Financing: Financiamiento: Proyecto de Ciencia de Frontera CF-2023-G-191, financiado por la SECIHTI: Cohorte LACTAR.
Acknowledgments: Agradecimientos: A las participantes del estudio y estudiantes que apoyaron la recolección de datos.
Disclosure of conflicto of interest: Las autoras declaran no tener conflicto de interés.

JK549QQ

CRIANZA Y ALIMENTACIÓN EN LA PRIMERA INFANCIA: ESTUDIO CUALITATIVO CON ENFOQUE DE GÉNERO EN CHILE

Vania Martínez[1], Evelyn Farías[1,2], Muriel Páez[1], Ximena Ceballos[1,2], Marcela Vizcarra[1,2,3]
(1) Universidad de Valparaíso, Escuela de Nutrición y Dietética, Facultad de Farmacia, Valparaíso, Chile. (2) Centro de investigación del Comportamiento Alimentario, Universidad de Valparaíso., Escuela de Nutrición y Dietética, Facultad de Farmacia, Valparaíso, Chile. (3) Centro de Micro Bioinnovación CMBi, Universidad de Valparaíso, Escuela de Nutrición y Dietética, Facultad de Farmacia, Valparaíso, Chile

Resumen. Contexto: La obesidad infantil se relaciona con hábitos tempranos y desigualdades de género en la crianza. Cuando las madres son sobrecargadas, la dieta de los niños/as se ve afectada. Reducir esta brecha fortalecería programas familiares de salud para enfrentar la obesidad infantil. **Objetivo**: Develar desde un enfoque de género aspectos de la cotidianeidad vinculados a la crianza en la alimentación de niños/as en la primera infancia. **Metodología**: Estudio cualitativo con muestreo intencionado de cuidadores en el hogar a cargo de la alimentación de niños/as entre 2 y 4 años asistentes a jardines infantiles de Fundación Integra de diversas macrozonas. Se realizaron entrevistas con foto-elicitación. Análisis temático con enfoque híbrido. **Resultados**: 47 participantes (20 a 60 años) 83% madres, 4,3% abuelas y 12,8% padres. El 78,8% presenta malnutrición por exceso. Los temas desarrollados fueron: ***Crianza colectiva femenina:*** cuidados y alimentación infantil involucran a varios miembros familiares co-

operativamente por la falta de tiempo de la madre, con figuras femeninas predominantes, siendo la abuela una influencia intergeneracional en habilidades culinarias y prácticas de crianza en alimentación; ***No tengo tiempo***: percepción de escasez de tiempo en lo cuidadores/as, por labores dentro y fuera del hogar, valorizando el trabajo remunerado del padre por sobre tareas domésticas, su participación se limita a tareas indirectas de la alimentación que requieren que la mujer se organice generando una sobrecarga mental en ellas, afectando negativamente la alimentación de los/as niños/as. **Conclusiones**: La falta de tiempo y los roles del hogar siguen responsabilizando a la mujer de la crianza en la alimentación; esta desigualdad provoca sobrecarga y debilita la calidad de la alimentación de la familia. Un enfoque de género en los programas de salud familiar podría fortalecer el abordaje de la obesidad infantil al distribuir equitativamente las responsabilidades de la crianza.
Keywords: ambiente alimentario, doméstico, género, niñez
Financing: FONDECYT INCIACION 11230840, otorgada por Agencia Nacional de Investigación y Desarrollo, Chile.
Acknowledgments: Fundación Integra y sus familias
Disclosure of conflicto of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

JN555SP

DESIGUALDADES RACIALES Y DE GÉNERO EN CONSUMO Y COMPRA DE ALIMENTOS NO ENTORNO ALIMENTARIO ESCOLAR

Thays Maria Sant'Anna Rosa[1], Rosevane de Oliveira Cunha[1], Maria Emília Coimbra Pereira[1], Ivy Evangelista Costa Ramos[1], Daniela Silva Canella[2]
(1) Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Programa de Posgrado en Alimentación, Nutrición y Salud, Instituto de Nutrición. Maracanã, Rio de Janeiro, Brasil. (2) Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Departamento de Nutrição Aplicada, Instituto de Nutrición, Maracanã, Rio de Janeiro, Brasil

Resumen. Contexto: El consumo y la compra de los alimentos por adolescentes están influenciados por factores sociodemográficos y económicos, así como por la intersección de estos y el ambiente alimentario escolar. **Objetivo:** Investigar la relación entre intersección de raza/color y género y el consumo y la compra de alimentos en el ámbito escolar por adolescentes brasileños de escuelas públicas. **Metodología:** Con datos de la Encuesta Nacional de Salud Escolar de 2019, se construyeron 6 categorías analíticas (variable de exposición) a partir de la intersección de raza/color y género (hombre blanco, mujer blanca, hombre marrón, mujer marrón, hombre y mujer negros). Como variables dependientes, se evaluaron el consumo habitual (3 o más días a la semana) de alimentación escolar y compra habitual (3 o más días a la semana) de alimentos en comedores y en los alrededores de las escuelas públicas. Se utilizarán modelos de regresión de Poisson ajustados por covariables sociodemográficas (edad, puntaje de bienes y servicios, región, capital vs. no capital y rural vs. urbano) para estimar razones de prevalencias (RP). Dado que los intervalos de confianza (IC 95%) no se superponen, la diferencia entre los grupos fue considerada estadísticamente significativa. **Resultados:** Se identificó que, en escuelas públicas, hombre negro (RP 1,23, IC95% 1,15-1,31), mujer negra (RP 1,16, IC95% 1,07-1,26), hombre marrón (RP 1,13, IC95% 1,07-1,20) y mujer marrón (RP 1,13, IC95% 1,07-1,20) presentaron mayor consumo habitual de alimentación escolar en comparación con categoría de referencia (hombre blanco). Sin embargo, hombre (RP 1,46, IC95% 1,27-1,68) y mujer (RP 1,42 IC95% 1,22-1,67) negros presentaron mayor compra habitual de alimentos en entorno de las escuelas en comparación con lo hombre blanco. **Conclusiones:** Los resultados indican un mayor consumo de la alimentación escolar y una mayor compra de los alimentos no entorno de las escuelas públicas entre los grupos más vulnerables.
Keywords: interseccionalidad, alimentación escolar, ingesta de alimentos
Financing: Becas para proyectos (n° 405991/2024-0) y doctorado (n°88887.014853/2024-00), otorgadas por CNPq y por CAPES, Brasil
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar.

KN314DM

FOOD INSECURITY PREVAILS OVER DIETARY KNOWLEDGE IN THE HEALTHY FOOD CONSUMPTION OF VULNERABLE WOMEN

La inseguridad alimentaria prevalece sobre conocimiento dietético en consumo de alimentos saludables en mujeres vulnerables

Juliana Mastelaro[1], Alessandra Costa Pereira Junqueira[2], Telma Maria Braga Costa[2,3], Daniela Elias Goulart de Andrade Miranda[2], Maria Fernanda Laus[1,3]
(1) Universidade de São Paulo, Departamento de Ciências da Saúde, Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto, Ribeirão Preto, Brasil. (2) Universidade de Ribeirão Preto, Curso de Nutrição, Ribeirão Preto, Brasil. (3) Universidade de São Paulo, Departamento de Psicologia, Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras de Ribeirão Preto, Ribeirão Preto, Brasil.

Abstract. Introduction: Dietary behavior is shaped by cognitive, socioeconomic, and environmental factors that influence food choices. Knowledge of recommendations from national dietary guidelines plays an important role in promoting healthy eating, however, its translation into practice depends on the context in which individuals are embedded. Factors such as food insecurity (FI) and the food environment, including availability and affordability, may limit access to healthy foods. Despite their importance, these factors are rarely examined together, especially in socially vulnerable populations. **Objective**: To evaluate the association between knowledge of recommendations from the Brazilian Dietary Guidelines (BDG), socioenvironmental factors, and healthy food consumption among women living in socially vulnerable contexts. **Methodology**: Cross-sectional study was conducted with 963 adult women attending primary healthcare units in Ribeirão Preto, Brazil. The outcome was the consumption of healthy foods, measured by the number of unprocessed or minimally processed foods consumed the previous day, categorized as 0, 1, or ≥ 2. BDG-based knowledge was included as a continuous variable using the GAB1 scale. FI and perceived availability/affordability of foods were considered as independent variables. Associations were estimated using ordinal logistic regression models. **Results**: The model was statistically significant ($\chi^2(8)=81.92$; $p<.001$). BDG-based knowledge was positively associated with healthy food consumption (OR=1.09; p=.003), while perceived lack of nearby food outlets was associated with lower consumption (p=.006). FI showed the strongest associations, with a clear gradient across levels of severity: higher consumption was observed among food-secure participants (OR=2.40; p<.001) and those with mild FI (OR=1.76; p=.001), compared to those with moderate/severe FI. Household income was not associated with consumption after adjustment. **Conclusion**: Although knowledge of dietary recommendations contributes to healthier food consumption, structural constraints, particularly FI, are more decisive in shaping dietary behavior. This highlights the need for integrated strategies that combine nutrition education with policies to improve food access. FAPESP (2025/14221-6).
Keywords: food environment, nutritional knowledge, food consumption
Financing: FAPESP (2025/14221-6), Brazil

Disclosure of conflict of interest: The authors declare no conflict of interest.

LP585RD

BARRERAS Y FACILITADORES PARA EL CONSUMO DE FRUTAS Y VERDURAS EN HOGARES VULNERABLES EN MÉXICO

Selene Pacheco Miranda[1], Leonel Dorantes Pacheco[1], Claudia Ivette Ortega Medina[1], Anabelle Bonvecchio Arenas[1], Sonia Rodríguez Ramirez[1]
(1) Instituto Nacional de Salud Pública, Alimentación, Cultura y Ambiente, Morelos, Cuernavaca, México

Resumen. Introducción: En México la ingesta de frutas y verduras (FyV) en adultos está por debajo de las recomendaciones internacionales y el 26.4% de los niños menores de dos años no consumen ninguno de estos alimentos. Las barreras para el consumo de FyV entre la población podrían ser diferenciadas, si reciben subsidios para su compra y/o intervenciones para cambio de comportamiento. **Objetivo**: Identificar las barreras y facilitadores para el consumo de FyV en hogares vulnerables con niños menores de cinco años en México. **Metodología**: Estudio cualitativo anidado a un ensayo comunitario en localidades de alta marginación en Morelos, México. Se realizaron 9 grupos focales (n=57) con participantes de tres grupos: 1) incentivo económico + intervención de cambio de comportamiento, 2) intervención de cambio de comportamiento y 3) control. La intervención incluyó mensajes de WhatsApp, coleccionables y actividades participativas en redes sociales para promover el consumo de FyV. La información de los GF fue transcrita y analizada con enfoque temático con AtlasTi. **Resultados**: En el grupo 1, los facilitadores incluyeron mayor acceso a FyV, motivación y acompañamiento percibido, favoreciendo el uso del subsidio. Como barreras, destacaron la limitada disponibilidad, las preferencias del hogar y la preocupación por la sostenibilidad tras la intervención. En el grupo 2, se identificó mejor percepción sobre los beneficios del consumo de F y V y disposición para el cambio. Sin embargo, estas mejoras se vieron limitadas por restricciones económicas y de disponibilidad de estos alimentos. En el grupo control las prácticas alimentarias se mantuvieron sin cambios, influenciadas por los hábitos del hogar, y otras prioridades económicas. **Conclusiones:** La implementación de estrategias para el consumo de FyV debe incluir intervenciones que aborden barreras en diversos niveles, incluyendo el acceso, la disponibilidad y determinantes individuales (hábitos y conocimientos), para que estas sean efectivas y tengan mayor alcance entre poblaciones vulnerables.

Keywords: frutas, verduras, barreras, hábitos
Financing: Agencia Mexicana de Cooperación Internacional para el Desarrollo
Acknowledgments: Familias participantes y todo el equipo de investigación que colaboró en el proyecto.
Disclosure of conflict of interest: Ninguno.

LS643RR

ENTORNO INFORMATIVO ALIMENTARIO Y SU ROL EN LA CONFIGURACIÓN DE LAS PRÁCTICAS ALIMENTARIAS EN CHILE

Astrid Caichac[1]
(1) Universidad Autónoma de Chile, Carrera Nutrición y Dietética, Ciencias de la salud, Santiago, Chile

Resumen. Introducción: Ante los altos niveles de malnutrición por exceso, asociados a patrones alimentarios poco saludables en la población chilena, y considerando el rol de los medios de comunicación en la configuración del entorno informativo alimentario, este estudio examina cómo el tratamiento informativo sobre alimentación saludable en la prensa chilena se articula con las representaciones, percepciones y prácticas alimentarias de la población. **Objetivo:** Describir la articulación entre el tratamiento informativo sobre alimentación saludable y los factores socioculturales en la configuración de las representaciones sociales y prácticas alimentarias en adultos/as jóvenes de distintos niveles socioeconómicos de la Región Metropolitana. **Metodología**: Estudio con diseño mixto que integra análisis de contenido de prensa nacional (2018-2021) y grupos focales en adultos jóvenes pertenecientes a distintos niveles socioeconómicos de la región metropolitana de Santiago (Chile). Se identifican los marcos interpretativos predominantes en el discurso mediático y se analiza su resignificación diferencial según género y posición social. **Resultados:** El discurso mediático privilegia encuadres biomédicos centrados en la responsabilidad individual, que inscriben la alimentación saludable en un régimen normativo de autocuidado. Estos marcos son apropiados de forma desigual y son negociados y tensionados según condiciones materiales, trayectorias de género y posición social. **Conclusiones**: La alimentación saludable se configura como un espacio de negociación permanente entre salud, moralidad, identidad y desigualdad. Los discursos mediáticos contribuyen a instalar horizontes normativos que orientan las prácticas cotidianas, reforzando enfoques individualizantes y desplazando las condiciones estructurales y relacionales que atraviesan la experiencia alimentaria. Este trabajo posiciona la comunicación como una dimensión estructural del entorno alimentario, ampliando su análisis más allá del marketing hacia el estudio del ecosistema informativo como configurador de sentidos, responsabilidades y desigualdades.

Keywords: prácticas alimentarias, entorno informativo alimentario, encuadre mediático
Financing: Investigación doctoral con apoyo parcial del Fondo de Perfeccionamiento de Universidad Autónoma de Chile
Disclosure of conflict of interest: Sin conflicto de interés

LT666KJ

DESARROLLO Y VALIDACIÓN DE UN CUESTIONARIO SOBRE HÁBITOS ALIMENTARIOS EN VIAJEROS DE NEGOCIOS MEXICANOS

Alhelí Larios Rodriguez[1], Nicoletta Righini[2], Claudia Llanes Cañedo[2]
(1) Universidad de Guadalajara, Maestría en Ciencia del Comportamiento con Orientación en Alimentación y Nutrición, Centro Universitario del Sur, Jalisco, México. (2) Universidad de Guadalajara, Instituto de Investigaciones en Comportamiento Alimentario y Nutrición, Centro Universitario del Sur, Jalisco, México.

Resumen. Introducción: En el entorno laboral, los hábitos alimentarios pueden verse afectados por tiempos reducidos para comer, jornadas extensas y limitada oferta de alimentos saludables, favoreciendo el consumo de alimentos hipercalóricos y el sedentarismo. Aunque existen estudios sobre alimentación en el ámbito laboral, pocos abordan a viajeros de negocios, especialmente en México. Los desplazamientos implican cambios en rutinas y disponibilidad de alimentos, influyendo en las elecciones alimentarias y el bienestar del trabajador. En este contexto, resulta necesario contar con instrumentos que permitan evaluar los comportamientos alimentarios en esta población. **Objetivo:** Desarrollar y validar el contenido de un instrumento para evaluar hábitos, preferencias y elecciones alimentarias en viajeros de negocios. **Metodología:** Se diseñó un cuestionario inicial de 49 ítems organizado en cinco secciones: 1) variables sociodemográficas y laborales, 2) entorno alimentario y condiciones logísticas del viaje, 3) descanso y actividad física, 4) comportamiento y elección alimentaria durante el viaje laboral y 5) frecuencia de consumo de alimentos. La validez de contenido se evaluó mediante juicio de expertos (n=3) en nutrición, psicología y turismo. Los ítems fueron valorados en términos de relevancia, pertinencia y claridad. Se calcularon la V de Aiken y el Índice de Validez de Conteni-

do (IVC) en R (v.4.2.0). **Resultados:** La validación mostró valores elevados de V de Aiken para relevancia (0.96), pertinencia (0.86) y claridad (0.87). El IVC global fue de 0.83 para relevancia y 0.67 para pertinencia. Las observaciones cualitativas permitieron ajustar la redacción, reorganizar reactivos e incorporar nuevos ítems, resultando en una versión final de 56 ítems con pertinencia cultural y técnica. **Conclusiones:** El instrumento presenta adecuada validez de contenido y constituye una herramienta inicial para evaluar comportamientos alimentarios en viajeros de negocios en México. Su aplicación permitirá generar evidencia para el diseño de intervenciones en ámbito laboral.
Keywords: hábitos alimentarios, viajeros de negocios, validación
Financing: Beca de maestría otorgada por la Secretaría de Ciencia, Humanidades, Tecnología e Innovación (Secihti), México.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reporter.

MR268RP

STANDARDIZED PROTOCOL FOR MONITORING DIGITAL MARKETING OF BREASTMILK SUBSTITUTES: METHODOLOGICAL DEVELOPMENT AND RELIABILITY ASSESSMENT

Protocolo estandarizado para monitorear marketing digital de sucedáneos de leche materna: metodología y evaluación confiabilidad

Soledad Labbé[1], Camila Corvalán[2], María Luisa Garmendia[3], Fernanda Mediano[3]
(1) Universidad de Chile, Escuela de Salud Pública, Medicina, Santiago, Chile. (2) Universidad de Chile, Instituto de Tecnología de Alimentos, Centro de Investigación en Ambientes Alimentarios y Prevención de Enfermedades Crónicas Asociadas a la Nutrición (CIAPEC). Macul, Santiago, Chile. (3) Pontificia Universidad Católica de Chile, Escuela de Psicología, Ciencias Sociales, Macul, Santiago, Chile

Abstract. Introduction: Digital marketing of breastmilk substitutes (BMS) undermines breastfeeding, operating within a digital ecosystem that is difficult to monitor, and algorithmically mediated. A critical methodological gap persists in the availability of replicable tools for systematic monitoring, particularly in low-resource settings where reliance on proprietary services is not feasible. **Objective:** The present study aimed to develop a scalable and replicable monitoring protocol for sampling, coding, and analyzing digital BMS marketing across multiple formats, encompassing both regulated and non-regulated tactics. **Methodology:** A stepwise sampling approach was conducted to construct the sampling frame of digital-owned and paid BMS marketing in Chile over six months. Posts and ads were identified through systematic platform navigation, collected manually, and archived via direct links to ensure traceability and replicability. A codebook of regulated and non-regulated (by WHO and Chile´s law) marketing strategies was developed, introducing the operationalization of complex and often under-detected tactics, including those specific to the digital ecosystem, such as cross-promotion, influencers, and engagement. A 20% subsample of the total sample (n=231) was selected using stratified random sampling to assess intercoder reliability of the codebook by two coders across digital formats. After two rounds of inter-coder reliability assessment and refinement, variables with Gwet's AC1 > 0.80 were included in the final codebook. **Results:** Data collection resulted in a dataset comprising digital content units from websites, social media, and paid advertising, with websites representing the largest share. The inter-coding reliability assessment yielded a final codebook comprising 73 variables with AC1 > 0.80, organized into four categories: advertising features, product categorization, regulated and non-regulated marketing strategies. **Conclusions:** This protocol provides a novel and replicable approach for monitoring digital BMS marketing and demonstrates applicability across different digital formats and marketing strategies. This is a feasible monitoring tool that supports regulatory enforcement and is adaptable to local frameworks.
Keywords: breastmilk substitutes, digital marketing, monitoring protocol
Financing: FONDECYT REGULAR 1240833
Disclosure of conflict of interest: No conflicts of interest to declare.

MR628DS

FOOD DESERTS AND SWAMPS IN BRAZIL: AN ANALYSIS OF INEQUITIES OF RACE, INCOME, AND TERRITORY

Desiertos y pantanos alimentarios en Brasil: desigualdades de raza, ingresos y territorio

Raquel Canuto[1], Lauren Yurgel da Silva[1], Dafne Schattschneider[1], Giovani Longo Rosa[1], Elma Izze da Silva Magalhães[2]
(1) Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, Brasil. (2) Universidade Federal de Santa Maria, Saúde Coletiva, Santa Maria, Brasil.

Abstract. Introduction: Food deserts and swamps describe food environments characterized by limited access to healthy foods or by an overabundance of ultraprocessed foods. In Brazil, studies examining these environments have been restricted to individual municipalities, limiting understanding of their national distribution. **Objective:** This study aimed to analyze the prevalence of food deserts and swamps in Brazilian municipalities with more than 100,000 inhabitants and examine their association with inequalities of race, income, and regional characteristics. **Methods:** An ecological analysis was conducted using 220,576 census tracts from 319 Brazilian cities. Food establishments were identified using national administrative data and classified according to the Locais-NOVA methodology. Food deserts were defined by low density of establishments selling fresh or minimally processed foods, and food swamps by high density of establishments selling ultraprocessed foods. Socioeconomic variables included the percentage of the Black population and income, categorized into tertiles. Poisson regression with robust variance was used to estimate associations between socioeconomic variables and the prevalence of food deserts and swamps. Results: Overall, 77% of census tracts were classified as food deserts and 25% as food swamps. Census tracts with higher proportions of Black residents had significantly higher prevalence of food deserts but lower prevalence of food swamps. The prevalence of food deserts was 24% higher in the 3rd tertile of Black population percentage. Income showed opposite patterns, given that higher income was associated with lower prevalence of food deserts but higher prevalence of food swamps. These associations varied across macroregions, with stronger gradients of inequality in the North and Northeast regions. **Conclusions:** Food deserts and swamps are highly prevalent in major Brazilian cities and are strongly associated with socioeconomic and racial inequalities. These findings highlight substantial regional disparities in food environments and reinforce the need for geographically targeted policies to improve access to healthy foods.
Keywords: food deserts, food swamps, social inequities
Financing: Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico –Brasil (306656/2022-1 and 444331/2023-9)
Disclosure of conflict of interest: None

NQ187SM

ELECCIÓN ALIMENTARIA EN ENTORNOS UNIVERSITARIOS: DISEÑO DE MODELO INTEGRAL DE DETERMINANTES CON ENFOQUE TERRITORIAL, PERÚ

Sissy Espinoza-Bernardo[1], Anaid Medina Flores[1], Mercedes Maravi Castro[1], Wendy Arquinigo Cueva[1], Yaritza Chávez Monteza[1], Fiorella Sánchez Ruiz[1]
(1) Núcleo de Investigación en Alimentación y Nutrición Pública, Facultad de Medicina, Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Lima - Perú.

Resumen. Introducción: La elección alimentaria universitaria,

aunque percibida como individual, está condicionada por factores estructurales. Este estudio analiza la interacción entre el entorno físico-digital, el acceso y las dinámicas sociales en universidades públicas del Perú, considerando el contexto territorial como modulador de los patrones de consumo. **Objetivo:** Diseñar un modelo integral de los determinantes del entorno alimentario que condicionan la elección alimentaria en estudiantes universitarios del Perú, considerando el enfoque territorial. **Metodología:** Estudio cualitativo con análisis fenomenológico interpretativo e inductivo, según método de Braun. Se aplicaron 20 entrevistas individuales, 2 grupales y 2 observaciones no participantes por universidad, permitiendo la triangulación metodológica en estudiantes de cinco universidades públicas del Perú (costa, sierra y selva). **Resultados:** La elección alimentaria se configura por la convergencia de los entornos físico y digital, que restringen el acceso a dietas saludables. El entorno físico presenta predominio de alimentos de baja calidad nutricional con precios favorables, mientras que el entorno digital refuerza estas preferencias mediante estímulos visuales y promociones. Estas condiciones impactan el acceso (tiempo, distancia, accesibilidad económica y conveniencia), moduladas por el contexto territorial: lógica comercial en la costa, sistema híbrido en la sierra e identidad local en la selva. En este escenario, la influencia social configura patrones de consumo diferenciados: social, orientado a ultraprocesados y comida rápida, e individual, marcado por restricciones económicas, inmediatez y omisión de comidas, resultando en una elección alimentaria estructuralmente condicionada. **Conclusiones:** La elección alimentaria responde a un modelo integral donde interactúan el entorno físico y digital, el acceso y las dinámicas sociales, siendo la accesibilidad económica y la conveniencia nodos críticos que refuerzan patrones de consumo. En este contexto, las intervenciones centradas en el individuo son insuficientes y requieren un enfoque integral sobre la oferta, los precios y los entornos digitales, considerando la territorialidad como modulador de intervenciones diferenciadas.

Keywords: preferencias alimentaria, determinantes sociales, estudiantes universitarios.
Financing: Otorgado por el Vicerrectorado de Investigación de la UNMSM, Perú. RR N° 00435-R-24
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar.

PM274BR

INSEGURANÇA ALIMENTAR EM FAMÍLIAS DE FAVELAS BRASILEIRAS: DESIGUALDADES SOCIOECONÔMICAS, RACIAIS E DE GÊNERO

Inseguridad alimentaria en familias que viven en favelas brasileñas: desigualdades socioeconómicas, raciales y de género

Larissa Loures Mendes[1], Letícia Lopes Vieira[1], Emanuelly Porto Oliveira[1], Luísa Arantes Vilela[1], Raquel Canuto[2], Luana Lara Rocha[1]
(1) Universidade Federal de Minas Gerais, Escola de Enfermagem, Nutrição, Belo Horizonte, Brasil
(2) Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Departamento de Nutrição, Nutrição, Porto Alegre, Brasil

Resumo. Introdução: As favelas são territórios marcados pela insegurança alimentar (IA) e pela precariedade do ambiente alimentar, associadas a barreiras estruturais históricas que limitam o acesso regular a alimentos saudáveis. **Objetivo:** Avaliar os fatores associados à IA em famílias com crianças de cinco a dez anos residentes em favelas de Belo Horizonte, Minas Gerais. **Metodos:** Trata-se de um estudo transversal, entre maio e junho de 2024, em 777 domicílios com crianças de cinco a dez anos residentes em favelas de Belo Horizonte. Foram utilizados questionários sociodemográficos, de percepção de acesso a alimentos e a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA). Foi realizada análise de regressão logística, estratificada por renda domiciliar, com cálculo de odds ratio e intervalo de confiança de 95%. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Minas Gerais (CAAE: 54588221.7.0000.5149/48190221.2.0000.5149). Resultados: Dos domicílios avaliados, 61,4% apresentaram algum grau de IA, a maioria dos respondentes era mulher (82,8%), negra (89,0%) e vivia com renda de até um salário mínimo (54,5%). Entre famílias com renda de até um salário mínimo, a IA foi mais prevalente em domicílios com responsáveis desempregados, que recebiam doações de alimentos, sem acesso à água filtrada e que relataram alterar rotinas de compra por insegurança no território. Entre famílias com renda superior a um salário mínimo, a IA foi mais frequente em domicílios com cinco ou mais moradores, em casos de discriminação racial em estabelecimentos comerciais e em situações de alteração das rotinas de compra por insegurança. **Conclusão:** Os resultados evidenciam que a IA em favelas é determinada por múltiplos fatores socioeconômicos e estruturais, sendo necessárias políticas públicas integradas e territorializadas, que promovam renda, educação, acesso à água, segurança urbana e equidade racial.

Keywords: ambiente alimentar, iniquidades. segurança alimentar.
Financing: FAPEMIG (Universal Demand/APQ-01481-21/APQ-02030-23). Bolsa de Produtividade em Pesquisa - PQ - Chamada CNPq N° 18/2024.
Disclosure of conflict of interest: As autoras declaram não haver conflitos de interesse.

QC489DN

HERRAMIENTAS NORMATIVAS PARA PROMOVER ENTORNOS SALUDABLES EN LOS MUNICIPIOS

Verónica Risso Patron[1]
(1) UNICEF Argentina

Resumen. Se presentará la experiencia de UNICEF Argentina en el proceso de asistencia técnica y abogacía realizada durante 2025 para que los gobiernos locales fortalezcan su rol en la creación de entornos que favorezcan la alimentación adecuada. Se presentará el proceso de abogacía, un modelo de ordenanza municipal, ejemplos de medidas posibles en distintos ámbitos (centros de desarrollo infantil, escuelas, espacios comunitarios, clubes, entre otros) y un documento publicado que busca brindar insumos para que cada municipio, respetando su autonomía y particularidades, pueda diseñar normativas propias que garanticen derechos, prevengan la malnutrición y las enfermedades crónicas, y promuevan la participación ciudadana en la construcción de entornos saludables.

Keywords: normativas, municipios, entornos saludables
Financing: UNICEF
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés

SD993TL

LAS BEBIDAS ENERGIZANTES DESDE LA MIRADA DE LAS Y LOS ADOLESCENTES EN URUGUAY

Lucía Antúnez[1,2], Matías Torres[1,2], Leandro Machín[1,3], Florencia Alcaire[1,2], Leticia Varela[1,4], Gastón Ares[1,2]
(1) Universidad de la República, Espacio Interdisciplinario, Centro Interdisciplinario Alimentación y Bienestar, Montevideo, Uruguay. (2) Universidad de la República, Facultad de Química, Instituto Polo Tecnológico de Pando. Pando, Uruguay. (3) Universidad de la República, Facultad de Psicología. Montevideo, Uruguay. (4) Universidad de la República, Facultad de Arquitectura, Diseño y Urbanismo, Montevideo, Uruguay.

Resumen. Introducción: El rápido y marcado aumento en el consumo de bebidas energizantes a nivel global ha generado creciente preocupación por sus potenciales efectos negativos en la

salud, especialmente entre adolescentes. **Objetivo:** El presente trabajo tuvo como objetivo explorar las experiencias, motivaciones y percepción de la población adolescente sobre las bebidas energizantes en Uruguay. **Metodología:** Se realizaron entrevistas grupales, con subgrupos de 3-10 participantes, trabajando con una muestra de conveniencia de 697 estudiantes de educación secundaria, reclutados en instituciones públicas y privadas de 4 departamentos de Uruguay. Los datos se analizaron mediante análisis de contenido deductivo-inductivo. **Resultados:** Los resultados reafirmaron que el consumo de bebidas energizantes está sumamente extendido y normalizado en adolescentes y que la iniciación ocurre a edades tempranas, generalmente en contextos sociales y familiares. Al explorar sus motivaciones frente al consumo, se identificaron motivaciones individuales, vinculadas principalmente al sabor, la búsqueda de energía y el uso combinado con alcohol. Asimismo, el entorno social apareció como una dimensión central, estando el consumo de bebidas energizantes fuertemente condicionado por normas sociales y significados simbólicos relacionados con la construcción de identidad, pertenencia y transición hacia la adultez. La publicidad, en sus más variados formatos, apareció también como una dimensión determinante de la popularidad y normalización del consumo. Si bien se reconocieron potenciales daños para la salud, esto no necesariamente se tradujo en prácticas de consumo más seguras. Las campañas de comunicación ocuparon un lugar central entre las estrategias propuestas para desmotivar el consumo, surgiendo además medidas regulatorias y modificaciones del entorno. **Conclusiones:** Los resultados aportan valiosos insumos para el diseño de políticas públicas orientadas a desmotivar el consumo de bebidas energizantes en Latino América, resaltando la importancia de enfoques multisectoriales que reconozcan la complejidad del fenómeno, profundamente arraigado en dinámicas sociales, culturales y comerciales, y trasciendan la responsabilización individual.

Keywords: bebidas energizantes, adolescentes, estudio cualitativo
Financing: Agencia Nacional de Investigación e Innovación (FMV_3_2024_1_180814) y Espacio Interdisciplinario, Universidad de la República.
Acknowledgments: A la ANEP (Uruguay), los centros educativos y los/as adolescentes que participaron del estudio
Disclosure of conflict of interest: Las y los autores declaran no tener conflicto de interés.

SF295GQ

MAPEO NACIONAL DE EXPOSICIÓN Y TÉCNICAS DE PUBLICIDAD DE ALIMENTOS EN ESCUELAS PRIMARIAS PÚBLICAS MEXICANAS

Isabel Valero Morales[1,2], Thalia Díaz[1], Adriana Garduño Alanis[1,3], Alejandra Contreras Manzano[1,3], Simón Barquera[1]
(1) Instituto Nacional de Salud Pública, Centro de Investigación en Nutrición y Salud, Cuernavaca, México. (2) Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán, Departamento de Vigilancia epidemiológica, Ciudad de México, México. (3) Secretaría de Ciencia, Humanidades, Tecnología e Innovación, Ciudad de México, México.

Resumen. Contexto: México adoptó en marzo de 2025 lineamientos que prohíben la venta y publicidad de alimentos no saludables en escuelas de educación básica, como parte de las acciones para controlar la epidemia de obesidad. **Objetivo**: Describir la exposición, tipos y estrategias de publicidad de alimentos y bebidas en escuelas públicas primarias de México, e identificar las categorías de productos promovidos. **Metodología:** Se realizó un estudio transversal (sep-dic 2025) en una muestra nacional de 350 escuelas. Se observó la presencia de mobiliario y materiales publicitarios de alimentos dentro de las escuelas, se clasificó el tipo de soporte (fijo, semifijo, móvil y materiales), el tipo de publicidad y las estrategias publicitarias empleadas (ej. personajes, incentivos, mensajes de salud o actividad física, llamados que atraen a niños o adolescentes) y la categoría de productos promovidos. **Resultados**: El 23% de las escuelas presentó publicidad de alimentos y bebidas, distribuida en 24 de los 32 estados. Se identificaron 184 piezas publicitarias: mobiliario semifijo (37%), mobiliario fijo (34%) y mobiliario móvil y materiales (29%). La mayoría correspondió a publicidad de marca (85%), frente a la de producto (15%). Entre las estrategias, destacaron piezas que "atraen a niños" (65%), la promoción de la actividad física (25%), los incentivos al consumo o a la compra (18%) y los personajes de marca (15%). Los productos más publicitados fueron refrescos (52%), bebidas frutales (26%), botanas saladas (8%), pan y pastelitos (8%), mientras que el 4% de la publicidad correspondió a agua natural. Entre las escuelas donde se encontró publicidad, el 60% ofertaba alimentos con sellos de advertencia vs. 40% que no ofertaba productos con sellos (p>0.05). **Conclusiones**: El entorno escolar sigue siendo un espacio de promoción de productos no saludables y respalda la necesidad de vigilar que las escuelas se mantengan libres de publicidad de alimentos y bebidas no saludables.

Keywords: publicidad, mercadotecnia, entornos escolares
Financing: UNICEF México y Bloomberg Philanthropies
Acknowledgments: Agradecemos al personal de las escuelas que participaron.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

SH464MN

DESARROLLO Y VALIDACIÓN DE AUDITNOVA-E PARA AUDITAR SUPERMERCADOS EN LÍNEA EN BRASIL

Nayhanne Gomes Cordeiro[1], Juliana de Paula Matos[2], **Nayhanne Gomes Cordeiro**[1], Paula Martins Horta[2], Ana Paula Bortoletto Martins[4], Larissa Loures Mendes[2]
(1) Universidad Federal de Minas Gerais, Departamento de Medicina Preventiva y Social, Facultad de Medicina, Belo Horizonte, Brasil. (2) Universidad Federal de Minas Gerais, Departamento de Nutrición, Facultad de Enfermería, Belo Horizonte, Brasil. (3) Universidad de São Paulo, Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Universidad de São Paulo, São Paulo, Brasil. (4) Universidad de São Paulo, Departamento de Nutrición, Facultad de Salud Pública, São Paulo, Brasil.

Resumen. Contexto: En las últimas décadas, el comercio minorista de alimentos ha experimentado importantes transformaciones, con una rápida expansión de los supermercados hacia el entorno digital. Este nuevo contexto puede influir en el comportamiento de compra mediante estrategias personalizadas para cada tipo de consumidor. Además, se cree que existe una mayor exposición a productos no saludables en este entorno. Se sabe que aún son escasos los estudios que evalúan de forma sistemática el comercio electrónico de supermercados. En este contexto, se destaca la necesidad de instrumentos válidos y estandarizados para la evaluación de este entorno. **Objetivo:** Desarrollar y validar un instrumento para auditar supermercados en línea basado en AUDITNOVA. **Metodología:** Estudio metodológico incluyó desarrollo, validación de contenido y análisis de confiabilidad de AUDITNOVA-e para evaluar el entorno alimentario en supermercados en línea en Brasil, enfocado en sitios web. Diez expertos realizaron la validación de contenido mediante el Índice de Validez de Contenido (IVC). La confiabilidad Inter evaluador y test-retest se evaluó con porcentaje de concordancia y coeficientes AC1 de Gwet. La correlación de Pearson evaluó la relación lineal entre variables de precio y variedad. **Resultados:** El IVC global fue 0,80. La confiabilidad Inter evaluador y test-retest mostró, en la mayoría de las variables, concordancia ≥80%, con coeficientes AC1

de Gwet que indicaron acuerdo sustancial a casi perfecto. Variables de disponibilidad, etiquetado nutricional y tipo de precio presentaron alta confiabilidad. Indicadores de precio y variedad de marcas mostraron correlaciones positivas fuertes y significativas entre mediciones y visitas. **Conclusión:** El AUDITNOVA-e se mostró adecuado para monitorear el comercio electrónico de supermercados, contribuyendo a la producción de evidencia sobre prácticas comerciales que influyen en las elecciones alimentarias. Además, puede ayudar a suplir la falta de medidas válidas para la evaluación del entorno alimentario digital en el comercio electrónico de supermercados.
Keywords: estudios de validación, comercio minorista de alimentos en línea, supermercados.
Financing: Beca de doctorado, otorgada por CAPES, Brasil.
Acknowledgments: Autores agradecen al Centro de Telesalud del HC-UFMG por el acceso y soporte en REDCap
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

BL295GP

ANÁLISIS COMPARATIVO INTERNACIONAL DE LAS DECLARACIONES NUTRICIONALES, NATURALES Y DE SALUD EN CEREALES DE DESAYUNO

Cereal Lies: Front-of-Pack Nutrition and Health Claims on Ready-to-Eat Breakfast Cereals. A Cross-Country Comparative Analysis
Maria Fernanda Parra Murillo[1], Francesca Dillman Carpentier[1], Violet Noe[1], Marissa Hall[1], Lindsey Smith-Taillie[1]
(1) University of North Carolina at Chapel Hill, Chapel Hill, United States
Resumen. Introducción: Los cereales para el desayuno son ampliamente consumidos y suelen promocionarse como ricos en micronutrientes, a pesar de ser productos altamente procesados y contener niveles elevados de azúcares añadidos. Este estudio examinó la prevalencia de declaraciones en sus empaques y su relación con la calidad nutricional en Colombia, Egipto, India, Sudáfrica, Reino Unido y Estados Unidos. **Metodología:** Realizamos un análisis de contenido de 459 cereales para el desayuno mediante Mintel (2020–2023). Las declaraciones en la cara frontal del empaque se clasificaron como de contenido nutricional, de salud o con aspectos naturales. Utilizamos pruebas *t* para comparar el contenido de nutrientes y pruebas de chi-cuadrado para evaluar la presencia de edulcorantes según el tipo de declaración. La calidad nutricional se evaluó mediante el Modelo de Perfil de Nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud. **Resultados**: El 96,5 % de los productos presentó al menos una declaración: 91,3 % de contenido nutricional, 57,5 % de salud y 49,9 % relacionada con aspectos naturales o sostenibles. El 94,1 % excedió los límites recomendados para al menos un nutriente crítico y el 88 % excedió el umbral para azúcares libres. Los productos con declaraciones de contenido nutricional presentaron mayor contenido de grasa total que aquellos sin estas declaraciones (7,5 vs. 4,8; p<0,01). Los productos con declaraciones de salud presentaron mayor contenido de sodio (314 vs. 245 mg; p<0,001). Aquellos con declaraciones naturales presentaron mayor contenido de sodio (336 vs. 233 mg; p<0,001) y azúcar (23 vs. 19,4; p<0,001). Solo el 4 % contenía edulcorantes. **Conclusiones**: Las declaraciones fueron frecuentes, pero no mostraron estar en productos con mejor calidad nutricional. En algunos casos, los productos con declaraciones presentaron mayores niveles de nutrientes críticos. Estos hallazgos respaldan la restricción de declaraciones en productos que exceden los umbrales establecidos para nutrientes críticos.
Keywords: marketing de alimentos, productos ultraprocesados, análisis entre países
Financing: Este estudio fue financiado por Bloomberg Philanthropies.
Disclosure of conflict of interest: Los autores no declaran tener conflictos de interés. Ninguna de las personas del estudio es financiada o tiene relaciones personales con organizaciones que influyan en el diseño, análisis o interpretación de este estudio.

BM526RR

CARACTERIZAÇÃO DO NÍVEL DE HABILIDADES CULINÁRIAS E (IN)SEGURANÇA ALIMENTAR EM ESTUDANTES DA USP

Caracterización del nivel de habilidades culinarias e (in)seguridad alimentaria en estudiantes de la USP
Murilo Cavagna Ruiz[1], **Aline Rissatto Teixeira**[1], Manuela Mika Jomori[2], Bruna Leal Lima Maciel[3]
(1) Universidade de São Paulo, Departamento de Nutrição, Faculdade de Saúde Pública. São Paulo, Brasil. (2) Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis, Brasil. (3) Universidade Federal do Rio Grande do Norte. Natal, Brasil
Resumen. Introdução/Contexto: A transição para a vida universitária impõe desafios socioeconômicos que favorecem o consumo de alimentos ultraprocessados e a insegurança alimentar (IA). Habilidades culinárias (HC) se associam a padrões alimentares mais saudáveis. Poucos estudos avaliaram concomitantemente HC e IA em universitários brasileiros, considerando marcadores sociais. **Objetivo**: Identificar HC e grau de IA de estudantes de graduação da USP. **Metodologia**: Estudo transversal com análise de dados secundários do projeto multicêntrico "Nutrição é na Cozinha!" (CEP FSP/USP nº 7.277.141). Participaram 609 estudantes ≥18 anos, recrutados via e-mail (fevereiro-julho/2025). Coletou-se dados de gênero, raça/cor, renda e dinâmica de moradia. Avaliou-se IA pela Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA, 14 itens) e HC pelo Questionário Brasileiro de Avaliação de Habilidades Culinárias (QBHC). Dados foram analisados por estatística descritiva. **Resultados**: Amostra majoritariamente feminina cis (61,6%), branca (70,3%), com média de 22,4 anos (DP=6,0). 57,1% apresentaram nível alto de HC (>73), sem diferenças significativas de score médio entre gênero (74,23 entre homens cis e 74,29 entre mulheres cis, p=0,95) ou raça (73,80 entre pessoas brancas e 73,95 entre pessoas negras, p=0,91). 41,4% apresentaram algum grau de IA, sendo 10,3% em sua forma grave. 56,35% dos estudantes com IA recebem < 4 salários mínimos e 49,70% vivem fora do domicílio familiar. Na subamostra com IA grave, embora 66,67% possuam altas HC, apenas 15,87% reportaram acesso a frutas e hortaliças - pretos e pardos concentram os piores indicadores. **Conclusões**: Resultados evidenciam alta prevalência de insegurança alimentar com desigualdades sociais marcantes. Embora elevadas, HC não superam barreiras estruturais de acesso alimentar. Achados reforçam a necessidade de políticas de assistência estudantil mais abrangentes e ações de promoção da alimentação adequada e saudável no contexto universitário.
Keywords: Cozinha, insegurança alimentar, estudantes universitários
Financing: Trabalho sem financiamento
Acknowledgments: Agradecemos a Bruna Maciel e Manuela Mika Jomori pelo apoio na condução do trabalho.
Disclosure of conflict of interest: Não temos conflito de interesse para reportar

BN172LS

SITUACIÓN LABORAL Y DESIGUALDADES EN EL CONSUMO DE FRUTAS Y VERDURAS EN BRASIL

Maria Emília Coimbra Pereira[1], Daniela Silva Canella[1]
(1) Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Instituto de Nutrição. Rio de Janeiro, Brasil
Resumen. Introducción: En Brasil, gran parte de la población no alcanza el consumo recomendado de frutas y verduras, reflejando desigualdades sociales y geográficas en el acceso a estos alimentos. **Objetivo**: Analizar la prevalencia del consumo regular de frutas y verduras según la situación laboral y en las macror-

regiones de Brasil. **Métodos:** Estudio transversal con datos de la Encuesta Nacional de Salud (PNS) de 2019, incluyendo población económicamente activa (≥18 años; n=48 685). El consumo regular se definió como la ingesta en cinco o más días por semana. Se estimaron prevalencias e intervalos de confianza del 95 % (IC95 %) según situación laboral (formal, informal y desempleo) para Brasil y macrorregiones. La ausencia de solapamiento de IC95 % indicó diferencia significativa (p<0,05). **Resultados**: En Brasil, el consumo regular fue mayor entre trabajadores formales (35,8 %; IC95 %: 34,5–37,0), seguido de informales (33,1 %; IC95 %: 31,9–34,3) y desempleados (23,4 %; IC95 %: 21,1–25,9). Entre los formales, las menores prevalencias se observaron en el Norte (30,3 %; IC95 %: 27,5–33,3) y Nordeste (31,9 %; IC95 %: 29,3–34,6), y las mayores en el Sur (38,3 %; IC95 %: 36,0–40,7) y Sudeste (37,3 %; IC95 %: 35,3–39,4). Entre informales, el Norte (21,5 %; IC95 %: 19,6–23,6) y el Nordeste (25,8 %; IC95 %: 24,2–27,5) presentaron menores prevalencias. Entre desempleados, el Nordeste mostró el menor consumo (18,1 %; IC95 %: 15,3–21,4) en comparación con el Sudeste (26,8 %; IC95 %: 22,7–31,5). **Conclusión:** Los resultados indican un menor consumo regular de frutas y verduras entre los trabajadores informales y los desempleados, sobre todo en el Norte y el Nordeste, lo que pone de manifiesto las desigualdades sociales y regionales en el acceso a alimentos saludables y la necesidad de políticas públicas integradas.

Keywords: encuestas epidemiológicas, vigilancia de la salud laboral, comportamiento alimentario
Financing: Coordinación para el Perfeccionamiento del Personal de Nivel Superior de Brasil (CAPES), código financiación 001.
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener ningún conflicto de intereses.

BS483PQ

CUANDO LA TEXTURA CAMBIA LA FORMA DE COMER: EFECTOS SOBRE COMPORTAMIENTO ALIMENTARIO Y SACIEDAD

Erika Sáenz Pardo Reyes[1], Antonio López Espinoza[2], Alma Gabriela Martínez Moreno[3], **María del Rocío Padilla Galindo**[4]
(1) Universidad Autónoma de Baja California, Nutrición, Facultad de Medicina y Nutrición. Mexicali, Baja California, México. (2) Red Internacional de Investigaciones en Comportamiento Alimentario y Nutrición (RIICAN). (3) Universidad de Guadalajara, Instituto de Investigaciones en Comportamiento Alimentario y Nutrición (IICAN)., Centro Universitario del Sur. Jalisco, México. (4) Universidad de Guadalajara, Instituto de Investigaciones en Comportamiento Alimentario y Nutrición (IICAN), Centro Universitario del Sur, Av. Enrique Arreola Silva 883, Col. Centro. C.P. 49000, Cd. Guzmán, Jalisco., México

Abstract. Introduction. Food textural complexity has gained increasing attention in sensory science, eating behavior, and nutrition because foods with higher textural complexity may reduce short-term energy intake. However, most previous studies have been conducted using food models rather than real meals. **Objective:** Therefore, this study aimed to analyze the effect of food textural complexity on eating behavior and intake to satiation in adults. **Method**: Sixty young adults aged 18–35 years participated in the study, including individuals with normal weight and overweight-obesity, with equal representation of men and women. Body composition and basal metabolic rate were assessed using an InBody 370 analyzer and a SECA stadiometer. Sensory characterization of textural complexity was evaluated using the Check-All-That-Apply (CATA) method and visual analog scales (VAS). Eating behavior variables, including eating duration, number of bites, chewing frequency, eating rate, and intake to satiation, were analyzed through video-recorded meal sessions. Participants consumed two sandwich rolls differing in textural complexity: low textural complexity and high textural complexity. Statistical analyses were performed using repeated-measures ANOVA, Student's t-test, Wilcoxon, Pearson correlation, and Cochran–Mantel–Haenszel tests. **Resultados:** Participants consuming the high textural complexity meal showed significantly lower intake of pieces and kilocalories, a lower eating rate (kcal/min), and a higher number of bites compared with the low textural complexity meal. Men exhibited higher intake and eating rates than women, although these differences were significant only for the low textural complexity meal. Positive correlations were identified between skeletal muscle mass, basal metabolic rate, eating rate, and energy intake. **Conclusion:** These findings suggest that food textural complexity plays an important role in modulating eating behavior and energy intake to satiation. Higher textural complexity was associated with slower eating rates and lower energy intake, highlighting the potential of food texture as a strategy to promote healthier eating behaviors.

Keywords: food textural complexity, eating behavior, satiation, adults
Financing: This research was conducted with the support of a doctoral scholarship granted by SECIHTI (formerly CONAHCYT), Mexico.
Acknowledgments: The author acknowledges the doctoral scholarship provided by SECIHTI (formerly CONAHCYT), Mexico.
Disclosure of conflict of interest: The authors declare no conflict of interest.

CD755FC

EL PRECIO DETERMINA FRECUENCIA DE COMPRA DE ALIMENTOS NO PROCESADOS EN MUJERES EN SITUACIÓN VULNERABLE

Juliana Mastelaro[1], Mariana Souza Faria[1], Maria Eduarda Ferreira Thomaz[1], Vinicius Frayze David[2], Daniela Elias Goulart de Andrade de Miranda[3], Maria Fernanda Laus[1,2]
(1) Universidade de São Paulo, Departamento de Ciências da Saúde, Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto, Ribeirão Preto, Brasil. (2) Universidade de São Paulo, Departamento de Psicologia, Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras de Ribeirão Preto, Ribeirão Preto, Brasil. (3) Universidade de Ribeirão Preto, Curso de Nutrição, Ribeirão Preto, Brasil

Abstract. Background: Unprocessed and minimally processed foods (MPF) should form the basis of a healthy diet. However, in vulnerable populations, economic and structural factors may lead individuals to prioritize price and availability when choosing foods. **Objective**: To evaluate the association between motivation for food purchasing and the frequency of purchasing unprocessed and MPF among women living in socially vulnerable contexts. **Methods**: Cross-sectional study (Ethics Committee approval no. 7.484.092) including 1,231 Brazilian women (18–59 years). Trained interviewers conducted in-person data collection between April and December/2025, including sociodemographic information, purchase frequency, and motivation for food purchasing based on the Food Choice Questionnaire. The dependent variable was weekly purchase frequency (vs. lower frequency) of unprocessed and MPF, considering different food groups per participant. Hierarchical generalized linear model with binomial distribution and logit link function was estimated, including a random intercept for individuals and adjustments for income, receipt of social benefits, and perceived price/availability of foods in the residential environment. **Results**: Price was the most frequently reported primary motivation for food purchasing (76.8%). In the adjusted model, having price as the main motivation was associated with a lower likelihood of weekly purchase of unprocessed and MPF (OR = 0.28; 95% CI: 0.18–0.45; p < 0.001). A positive association was observed between income and purchase frequency (OR = 1.54; 95% CI: 1.10–2.16; p = 0.011), while receipt of social benefits was associated with lower frequency (OR = 0.41; 95% CI: 0.26–0.64; p < 0.001). Perceived price/availability was not significantly associated with the outcome. **Conclusion**: Price is a relevant determinant of the

frequency of purchasing unprocessed and MPF among women in situations of vulnerability. These findings highlight the role of economic barriers in shaping dietary patterns and point to the need for public policies that improve physical and financial access to healthy foods.
Keywords: price, food environment, unprocessed foods
Financing: CAPES and UNAERP
Disclosure of conflict of interest: The authors declare no conflict of interest.

CJ684MS

NON-NUTRITIVE SWEETENERS AND POLYOLS IN PACKAGED PRODUCTS AFTER THE FULL IMPLEMENTATION OF CHILE'S LABELING LAW

Edulcorantes y polioles en alimentos tras la implementación total de la Ley Chilena de Etiquetado

Natalia Rebolledo[1], Camila Zancheta[1], Marcela Reyes[1], Lindsey Smith Taillie[2], Camila Corvalán[1]
(1) Universidad de Chile, Centro de Investigación en Ambientes Alimentarios y Prevención de Enfermedades Crónicas Asociadas a la Nutrición (CIAPEC), Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos. Macul, Chile. (2) University of North Carolina at Chapel Hill, Nutrition Department, Gillings School of Global Public Health, North Carolina, United States.

Abstract. Introduction: After the full implementation of Chile's Food Labeling Law, the proportion of packaged products categorized as "high in" sugar decreased from 34.0% to 23.5%, with the most significant decreases observed among sweet food categories. To maintain sweetness while avoiding warning labels, the industry often replaces sugar with non-nutritive sweeteners (NNS) or polyols. However, it remains unclear whether the law's final phase led to increases in NNS or polyol use. **Objective:** To evaluate changes in the use of NNS and polyols in packaged products following the full implementation of the Chilean Law. **Methodology:** We used repeated cross-sectional data of top-selling sweet packaged foods in 2015-16 (n=2,093) and 2020 (n=1,663). Categories included beverages, milks and milk-based drinks, breakfast cereals, sweet baked products, candies, desserts, yogurts, and sweet spreads. NNS and polyols were identified using the list of additives categorized as sweeteners by the Codex Alimentarius. Analyses focused on NNS (aspartame, acesulfame-K, sucralose, and stevia) and polyols (sorbitol, mannitol, maltitol, and xylitol) present in ≥1% of the sample. Differences in proportions, overall and by group, were assessed using chi-square tests with a Bonferroni correction ($p<0.001$). **Results:** The use of at least one NNS (35.8% vs. 43.6%) or one polyol (6.3% vs. 12.0%) increased significantly. Sucralose (22.7% vs. 34.0%) and stevia (7.1% vs. 14.3%) showed the largest increases. Sucralose rose primarily in milk and milk-based drinks and yogurts, while stevia increased in sweet spreads and yogurts. Among polyols, maltitol use rose from 2.8% to 7.6%, with significant rises in breakfast cereals, yogurts, sweet spreads, and desserts. **Conclusion:** After the law's full implementation, NNS and polyols use increased, particularly among food groups that saw the greatest reductions in the proportion of "high in" sugar products. Our results suggest that the food industry relied on these additives to reduce sugar and comply with the law.
Keywords: food labeling, food reformulation, sweeteners
Financing: Supported by Bloomberg Philanthropies, IDRC (108180, 107731) and ANID (FONIS SA19I0128, SIA85240064, FONDECYT-Postdoctorado3250781).
Disclosure of conflict of interest: The authors declare no conflict of interest.

CN719FJ

INSEGURANÇA ALIMENTAR E QUALIDADE DE VIDA EM MULHERES: CORRELAÇÃO COM FATORES SOCIODEMOGRÁFICOS E DIETA

Inseguridad alimentaria y calidad de vida en mujeres: correlación con factores sociodemográficos y dieta

Renata Cordeiro Fernandes[1,3], Julia Marques Baron[2], Lucyanne Maria Moraes Correia[1], Rafaela Marcondes Silva Lotz[3], Sabrina Piloneto[3], Doroteia Aparecida Höfelmann[2,3,4]
(1) Pró-reitora de Pertencimento e Políticas de Permanência Estudantil - P4E, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, Brasil. (2) Departamento de Nutrição, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, Brasil. (3) Programa de Pós-graduação em Alimentação e Nutrição, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, Brasil. (4) Programa de Pós-graduação em Saúde Coletiva Universidade Federal do Paraná, Curitiba, Brasil.

Resumo. Introdução: A insegurança alimentar e nutricional (IAN) compromete as dimensões da qualidade de vida (QV) de mulheres em especial na gestação. No contexto dos sistemas alimentares, a IAN reflete limitações de acesso a alimentos adequados e pode impactar múltiplas dimensões da QV. Este estudo teve como objetivo investigar a associação entre IAN, QV, características sociodemográficas e consumo alimentar. **Métodología:** Estudo transversal com mulheres em acompanhamento pré-natal em Colombo, Paraná, Brasil em serviços públicos de saúde. A IAN foi avaliada pela Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA) e a QV por WHOQOL-BREF, considerando os domínios físico, psicológico, social e ambiental. O consumo alimentar foi mensurado por frequência semanal. Utilizou-se correlação de Spearman (r), com nível de significância de 5%. **Resultados:** Foram analisadas 509 mulheres. A prevalência IAN foi de 46,9% e associou-se negativamente a todos os domínios da QV (r entre -0,13 a -0,24, p valor=0,02 e p=0,01), com maior efeito em magnitude no domínio ambiental (-0,24, p=valor 0,01). A escolaridade apresentou associação negativa com a IAN (r = -0,16, p=0,001) e positiva com a QV, com destaque nos domínios psicológico (r = 0,17, p=0,01) e social (r = 0,17, p=0,01). O maior consumo de hortaliças e frutas relacionou-se a melhores escores de QV, enquanto a substituição de refeições por lanches associou-se à piores escores. O consumo de suco natural associou-se positivamente à QV e negativamente à IAN. **Conclusão:** A IAN associou-se à piores níveis de QV, enquanto a escolaridade exerceu papel protetor, indicando desigualdades nas condições de vida. Padrões alimentares mais saudáveis relacionaram-se a melhores escores de QV e sugere a alimentação como marcador importante das condições socioeconômicas e bem-estar. Os achados reforçam a necessidade de estratégias intersetoriais voltadas à segurança alimentar e à melhoria das condições de vida de mulheres.
Keywords: insegurança alimentar, qualidade de vida, determinantes sociais da saúde
Financing: Apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – Código de Financiamento 001
Disclosure of conflict of interest: Não temos conflito de interesse

CN997JS

AMBIENTE ALIMENTAR EM HOSPITAIS DO INTERIOR DE SÃO PAULO: ESTUDO SOBRE ACESSIBILIDADE, INFRAESTRUTURA E AMBIÊNCIA

Ambiente alimentario en hospitales del interior de São Paulo: estudio sobre accesibilidad, infraestructura y ambiencia

Murillo Dorta[1], Daniela Canella[2], Maria Rita Oliveira[3]
(1) Universidade Estadual Paulista (UNESP), Departamento de Enfermagem, Faculdade de Medicina, Botucatu, Brasil
(2) Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), Instituto de Nutrição, Rio de Janeiro, Brasil
(3) Universidade Estadual Paulista (UNESP), Departamento de Ciências Humanas e Ciências da Nutrição e Alimentação, Institu-

to de Biociências, Botucatu, Brasil
Resumo. Contexto: O ambiente alimentar hospitalar é estruturado por dimensões que transcendem a disponibilidade de alimentos. Elementos como a acessibilidade física, infraestrutura para alimentação e a ambiência atuam como determinantes das práticas alimentares no contexto de trabalho, constituindo barreiras ou facilitadores para a saúde do trabalhador. **Objetivo:** Avaliar aspectos de acessibilidade física, ambiência e infraestrutura para alimentação do ambiente alimentar físico e percebido em instituições públicas e privadas no interior de São Paulo, Brasil. **Metodologia:** Estudo observacional e transversal. Realizaram-se auditorias no ambiente alimentar e entrevistas individuais semiestruturadas, utilizando o Instrumento de Avaliação do Ambiente Alimentar Hospitalar (8 blocos). A amostra por conveniência incluiu quatro hospitais do interior paulista e trabalhadores adultos, sem restrição de cargos, regime de trabalho e vínculo laboral, com ensino médio concluído. Realizou-se análise descritiva das variáveis. **Resultados:** Avaliaram-se três hospitais privados sem fins lucrativos e um público. Participaram 41 trabalhadores (78% mulheres; 51,2% operacionais e 48,8% profissionais da saúde/educação). Refeitórios institucionais estavam presentes em todos os hospitais, sendo a única fonte de acesso à refeição completa, exceto no hospital 3 que fornecia apenas lanches. Três dos hospitais tinham copas, totalizando 14. A avaliação física e a percepção indicaram fácil acesso à água e boa higiene. Entretanto, aspectos de ambiência do refeitório, como ruído excessivo e temperatura inadequada, apresentaram baixa satisfação. Nas copas, um dos hospitais registrou 57,2% de insatisfação com o ruído. O uso de serviços de entrega de alimentos e bebidas (delivery) foi identificado como prática comum e permitida em todas as unidades. **Conclusões:** A estrutura física hospitalar é satisfatória quanto à infraestrutura geral e acesso à água. Contudo, destacam-se insatisfações na ambiência dos espaços para alimentação (copas e refeitórios). A ausência de mais espaços para alimentação abre espaço para o delivery de alimentos e bebidas.
Keywords: ambiente construído, recursos humanos em hospital, local de trabalho
Financing: Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – Brasil (CAPES) Código de Financiamento 001.
Acknowledgments: Às instituições, que autorizaram e participaram da presente pesquisa.
Disclosure of conflict of interest: Os autores declaram não possuir conflitos de interesse.

CT957QM

INTERVENCIÓN EDUCATIVA EN ACEPTACIÓN CORPORAL DIRIGIDA A ESTUDIANTES DE COLEGIOS DE LA REGIÓN METROPOLITANA

María del Carmen Guzmán[1], Joyce Singer[1], Valentina Gajardo[1,2]
(1) Universidad del Desarrollo, Nutrición y Dietética, Facultad de Medicina. Santiago, Chile
(2) Clínica Alemana, Pediatría, Santiago, Chile
Resumen. Introducción: La prevalencia de trastornos de la conducta alimentaria ha aumentado en población infantil, vinculándose a imagen corporal negativa y baja autoestima; la aceptación corporal actúa como factor protector ante su desarrollo. En Chile existe escasa evidencia de estrategias preventivas integradas al currículum escolar. **Objetivo:** Analizar la efectividad de la intervención educativa "Mi cuerpo y yo" sobre la aceptación corporal en escolares de 7 a 12 años con distintos estados nutricionales en colegios de la Región Metropolitana (RM). **Metodología:** Estudio analítico, cuasiexperimental, longitudinal y prospectivo, sin grupo control, en 33 estudiantes de dos colegios de la RM (muestreo no probabilístico por conveniencia). Se realizaron mediciones antropométricas y un cuestionario de autorreporte relativamente validado, para evaluar la aceptación corporal pre y post intervención. La intervención abarcó 5 sesiones grupales enfocadas en imagen corporal positiva, confianza corporal, autocompasión, aceptación y respeto corporal, y buena relación con la comida. Se compararon puntajes pre y post según sexo, rango etario y estado nutricional mediante pruebas de Wilcoxon, t de Student pareada y ANOVA (significancia del 5%). **Resultados:** Se observó una tendencia, no significativa, al alza en los puntajes globales de aceptación corporal. El grupo con asistencia completa (n=17) mostró mejora significativa en confianza corporal (pre: 4,5; post: 4,9; p=0,026) y en la pregunta "Me gusta como soy por fuera (como me veo)", que mide imagen corporal (pre: 1,6; post: 2,1; p=0,031). No se detectaron diferencias significativas según sexo, rango etario o estado nutricional, aunque se observaron tendencias al aumento en varones, el rango de 7 a 9 años y participantes con normopeso. **Conclusiones:** La intervención mostró una tendencia, no significativa, al alza de los puntajes. Estos hallazgos constituyen un antecedente preliminar en Chile para justificar estudios con muestras amplias, grupos control y seguimiento a largo plazo, proyectando su integración al currículum escolar.
Keywords: aceptación corporal, trastornos de la conducta alimentaria, Imagen corporal
Financing: Autofinanciado
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar.

DS812BS

ADAPTACIÓN TRANSCULTURAL DE UNA HERRAMIENTA DE EVALUACIÓN DEL AMBIENTE ALIMENTARIO PARA SU USO EN BRASIL

Pamela Carolina Landaeta Torres[1], Dahiana Maria Echeverri López[2], Adriana Aparecida De Oliveira Barbosa[3], Anna Christina Pinheiro Fernandes[4], Maria Rita Marques de Oliveira[3]
(1) Universidade Estadual Paulista (UNESP), Posgrado en Enfermería, Medicina. Botucatu, Brasil. (2) Corporación Universitaria Remington, Nutrición y Dietética, Facultad de Ciencias de la Salud. Medellín, Colombia. (3) Universidade Estadual Paulista (UNESP), Centro de Ciencia, Tecnología e Innovación para la Soberanía y la Seguridad Alimentaria y Nutricional (INTERSSAN). Botucatu, Brasil. (4) Universidad del Desarrollo, Nutrición y Dietética, Medicina. Santiago, Chile
Resumen. Contexto: El ambiente alimentario corresponde al entorno físico, económico, político y sociocultural en el que las personas adquieren, eligen y consumen alimentos. Su evaluación ha adquirido creciente relevancia en investigación y políticas públicas orientadas a promover entornos más saludables. Aunque existen herramientas validadas para su uso en Brasil, muchas requieren tiempos prolongados de aplicación o entrenamiento especializado, lo que limita su utilización en distintos contextos y poblaciones. **Objetivo:** Adaptar transculturalmente al contexto brasileño una herramienta chilena de evaluación del ambiente alimentario y evaluar su confiabilidad entre evaluadoras. **Metodología:** Estudio metodológico con abordaje cuantitativo y cualitativo, desarrollado en etapas sucesivas de traducción, retro traducción y adaptación transcultural. La validez de contenido fue evaluada cualitativamente en dos rondas por especialistas en ambiente alimentario y nutrición de distintas macrorregiones de Brasil. Posteriormente, se realizó un estudio piloto con aplicación simultánea por dos evaluadoras entrenadas de las versiones para restaurantes (n=24) y establecimientos de abastecimiento (n=17). **Resultados:** La adaptación transcultural incluyó modificaciones lingüísticas, conceptuales y alimentarias orientadas a mejorar la aplicabilidad en el contexto brasileño: adecuación a la normativa brasileña de etiquetado frontal, incorporación de recomendaciones de la Guía Alimentaria para la Población Brasileña, inclusión de alimentos y preparaciones culturalmente relevantes, y ajustes terminológicos relacionados con la clasificación de ali-

mentos. La confiabilidad entre evaluadoras fue buena en general, con un ICC (2,1) de acuerdo absoluto mediano entre subescalas de 0,94 (rango 0,00–1,00) y acuerdo a nivel de ítem superior al 90% en 89% de los ítems; el bloque Publicidad presentó baja concordancia (ICC<0,20). **Conclusión:** La versión brasileña adaptada conserva validez de contenido y muestra buena confiabilidad entre evaluadoras, posicionándose como una alternativa de menor carga aplicativa frente a instrumentos previamente validados en Brasil. El bloque Publicidad requiere refinamiento previo a su uso rutinario.
Keywords: ambiente alimentario, adaptación transcultural, instrumentos de evaluación
Financing: Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), Brasil.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

GG135LQ

CONOCIMIENTOS, EXPECTATIVAS Y PRÁCTICAS DE CONSUMO DE ADOLESCENTES SOBRE ALIMENTOS PROCESADOS MODIFICADOS EN AZÚCAR

Adriana Murillo Castro[1], Karolina Sánchez Alán[1], Milena Cerdas Núñez[1], Valeria María Acuña Calderón[2], María Fernanda Arias Gamboa[2], Carolina Femenías Ruiz[2]
(1) Docentes /Investigadoras. Escuela de Nutrición, Universidad de Costa Rica., Escuela de Nutrición, Facultad de Medicina, San Pedro, Montes de Oca, San José, Costa Rica
(2) Nutricionistas/Egresadas. Escuela de Nutrición, Universidad de Costa Rica.
Resumen. Contexto: Existe evidencia científica de que el elevado consumo de azúcar y bebidas azucaradas se asocia con el desarrollo de obesidad en la población adolescentes a nivel mundial. En Costa Rica, se han impulsado estrategias para restringir su venta y promoción, pero no existía evidencia sobre el comportamiento de adolescentes ante productos procesados modificados en azúcar agregada (PPMAA). **Objetivo:** Describir los conocimientos, las expectativas y las prácticas de consumo de la persona consumidora adolescente sobre PPMAA. **Metodología:** Se realizaron cuatro grupos focales en centros educativos: dos en instituciones públicas y dos en instituciones privadas. Debido al amplio rango de la población estudiantil de secundaria (12-18 años), se decidió dividir a las personas en dos grupos: grupo I: adolescentes entre 12 y 15 años, y grupo II: adolescentes entre 16 y 18 años). **Resultados:** Se encontró que las personas adolescentes participantes presentaron un desconocimiento respecto a los PPMAA y a la lectura e interpretación de las etiquetas nutricionales. En cuanto a las expectativas, mostraron mayor interés por la presentación, sabor y apariencia de los productos que por su composición nutricional. Respecto a las prácticas, según lo reportado, se evidenció un consumo frecuente de bebidas azucaradas, galletas y “snacks”. La mayoría no acostumbra a leer etiquetas nutricionales, aunque a la hora de comprar y consumir productos, las personas estudiantes mayores, priorizan algunos aspectos informativos del empaque, mientras que estudiantes menores le dan una mayor importancia al diseño. Asimismo, existen factores compartidos que moldean sus elecciones alimentarias, como la disponibilidad de alimentos en el hogar, la influencia de pares y redes sociales, así como los horarios escolares. **Conclusiones:** Los resultados muestran la importancia de reforzar la educación nutricional para favorecer decisiones más informadas y hábitos alimentarios saludables en la población adolescente.
Keywords: adolescencia, productos azucarados procesados, educación nutricional
Financing: Vicerrectoría de Investigación, Universidad de Costa Rica
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

GG824RC

AMBIENTE ALIMENTAR COMO DETERMINANTE PARA A INTRODUÇÃO PRECOCE DE BEBIDAS ULTRAPROCESSADAS NA INFÂNCIA

Entorno alimentario como factor determinante de la introducción precoz de bebidas ultraprocesadas en la infancia
Luiz Gonzaga Ribeiro Silva Neto[1], Telma Maria de Menezes Toledo Florêncio[1,2]
(1) Universidade Federal de São Paulo, Escola Paulista de Medicina, Programa de Pós-Graduação em Nutrição, São Paulo, Brasil
(2) Universidade Federal de Alagoas, Faculdade de Nutrição, Programa de Pós-Graduação em Nutrição, Maceió, Brasil
Resumen. Contexto: Transformações socioeconômicas no Brasil têm favorecido ambientes alimentares dominados por ultraprocessados, especialmente em áreas vulneráveis. Nesse contexto, a baixa disponibilidade de alimentos saudáveis pode favorecer a introdução precoce de bebidas ultraprocessadas na infância, com impactos negativos à saúde. **Objetivo:** Avaliar a relação entre a disponibilidade de bebidas ultraprocessadas no ambiente alimentar e a introdução precoce dessas bebidas na alimentação de crianças residentes em favelas de uma capital do Nordeste brasileiro. **Metodologia:** Estudo transversal de base populacional com 561 crianças (12–59 meses) residentes em 40 favelas. A introdução precoce de bebidas ultraprocessadas (antes dos 12 meses de vida) foi avaliada por questionário aplicado às mães, considerando achocolatado, refrigerante e refresco em pó. Foram coletados dados sociodemográficos. O ambiente alimentar foi caracterizado pelo AUDITNOVA, com auditoria de 624 estabelecimentos de varejo e avaliação do número de bebidas ultraprocessadas disponíveis. As associações foram analisadas por regressão logística, ajustada por idade e escolaridade materna, idade e sexo da criança e pobreza. **Resultados:** A idade média das crianças foi de 36,6 meses (DP=14,8), sendo 55,6% do sexo masculino. As mães tinham, em média, 27,8 anos (DP=6,75) e 7,8 anos de escolaridade (DP=3,45); 91,3% viviam em pobreza. No ambiente alimentar, a média de bebidas ultraprocessadas foi de 2,41 (DP=0,67). Entre as bebidas introduzidas precocemente, destacaram-se achocolatado (20,7%) foi a mais introduzida, seguida por refrigerante (15,2%) e refresco em pó (14,4%). Na análise ajustada, a maior disponibilidade dessas bebidas ultraprocessadas associou-se à maiores chances de introdução de achocolatado (OR=1,07; IC95%:1,01–1,14) e refrigerante (OR=1,12; IC95%:1,02–1,24), sem associação para refresco em pó (OR=1,01; IC95%:0,99–1,02). **Conclusão:** O ambiente alimentar atua como determinante da introdução precoce de bebidas ultraprocessadas. A alta disponibilidade de bebidas ultraprocessadas em contextos vulneráveis reforça práticas inadequadas na infância e aponta para a necessidade de políticas públicas que promovam ambientes alimentares saudáveis.
Keywords: criança, ultraprocessados, pobreza
Financing: Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior–Brasil/(CAPES)/bolsa de estudo (número do processo: 88887.081866/2024-00).
Disclosure of conflict of interest: Os autores declaram que não possuem conflitos de interesses relacionados a este estudo.

GK313KS

BIODIVERSIDADE EM QUINTAIS URBANOS: AS PANC COMO ALIMENTO EM TERRITÓRIOS DE INSEGURANÇA ALIMENTAR

Biodiversidad en patios urbanos: plantas comestibles no convencionales como alimento en zonas con inseguridad alimentaria
Marilua Feitoza[1], Betzabeth Slater Villar[2], Danniel de Azevedo Chaves[3], Maria Costa Bittencourt[4], João Vicente Coffani Nunes[5], Ana Paula Branco do Nascimento[6]
(1) Universidade de São Paulo (USP), Faculdade de Saúde Pública, Nutrição em Saúde Pública, Faculdade de Saúde Pùblica, São Paulo, Brasil

(2) Universidade Estadual Paulista (UNESP), Botânica, Universidade Estadual Paulista (UNESP), Registro, Brasil
(3) Universidade Federal de São Carlos (UFSCar), campus Sorocaba, Sustentabilidade na Gestão Ambiental, Sorocaba, Brasil
Resumo. Introdução: As Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) apresentam importante potencial alimentício, com propriedades nutracêuticas muitas vezes superiores às hortaliças convencionais. O uso dessas plantas silvestres e nativas estimula hábitos saudáveis e diversificados. Contudo, em ambientes urbanos, essas espécies são frequentemente negligenciadas e não percebidas como alimento. **Objetivo:** Analisar a ocorrência de PANC em quintais urbanos do Vale do Ribeira (SP), considerando o conhecimento das famílias, o uso culinário e barreiras socioculturais ao consumo. **Metodologia:** Adotou-se abordagem quali-quantitativa com levantamentos etnobotânicos em 74 residências de alta vulnerabilidade social em Registro, Vale do Ribeira (SP). Utilizou-se roteiro semiestruturado, a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA) e o Critério de Classificação Econômica Brasil. **Resultados:** Constatou-se que 100% das famílias em Insegurança Alimentar e Nutricional (IAN) moderada ou grave possuíam PANC em seus quintais. Entretanto, a maioria das espécies não é percebida como alimento, sendo confundida com erva daninha ou reconhecida apenas por suas propriedades medicinais. Entre as plantas identificadas com valor nutricional e não consumidas, estão: crepe-do-japão (*Youngia japonica*), antioxidante e antimicrobiano; caruru (*Amaranthus spp.*), rico em proteínas e minerais; tanchagem (*Plantago spp.*), fibra solúvel e controle glicêmico; beldroegão (*Talinum spp.*), bom teor proteico e efeito diurético; capiçoba (*Erechtites spp.*), fonte de vitamina A e minerais, e picão (*Bidens spp.*), rico em flavonoides e fibras. **Conclusão:** Existe abundância de plantas silvestres comestíveis em quintais de famílias em insegurança alimentar. Essas espécies possuem propriedades nutracêuticas fundamentais para diversificar e melhorar a qualidade da dieta de populações em vulnerabilidade, caso as barreiras de percepção sejam superadas.
Keywords: plantas alimentícias não convencionais; segurança alimentar; plantas silvestres
Financing: Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Brasil (CAPES) Código de Financiamento 001.
Disclosure of conflict of interest: Não existe conflito de interesse.

GK514NN

INFLUENCIA DE EXPERIENCIAS DE DISCRIMINACIÓN POR PESO Y GÉNERO EN HÁBITOS ALIMENTARIOS DE ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS

Mariane da Silva Dias[1], Gabriela Pacheco Carniel[1], Angela Lautert Monteiro[1], Francine Silva dos Santos[2], Raquel Canuto[1]
(1) Programa de Pós-Graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde, Departamento de Nutrição, Faculdade de Medicina, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, Brasil
(2) Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre, Departamento de Nutrição, Porto Alegre, Brasil
Resumo. Introdução: Discriminação é o tratamento desigual e injusto baseado em preconceitos relacionados a características específicas de indivíduos ou grupos. Considerada um determinante social da saúde, está associada a diversos desfechos adversos. **Objetivo:** Avaliar a associação entre experiências de discriminação por peso e gênero com comportamento alimentar de estudantes de uma universidade do sul do Brasil, bem como diferenças de acordo com gênero. **Metodologia:** Estudo transversal com universitários, realizado por meio de questionário online autoaplicável. As experiências de discriminação por peso e gênero foram classificadas em: ambas, por peso, por gênero ou nenhuma. O comportamento alimentar foi avaliado pelas médias de distanciamento e aproximação com à comida. As associações foram analisadas por regressão linear bruta e ajustada por idade. **Resultados:** A amostra incluiu 1.502 universitários, sendo 68,7% mulheres e cerca de 64% com idade entre 18 e 25 anos. Observou-se associação entre discriminação por gênero e maior distanciamento da comida (-2,84; IC95%: -4,00; -1,68), em comparação aos que não relataram discriminação. Após estratificação por sexo, a associação permaneceu apenas entre mulheres (-1,83; IC95%: -3,21; -0,44). Em relação à aproximação com a comida, indivíduos que relataram discriminação por peso (-5,12; IC95%: -6,55; -3,69), por gênero (-1,96; IC95%: -3,16; -0,77) ou ambas (-5,55; IC95%: -6,84; -4,26) apresentaram menores médias em comparação aos sem discriminação. Após estratificação, houve perda de significância apenas para discriminação por gênero. **Conclusão:** Experiências de discriminação por peso e gênero influenciam o comportamento alimentar de universitários, com efeitos mais evidentes entre mulheres, reforçando a necessidade de estratégias de proteção e conscientização sobre seus impactos na saúde.
Keywords: discriminação; comportamento alimentar; universitários
Financing: Sem apoio financeiro
Acknowledgments: Agradecimentos à Pró-Reitoria de Assuntos Estudantil, pelo apoio no desenvolvimento do estudo.
Disclosure of conflict of interest: Sem conflito de interesses

GT964NH

INEQUIDAD RACIAL EN LA INGESTA DIETÉTICA DE NIÑOS BRASILEÑOS DE 6 A 59 MESES: ENANI-2019

Lara Penzo Barbosa[1], Fernanda Rauber[1,2]
(1) University of São Paulo, Departament of Preventive Medicine, Faculty of Medicine, São Paulo, São Paulo, Brazil
(2) University of São Paulo, Center for Epidemiological Research in Nutrition and Health (NUPENS), Faculty of Medicine, São Paulo, São Paulo, Brazil
Abstract. Introduction: Structural racism shapes unequal access to adequate nutrition in early childhood. Differences in dietary patterns by race/skin color can therefore reflect the operation of this structural force. **Objectives:** To analyze absolute and relative social inequalities, by race/skin color, in the caloric contribution of food groups according to the Nova classification, breast milk (BM), and infant formulas (IF) among children. **Methods:** Cross-sectional study using data from the nationally representative ENANI-2019 survey of Brazilian children aged 6–59 months. Consumption was analyzed by caloric contribution (%) using the Nova classification: G1 (unprocessed/minimally processed foods), G2 (culinary ingredients), G3 (processed foods), and G4 (ultra-processed foods), in addition to BM and IF. Social inequalities were measured using the weighted mean difference with the best-performing subgroup as reference (shortfall inequality, absolute measure) and the Theil index (relative measure), by race/skin color. Analyses were performed in R. **Results:** Among children aged 6–11m, shortfall ranged from 0.21 (G3) to 7.12 (IF), while Theil×1000 ranged from 0.75 (G1) to 32.24 (G3). In the 12–23m group, shortfall varied from 0.27 (G2) to 4.69 (BM), and Theil×1000 from 0.22 (G1) to 192.11 (IF). For children 24–59m, shortfall ranged from 0.09 (IF) to 2.81 (G2), and Theil×1000 from 0.14 (G1) to 588.95 (IF). The Theil index for IF increased sharply with age: 23.9 (6–11m), 192.1 (12–23m), and 588.9 (24–59m). In contrast, the Theil for G4 was highest in the youngest group (21.1) and decreased in older children (0.6 and 0.5). **Conclusions:** Most food groups showed low racial inequality in caloric contribution across all age groups. Exceptions were IF, for which relative inequality increased with age, and G4, which showed higher inequality only among children aged 6–11m. These findings suggest that racial disparities in caloric contribution can vary according to food group and age range.
Keywords: dietary intake, racial inequity, brazilian children
Financing: This research was supported by CNPq and CAPES.

Acknowledgments: The authors gratefully acknowledge the support provided by USP, FAPESP, CNPq and CAPES.
Disclosure of conflict of interest: The authors declare that there is no conflict of interests.

HH667SK

ENTRE A PROIBIÇÃO E A RESISTÊNCIA: PRÁTICAS ALIMENTARES NO CÁRCERE EM MANAUS

Entre la prohibición y la resistencia: prácticas alimentarias en el sistema carcelario de Manaus

Beatriz Oliveira Santos[1], José Miguel Nieto Olivar José Miguel[1]
(1) Universidade de São Paulo, Departamento de Saúde e Sociedade, Faculdade de Saúde Pública, São Paulo, Brasil

Resumo. No Brasil, a alimentação foi reconhecida como direito social em 2010. Segundo o Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA), o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) pressupõe a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), contemplando dimensões biológicas e sociais, incluindo gênero e etnia. Em Manaus, desde 2019, a proibição da entrada de alimentos por meio de cestas básicas, conhecidas como "futuro", tem intensificado a insegurança alimentar e nutricional entre pessoas privadas de liberdade. Este estudo investiga como o sistema carcerário passou a utilizar a alimentação não apenas como medida de controle, mas também como instrumento de punição, no contexto de rebeliões nas unidades prisionais, ampliando mecanismos de regulação institucional. À luz de Michel Foucault, argumenta-se que o controle alimentar articula tecnologias disciplinares, voltadas à produção de "corpos dóceis", e estratégias de biopoder, ao regular a vida e a saúde da população encarcerada. Por meio de uma abordagem etnográfica, desenvolvida em parceria com o Coletivo Entre Elas, foram analisadas as consequências das restrições alimentares impostas pela administração penitenciária. Os resultados indicam que o ambiente institucional prisional configura-se como o único ambiente alimentar possível, no qual determinantes externos, sobretudo políticos e institucionais, condicionam de forma decisiva o que, como e quando se come. Nesse contexto, as práticas alimentares são mediadas por dispositivos de controle e punição, restringindo a autonomia e eliminando possibilidades de escolha. A alimentação, assim, opera como instrumento de regulação da vida, contribuindo para a produção de corpos e formas de sujeição precárias, marcadas pela vulnerabilização das condições de saúde e pela fragilização de vínculos sociais. Ao mesmo tempo, evidencia-se que estratégias como o "futuro" tensionam esse regime ao reintroduzir dimensões de cuidado, cultura e resistência nas práticas alimentares.

Keywords: alimentação, cárcere, Manaus
Financing: Este trabalho foi financiado pela FAPESP (Processo n° 2024/18407-4)
Acknowledgments: Os autores agradecem o apoio financeiro da FAPESP (Processo n° 2024/18407-4).
Disclosure of conflict of interest: Este trabalho não apresenta conflito de interesses.

HQ656LR

USE OF SALT SUBSTITUTES IN PACKAGED FOODS AFTER CHILE'S FOOD LABELING LAW

Uso de sustitutos de la sal tras la implementación de la ley chilena de etiquetado

Camila Zancheta[1], Natalia Rebolledo[1], Lindsey Smith Taillie[2], Marcela Reyes[1], Camila Corvalan[1]
(1) Universidad de Chile, Centro de Investigación en Ambientes Alimentarios y Prevención de Enfermedades Crónicas Asociadas a la Nutrición, Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos, Santiago, Chile
(2) University of North Carolina at Chapel Hill, Nutrition Department, Gillings School of Global Public Health, United States

Abstract. Context: Reductions in nutrients of public health concern have been documented following the implementation of the Chilean Food Labeling Law. Prior research showed that sugar reformulation was accompanied by increased use of non-nutritive sweeteners; however, whether sodium decreases similarly drove substitution with other additives remains unexplored. **Objective**: To evaluate changes in the use of potential salt substitutes in packaged foods after the implementation of the Chilean Food Law. **Methodology**: This repeated cross-sectional study included the best-selling packaged foods from savory categories sold in Chile during 2015-16 (n=1,394) and 2020 (n=1,082). Savory categories included cheeses, non-sausage meat products, ready-to-eat meals, sausages, savory baked products, savory snacks, savory spreads, and soups. Potential salt substitutes were initially defined as all flavor enhancers not classifiable as non-nutritive sweeteners according to the Codex Alimentarius (n=26), plus potassium citrate and potassium lactate. Analysis was restricted to additives present in at least 1% of the sample: potassium chloride, sodium glutamate, sodium guanylate, sodium inosinate, and potassium lactate. Differences in proportions overall and by category were assessed using chi-square tests with Bonferroni correction. **Results**: Use of potassium chloride (12.7% vs. 24.5%, p<0.001) and potassium lactate (0.4% vs. 3.0%, p<0.001) increased significantly overall. Category-level increases were observed for potassium chloride in sausages (6.0% vs. 34.9%, p<0.001) and savory spreads (12.5% vs. 25.7%, p<0.001), and for potassium lactate in sausages (1.7% vs. 15.7%, p<0.001). Conversely, use of sodium inosinate (66.7% vs. 26.5%, p<0.001) and sodium glutamate (100.0% vs. 36.8%, p<0.001) declined in soups. **Conclusion**: Our findings suggest that sodium reformulation was accompanied by a greater use of certain food additives, particularly in sausages and savory spreads, similar to the pattern previously observed with sugar. Future analyses should explore this relationship further, including longitudinal approaches that track whether products reducing sodium content were more likely to incorporate salt substitutes across food categories.

Keywords: food labeling, food reformulation, salt substitutes
Financing: Bloomberg Philanthropies, IDRC (108180, 107731 and ANID (FONIS SA19I0128, FONDECYT Postdoctorado 3250781, SIA85240064).
Disclosure of conflict of interest: None.

HR494PJ

DESIGUALDADES DE GÉNERO EN LA INSEGURIDAD ALIMENTARIA DE LOS HOGARES CON NIÑOS EN BRASIL

Letícia Ramos da Silva[2], Julia Magalhães Cabral[1], Mariana Vilardo Mota Dos Santos[1], Juliana de Bem-Lignani[3], Aline Alves Ferreira[1]
(1) Universidad Federal de Río de Janeiro, Instituto de Nutrição Josué de Castro, Faculdade de Nutrição, Rio de Janeiro, Brasil
(2) Universidade Federal do Rio de Janeiro, Instituto de Estudos em Saúde Coletiva, Rio de Janeiro, Brasil
(3) Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Instituto de Nutrição, Maracanã, Rio de Janeiro, Brasil

Resumo. Introdução: As desigualdades de gênero impactam negativamente os determinantes de saúde, incluindo a insegurança alimentar (IA), especialmente em países como o Brasil. Em domicílios com crianças, onde há maiores percentuais de IA, espera-se um impacto ainda maior da desigualdade de gênero, acarretando diversos prejuízos no crescimento e desenvolvimento infantil. **Objetivo:** Avalisar a prevalência de IA em lares com crianças até 12 anos, segundo sexo do responsável pelo domicílio. **Metodologia:** Estudo transversal de base populacional, com microdados secundários da Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios Contínua (2024). Para a avaliação da IA foi utilizada a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar, classificando domicílios em segurança

alimentar (SA), IA leve (IAL), IA moderada (IAM) e IA grave (IAG). Foram incluídos nas análises apenas domicílios com pelo menos uma criança de até 12 anos, categorizados pelo sexo da pessoa responsável pelo domicílio (homem ou mulher). Prevalências e intervalos de confiança de 95% (IC95%) foram calculados no software *Stata* 16.0. Este estudo dispensa submissão ao Comitê de Ética. **Resultados:** Foram identificados 53.106 domicílios (30,4% do total) com pelo menos uma criança e 29,4% apresentaram IA (2,8% em IAG). A prevalência de IAL e IAM foi de 24,6% e 5,7% respectivamente (IC95%: 23,8–25,2; 5,3–6,0) entre mulheres, e 18,7% e 3,0% entre homens. Na mesma tendência, a experiência da fome, expressa pela IAG, foi quase duas vezes maior em domicílios chefiados por mulheres (3,5%) em comparação aos domicílios chefiados por homens (1,8%). **Conclusão:** Domicílios chefiados por mulheres apresentaram maior prevalência de IA em todos os níveis, evidenciando as desigualdades de gênero na garantia do direito humano à alimentação adequada, especialmente em domicílios com crianças, reforçando a necessidade de políticas públicas voltadas à equidade e proteção social.
Keywords: insegurança alimentar, equidade de gênero, saúde materno-infantil
Financing: Trabalho realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES).
Disclosure of conflict of interest: Não temos nenhum conflito de interesses a declarar.

JB864KH

EXPANSIÓN DE PCBU Y TRANSFORMACIONES ALIMENTARIAS EN LA AMAZONÍA DE BRASIL Y COLOMBIA: REVISIÓN NARRATIVA

Maritza Díaz Rincón[1,2], Olga Lucia Lora Díaz[2], Diego Alejandro Gaitán Charry[2], Gustavo Cediel Giraldo[2]
(1) Universidad Autónoma de Bucaramanga, Facultad de Ciencias de la Salud, Santander, Colombia
(2) Universidad de Antioquia, Grupo Saberes Alimentarios (SAL), Escuela de Nutrición y Dietética, Medellín, Colombia

Resumen. Introducción: Históricamente, la percepción de la Amazonía como región subdesarrollada ha servido de pretexto para que grupos políticos y económicos, incluidas las transnacionales de productos comestibles y bebidas ultraprocesadas (PCBU), justifiquen la extracción masiva de recursos. Esta narrativa ha facilitado la expansión de los PCBU y la implementación de estrategias corporativas que han generado profundas transformaciones alimentarias en la región. **Objetivo:** Describir los cambios alimentarios en hogares de la Amazonía Legal de Brasil y la Región Amazónica Colombiana derivados de la incorporación de PCBU. **Metodología:** Se realizó una búsqueda para identificar documentos potencialmente relevantes en las bases de datos y/o buscadores: Pubmed, Scopus y LILACS. Para la construcción de la estrategia de búsqueda, se utilizaron los términos MESH/DeCS y términos relacionados identificados en otras publicaciones: "Food, Processed", "UPF", "Ultra-Processed Food", "Multinational Corporations", "Industrialized Foods", "Dietary Patterns"**,** **"**Food Consumption", "Feeding Pattern", "Brazilian Amazon", "Colombian amazon", "Amazonian Ecosystem", "Amazon", usando los operadores boleanos AND y OR. **Resultados:** Los alimentos naturales, como el pescado fresco, la macaxeira y la carne de monte, están siendo desplazados por PCBU. Este fenómeno revela la sustitución de proteínas locales por pollo industrial y embutidos, y de tubérculos por arroz y trigo. Dicha transición es impulsada por el bajo costo, la vida útil de productos industrializados y PCBU, así como la expansión de supermercados. El impacto es crítico en poblaciones urbanizadas, indígenas y de bajos ingresos, donde la pérdida de actividades de subsistencia aumenta la dependencia a PCBU. **Conclusiones:** La Amazonía está perdiendo sus características alimentarias típicas, transitando de una dieta basada en actividades tradicionales a una dominada por la industria. Esta dinámica no solo representa un riesgo para la salud de las comunidades, sino que afecta la autonomía y compromete las prácticas de subsistencia que históricamente han garantizado la autosuficiencia y la soberanía alimentaria de los pueblos amazónicos.
Keywords: Amazon, ultra-processed food, dietary patterns
Financing: Los autores declaran no tener fuente de financiación externa.
Disclosure of conflicto of interest: Los autores declaran no tener conflictos de interés.

JC757SN

DISPONIBILIDAD DE FRUTAS Y VERDURAS EN LA AMAZONÍA LEGAL DE BRASIL, 2008–2018

Maritza Díaz Rincón[1,3], Olga Lucia Lora Díaz[2], Gustavo Cediel Giraldo[3], Diego Alejandro Gaitán Charry[3], Daniela Silva Canella[4]
(1) Universidad Autónoma de Bucaramanga, Ciencias de la Salud. Floridablanca, Colombia. (2) Universidad del SINÚ, Programa de Nutrición y Dietética. Cartagena, Colombia. (3) Universidad de Antioquia, Grupo de Investigación Saberes Alimentarios. Escuela de Nutrición y Dietética. Medellín, Colombia. (4) Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Instituto de Nutrição, Maracanã, Rio de Janeiro RJ, Brasil

Resumen. Introducción: Pese a la vasta biodiversidad de la Amazonía, representada en una variedad, de frutas, hortalizas y, en general, de plantas comestibles, evidencia previa sugiere una disminución en la disponibilidad de estos grupos en la región. **Objetivo:** Describir la cantidad y variedad de frutas y hortalizas disponibles en los hogares de la Amazonía legal brasileña entre los periodos 2008-2009 y 2017-2018, así como su distribución por grupos y subgrupos según la situación de domicilio y por grupos según los quintiles de ingresos en 2017-2018. **Metodos**: Estudio de fuente secundaria basado en las encuestas nacionales de presupuestos familiares (POF). Se describió la disponibilidad a partir de los valores medios de las cantidades absolutas y relativas de cada tipo de fruta y hortaliza adquirida por los hogares, factores de corrección fueron aplicados para excluir la parte no comestible a fin de obtener las cantidades realmente disponibles para el consumo. Se evaluaron las diferencias en la disponibilidad absoluta entre periodos y por situación de domicilio con la prueba U de Mann-Whitney; se consideró significativo un valor $p < 0,05$. **Resultados**: La disponibilidad media de frutas y hortalizas se estimó en 66,56 g per cápita/día durante el período 2008–2009; 33,32 g correspondían a frutas y 32,24 g a hortalizas. En 2017–2018, la disponibilidad fue de 54,15 g, con 31,37 g de frutas y 24,77 g de hortalizas. No se encontraron diferencias significativas en la disponibilidad entre los periodos, ni según la situación de domicilio ($p > 0,05$). La disponibilidad de ambos grupos aumenta a medida que aumenta la renta familiar. **Conclusión:** La disponibilidad y variedad de frutas y hortalizas fue baja, pero estable en la Amazonia legal brasileña, observándose cierta variación en el grupo de las verduras, y la variedad limitada persistió a lo largo de los periodos analizados.
Keywords: frutas, verduras, acceso a alimentos saludables
Financing: Programa Move La América (proceso número: 88881.997441/2024-01).
Acknowledgments: Coordinación de Perfeccionamiento del Personal de Nivel Superior – Brasil (CAPES).
Disclosure of conflicto of interest: Los autores declaran que no existe ningún conflicto de interés.

JF976LT

RELACIÓN ENTRE EL AMBIENTE ALIMENTARIO ESCOLAR Y EL CONSUMO DE ALIMENTOS ENTRE ADOLESCENTES BRASILEÑOS

Ariene Silva do Carmo[1,2], Valéria Troncoso Baltar[3], Ana Beatriz Coelho de Azevedo[1], Fernanda Martins de Albuquerque[1], Larissa Loures Mendes[4], **Ariene Carmo**[1,2]
(1) Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), Programa de Pós-Graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde, Brasil (2) Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP), Departamento de Nutrição Clínica e Social, Escola de Nutrição, Brasil (3) Universidade Federal Fluminense (UFF), Departamento de Epidemiologia e Bioestatística, Instituto de Saúde Coletiva, Brasil (4) Universidade Federal de Minas Gerais, Departamento de Nutrição, Escola de Enfermagem, Brasil. (5) Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), Departamento de Nutrição Aplicada, Instituto de Nutrição, Brasil.

Resumen. Introducción: El alto consumo de alimentos ultraprocesados y el bajo consumo de alimentos no procesados o mínimamente procesados, como frutas y verduras, son factores de riesgo para el desarrollo de obesidad y enfermedades no transmisibles. El ambiente escolar puede influir significativamente en la calidad de la alimentación de los estudiantes, pero esta influencia puede variar entre los diferentes grupos sociales. **Objetivos:** Evaluar la asociación entre el consumo de alimentos y la disponibilidad de alimentos y bebidas en el ambiente escolar, considerando el efecto modificador de la interseccionalidad de género y raza/color. **Metodología:** Estudio transversal utilizando datos de la Encuesta Nacional de Salud Escolar (PeNSE) de 2019 (n=145,155 adolescentes). Se investigó el consumo regular (≥5 veces/semana) de frutas, verduras, refrescos y dulces. La variable explicativa fue la puntuación de disponibilidad de alimentos y bebidas en el ambiente escolar, considerando las cantinas y el comercio alrededor de las escuelas. La intersección entre raza/color y género (niño blanco, niño mestizo/negro, niña blanca y niña mestiza/negra) se analizó como un modificador del efecto. **Resultados:** En las escuelas públicas, una puntuación ambiental más alta se asoció con un mayor consumo de verduras entre los niños negros y un menor consumo de refrescos entre las niñas blancas y negras, y un menor consumo de dulces entre los niños y niñas blancos y las niñas negras. En las escuelas privadas, una puntuación ambiental más alta se asoció con un mayor consumo de fruta entre los niños y niñas negros y las niñas blancas, un mayor consumo de verduras entre las niñas negras y un menor consumo de refrescos en todos los grupos y de dulces entre las niñas blancas y negras. **Conclusión:** En general, el ambiente alimentario escolar promovió una alimentación saludable entre los estudiantes, especialmente entre los grupos sociales más vulnerables.

Keywords: consumo alimentario, escuelas, iniquidades sociales.
Financing: FAPERJ, número del proceso: E-26/200.30/2026 y CNPq, número de los procesos:405991/2024-0 y 300705/2025-5
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar.

JP628BN

PERCEPÇÕES DE MORADORAS DE FAVELAS BRASILEIRAS SOBRE IMPACTOS CLIMÁTICOS NO AMBIENTE ALIMENTAR

Percepciones de habitantes de favelas brasileñas sobre impacto climático en entorno alimentario

Letícia Lopes Vieira[1], Luana Lara Rocha[1], Emanuelly Porto Oliveira[1], Amanda Cristina Ferreira Lima[1], Larissa Loures Mendes[1]
(1) Universidade Federal de Minas Gerais, Nutrição, Escola de Enfermagem, Belo Horizonte, Brasil

Resumo. Introdução: A insegurança alimentar (IA) tem se intensificado em territórios marcados por vulnerabilidades, como as favelas, em razão das desigualdades estruturais e dos efeitos da crise climática. **Objetivo**: Compreender as percepções de moradoras de favelas sobre os impactos das mudanças climáticas no ambiente alimentar e no acesso à alimentação adequada e saudável. **Métodos:** Trata-se de um estudo qualitativo, realizado presencialmente em 9 favelas brasileiras da região Sudeste, com duração média de 60 minutos cada. Foi utilizado um roteiro estruturado com questões sobre ambiente alimentar, acesso aos alimentos e mudanças climáticas. As falas foram gravadas com consentimento, transcritas e analisadas com base na análise de conteúdo. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Federal de Minas Gerais (CAAE: 54588221.7.0000.5149 / 48190221.2.0000.5149). **Resultados:** Participaram deste estudo 57 mulheres autodeclaradas pretas e pardas. As participantes relataram os impactos das mudanças climáticas no acesso aos alimentos, à saúde e à moradia. Apontaram o aumento dos preços e a piora na qualidade dos alimentos como fatores que intensificam a IA. Além disso, comentaram que as chuvas intensas e o calor excessivo estão associados a doenças respiratórias e ao sofrimento psicológico decorrente de eventos climáticos extremos e das perdas materiais. Em contraponto, destacaram-se estratégias locais de enfrentamento, como hortas comunitárias, ações de educação ambiental e reciclagem, que contribuem para o acesso a alimentos frescos e para o fortalecimento da resiliência comunitária. **Conclusão:** As percepções evidenciam que as mudanças climáticas aprofundam desigualdades sociais e raciais, afetando o acesso à alimentação saudável em favelas. É urgente o fortalecimento de políticas públicas integradas que valorizem saberes comunitários, incentivem ações territoriais e promovam justiça ambiental e alimentar, com foco na equidade, soberania alimentar e adaptação climática nos territórios vulnerabilizados.

Keywords: ambiente alimentar, iniquidades, segurança alimentar
Financing: FAPEMIG/APQ-01481-21/APQ-02030-23CNPq/DECIT/MS/N°18/2023 e N°29/2024PQ/CNPq/N°18/2024
Acknowledgments: Agradecemos ao GEPPAAS e aos financiadores pelo apoio e contribuições.
Disclosure of conflict of interest: Os autores declaram não haver conflitos de interesse.

KB671TQ

TRASTORNO ALIMENTARIO DE COMER EN AUSENCIA DE HAMBRE EN ESCOLARES

Valentina Inostroza[1], **Lysette Marcela Díaz Aguilar**[1]
(1) Universidad de Las Américas, Escuela de Nutrición y Dietética, Facultad de Salud y Ciencias Sociales, Concepción, Chile

Resumen. Introducción: La obesidad infanto-juvenil constituye un problema de salud pública, asociado al aumento de enfermedades crónicas no transmisibles y consecuencias psicosociales. Se reconocen factores de riesgo biológicos, sociales y de estilo de vida; sin embargo, la orientación hacia el rol de las emociones en el comportamiento alimentario continúa siendo escasa. **Objetivo:** Determinar la prevalencia de la conducta Comer en Ausencia de Hambre en escolares de quinto y sexto básico durante el año 2025. **Metodología:** Estudio cuantitativo, descriptivo, corte transversal que incluyó a escolares de quinto y sexto básico de dos escuelas de la región del Biobío. Se aplicó el cuestionario EAH-C, que evalúa la conducta de Comer en Ausencia de Hambre mediante tres dimensiones. Complementariamente, se determinó el estado nutricional mediante el indicador IMC/edad. **Resultados:** El 71% de los escolares presentó exceso de peso; el 52% de la muestra correspondió a sexo femenino y el 48% a sexo masculino. Entre escolares con estado nutricional normal (27%), el 6,7% presentó ingesta asociada a sentimientos negativos, el 12,5% a estímulos externos y el 7,7% a cansancio y aburrimiento. En escolares con sobrepeso (31%), el 8,7% presentó ingesta asociada a sentimientos negativos, el 14,4% a estímulos externos y el 7,7% a

cansancio y aburrimiento. En obesidad (40%), el 15,4% se vinculó a sentimientos negativos, el 13,5% a estímulos externos y el 11,5% a cansancio y aburrimiento, observándose mayor tendencia en estas dimensiones. Por sexo, la mayor prevalencia se presentó ante la dimensión estímulos externos (20,2% en mujeres y 21,2% en hombres). **Conclusión:** La conducta de Comer en Ausencia de Hambre constituye una realidad en escolares y podría asociarse a las elevadas cifras de exceso de peso en el país. Se requieren más investigaciones que permitan orientar intervenciones y promover la utilización de cuestionarios diagnósticos que incorporen el componente emocional.
Keywords: conductas alimentarias, hambre, estado nutricional, escolares
Financing: No se contó con financiamiento para esta investigación
Disclosure of conflict of interest: Las autoras declaran no tener conflicto de interés

KD726TR

EVOLUCIÓN DE LA OFERTA ALIMENTARIA EN MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE UNA UNIVERSIDAD EN MEDELLÍN, COLOMBIA

Dahiana María Echeverri Lopez[1], Juan José Pertuz Bello[1], Karol Daiana Fuentes Ramirez[2], Pamela Carolina Landaeta Torres[3], Yudi Paulina García Ramírez[4]
(1) Corporación Universitaria Remington, Nutrición y Dietética, Semillero Mesa Sana, Facultad de Ciencias de la Salud, Medellín, Colombia(2) Corporación Universitaria Remington, Nutrición y dietética, Facultad de Ciencias de la Salud. Medellín, Colombia (3) Universidad Estadual Paulista (UNESP), Programa de Posgrado en enfermería, Facultad de Medicina, Botucatu, Brasil. (4) Corporación Universitaria Remington, Grupo de investigación en Salud Familiar y comunitaria, Facultad de Ciencias de la Salud. Medellín, Colombia

Resumen. Contexto: Las máquinas expendedoras constituyen un componente relevante del ambiente alimentario universitario, influyendo en las elecciones alimentarias de estudiantes y empleados. Su oferta a lo largo del tiempo ayuda a comprender la evolución del entorno y sus posibles riesgos en la salud. **Objetivo(s)**: Analizar la evolución de la oferta alimentaria en máquinas expendedoras del entorno de una universidad en Medellín durante 2024-2026 mediante la clasificación NOVA y la identificación de sellos de advertencia según la Resolución Colombiana 810 de 2021. **Metodología**: Estudio descriptivo longitudinal basado en registros fotográficos de máquinas expendedoras, evaluadas entre 2024 y 2026. Se incluyeron máquinas ubicadas dentro del campus en cada piso y en estaciones de metro a 400 metros de la universidad. A partir de las imágenes, se identificaron y clasificaron los productos disponibles según su tipo (snacks, bebidas frías y calientes) y de acuerdo a la clasificación del sistema NOVA, además se identificó la presencia de sellos frontales de advertencia nutricional según la resolución colombiana. Se realizó un análisis descriptivo comparativo entre los periodos evaluados. **Resultados**: Se evaluaron 42 máquinas en los tres períodos, con 25 observaciones en 2024, 22 en 2025 y 37 en 2026). Predominó la oferta de ultraprocesados: 73% en 2024, 85% en 2025 y 87% en 2026, reflejando un aumento progresivo en la disponibilidad de estos productos cada año. La presencia de productos mínimamente procesados fue consistentemente baja. Respecto a la resolución 810, para el año 2024 el 71% de los productos presentaba al menos un sello de advertencia, el 78% en 2025 y el 83% en 2026, siendo el "Exceso en azúcares" el más prevalente en todos los años. **Conclusiones**: La oferta de productos comestibles ultraprocesados en máquinas expendedoras se mantuvo predominantemente alta a lo largo de los años evaluados. Estos hallazgos sugieren un ambiente alimentario principalmente obesogénico.
Keywords: máquinas expendedoras, entorno universitario, clasificación NOVA
Financing: Semilleros de investigación, Vicerrectoría de investigación, Corporación Universitaria Remington, Medellín/Colombia.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar.

KJ667TD

CARACTERIZACIÓN DEL ENTORNO ALIMENTARIO MINORISTA DE MONTEVIDEO: DESAFÍOS E IMPLICACIONES PARA LA INVESTIGACIÓN

Leticia Vidal[1,2], Florencia Alcaire[1,2], Gerónimo Brunet[2,3], **Gastón Ares**[1,2]
(1) Universidad de la República, Facultad de Química, Uruguay (2) Universidad de la República, Centro Interdisciplinario Alimentación y Bienestar, Espacio Interdisciplinario, Uruguay. (3) Universidad de la República, Escuela de Nutrición, Uruguay.

Resumen. Introducción: Los entornos alimentarios minoristas determinan la disponibilidad de alimentos e influyen en los hábitos alimentarios. Sin embargo, existe evidencia limitada sobre las características del entorno alimentario minorista de ciudades latinoamericanas. **Objetivo:** Caracterizar el entorno alimentario minorista de Montevideo, Uruguay. **Metodología:** El estudio se desarrolló en cinco etapas: i) validación de dos fuentes de datos secundarias (registros administrativos y Google Maps) en una muestra de 106 segmentos censales; ii) caracterización de los puntos de venta de alimentos identificados; iii) diseño de criterios locales para detectar áreas sin acceso físico (caminando) adecuado a alimentos saludables; iv) identificación de zonas sin acceso adecuado a alimentos saludables en dos barrios de bajo nivel socioeconómico (NSE); y v) realización de entrevistas semiestructuradas con residentes de dichos barrios. **Resultados:** A nivel agregado, las bases de datos secundarias presentaron una sensibilidad y concordancia moderadas. Su validez fue significativamente menor en segmentos censales de bajo NSE. Los almacenes de barrio emergieron como una fuente relevante de alimentos, especialmente en áreas de bajo NSE. Estos comercios evidenciaron una gran heterogeneidad en la oferta, lo que pone de manifiesto la dificultad de clasificar los puntos de venta como indicadores de disponibilidad de alimentos (no) saludables. Se estableció un umbral de 600 m para definir acceso físico adecuado a alimentos saludables. Considerando este criterio, todas las áreas residenciales de los dos barrios analizados contaban con acceso físico adecuado. Sin embargo, los residentes destacaron dificultades relacionadas con los precios, la variedad y la calidad de los alimentos disponibles en su entorno. **Conclusión:** Los resultados evidencian diversos desafíos metodológicos y subrayan la necesidad de considerar las fuentes locales de abastecimiento que configuran la disponibilidad de alimentos saludables y no saludables en ciudades latinoamericanas. El uso de fuentes secundarias requiere precaución, particularmente en áreas de bajo nivel socioeconómico.
Keywords: entornos alimentarios, disponibilidad de alimentos, desiertos alimentarios
Financing: Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Espacio Interdisciplinario
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflictos de interés

LJ792FK

ASOCIACIÓN ENTRE CUIDADOR FAMILIAR Y MALNUTRICIÓN INFANTIL EN PANAMÁ: ENSPA 2019

Danaé De La Cruz González[1], **Gary Sánchez Gordón**[2]
(1) Universidad Nacional de Costa Rica, Escuela de Ciencias Agrarias, Ciencias de la Tierra y el Mar, Heredia, Costa Rica
(2) Instituto de Salud Carlos III, Centro Nacional de Epidemiología, Madrid, España

Resumen. Contexto: La malnutrición en la primera infancia con-

tinúa siendo un problema de salud pública en Panamá, caracterizado por la coexistencia de desnutrición crónica y exceso de peso. Las prácticas de alimentación y cuidado infantil están influenciadas por la dinámica familiar, incluyendo la persona responsable del cuidado primario. **Objetivo**: Determinar la asociación entre el tipo de cuidador familiar principal y los indicadores de malnutrición (talla baja y sobrepeso) en niños panameños menores de cinco años. **Metodología:** Estudio transversal analítico basado en un análisis secundario de la base de datos de la Encuesta Nacional de Salud de Panamá (ENSPA 2019). Se incluyó una muestra de 4,188 menores de 60 meses. Mediante el software Stata, se calcularon los puntajes Z de la OMS y se emplearon modelos de regresión logística ponderados por el factor de expansión individual para calcular Odds Ratio (OR) ajustados por área geográfica y sexo. **Resultados**: La prevalencia nacional de desnutrición crónica fue de 13.4%. Se observó una asociación significativa entre el tipo de cuidador y la talla baja (p=0.0002): los niños cuidados principalmente por sus padres presentaron una mayor prevalencia (15.2%) en comparación con aquellos cuidados por abuelos (7.2%). En el análisis multivariado, el cuidado por abuelos se asoció con menor probabilidad de presentar talla baja (OR ajustado: 0.51; IC95%: 0.35–0.75; p=0.001). La prevalencia de sobrepeso fue de 18.0%, sin asociación significativa con el tipo de cuidador (p=0.232). Residir en áreas comarcales se asoció con una mayor probabilidad de talla baja (OR ajustado: 5.33). **Conclusiones**: El tipo de cuidador familiar se asocia con el estado nutricional infantil en Panamá, particularmente con la desnutrición crónica. Los hallazgos sugieren que los abuelos podrían desempeñar un rol relevante en el cuidado alimentario infantil. Se requieren estudios longitudinales para comprender los mecanismos involucrados e informar intervenciones de salud pública orientadas al entorno familiar.

Keywords: malnutrición infantil, determinantes familiares, desnutrición crónica
Financing: La presente investigación fue realizada sin financiamiento externo.
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflictos de interés relacionados con este estudio.

MC637KL

EL PESO DEL ESTIGMA: COMENTARIOS PREJUICIOSOS VERSUS LIMITACIONES FÍSICAS EN FUTUROS PROFESIONALES DE LA SALUD

Denisse Aranzazu Avalos Manriquez[1], Ana Patricia Zepeda Salvador[1], Aida Gabriela Anaya Flores[1]
(1) Universidad de Guadalajara, Centro Universitario del Sur, Instituto de Investigaciones en Comportamiento Alimentario y Nutrición. Jalisco, México

Resumen. Introducción: En estudiantes universitarios del área de la salud, el estigma de peso corporal se presenta como un desafío crítico en su formación. En esta población en particular, el problema cobra relevancia dado que los alumnos están inmersos en un entorno académico que frecuentemente perpetúa un paradigma peso centrista mediante burlas, discriminación o rechazo por parte de sus pares o incluso por personal de salud. Fomentando así, la adopción de estrategias desadaptativas de regulación. **Objetivo:** Ante esta problemática, el objetivo de la investigación fue analizar cómo se manifiesta el estigma de peso en los estudiantes, contrastando la dimensión social con la física. **Metodología:** La propuesta metodológica contempló una muestra calculada de 176 estudiantes pertenecientes a dicha área de estudio, mediante un muestreo por conveniencia. Para la recolección de los datos, se aplicó en línea el instrumento validado para población mexicana: Inventario de Situaciones Estigmatizantes (SSI-M). **Resultados:** Al analizar las dimensiones mediante una prueba de Wilcoxon para muestras emparejadas, se comprobó que la población estudiada presenta un nivel significativamente mayor de “comentarios prejuiciosos” (Media = 1.188) en comparación con las “limitaciones físicas experimentadas” (Media = 0.075) (p <0.05). Adicionalmente, mediante una correlación de Spearman, se identificó una relación positiva entre ambas dimensiones (rho: 0.305, (p < 0.05). Lo cual indica que, aunque existe frecuencia de comentarios prejuiciosos, los estudiantes no presentan limitaciones físicas en su entorno. **Conclusiones:** En conclusión, el estigma de peso opera como una forma de ataque psicosocial, más que una incapacidad física real. Sin embargo, es necesario implementar estrategias que reduzcan la frecuencia de estos comentarios para evitar afectaciones en el bienestar psicológico de los estudiantes y, a su vez, prevenir que este sesgo sea transferido a su futura práctica profesional.

Keywords: estigma de peso experimentado, estudiantes del área de salud, comentarios prejuiciosos
Financing: Beca para estudiantes de posgrado, Secretaría de Ciencia, Humanidades, Tecnología e Innovación (SECIHTI), México.
Acknowledgments: Gracias a mis maestros, asesoras, y pareja, quien me impulsa todos los días.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar.

MD753FB

AMBIENTE ALIMENTARIO DE CIUDADES DE PEQUEÑO PORTE BRASILEÑAS: ANÁLISIS A PARTIR DEL MODELO CONCEPTUAL LATINOAMERICANO

Nicole Vidal[1,2], Gabriela Kimie de Azevedo Kimura[2], Ana Paula Bortoletto Martins[2,3], Camila Aparecida Borges[2,4], Renato Sérgio Jamil Maluf[5], Patricia Jaime[2,3]
(1) Programa de Pós Graduação Nutrição em Saúde Pública, Departamento de Nutrição, Universidade de São Paulo, São Paulo, Brasil. (2) Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde / Nupens, Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo, São Paulo, Brasil. (3) Departamento de Nutrição, Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo, São Paulo, Brasil. (4) Departamento de Ciência e Tecnologia dos Alimentos, Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, Universidade de São Paulo, Piracicaba, Brasil. (5) Departamento de Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Brasil.

Resumo. Introdução: Diante do excesso de peso e da má alimentação entre crianças e adolescentes, a compreensão dos ambientes alimentares (AA) possibilita conhecer quais espaços e ocasiões ocorrem a oferta de alimentação saudável ou prejudicial à saúde. **Objetivo**: investigar os espaços de alimentação de cidades de pequeno porte brasileiras. **Metodologia:** Foi realizada uma auditoria para identificação das tipologias de comércios e espaços de agricultura urbana em cinco cidades de São Paulo. Para os espaços institucionais, foram investigadas a quantidade de escolas a partir do Censo Escolar de 2024 e os espaços de convivência destinados a crianças e adolescentes. Todos os espaços foram organizados segundo o modelo conceitual de Espinoza et al. (2017) de AA de abastecimento, alimentação fora do lar, vias públicas, institucional e domiciliar. **Resultados:** No AA do abastecimento foram encontrados ao total 227 comércios varejistas, predominante em mercearias (n=54); e 107 espaços de agricultura urbana, situados no AA domiciliar (n=102) e institucional (n=5). No ambiente de alimentação fora do lar foram encontrados 330 restaurantes, compostos principalmente por bares (n=84) e lanchonetes (n=73). Nas vias públicas não foram encontrados ambulantes, apenas barracas de feiras livres, interseccionando o AA de abastecimento e alimentação fora do lar, com o comércio de hortifrutigranjeiros (n=19) e de refeições (n=65) especialmente para lanches rápidos e doces. No AA institucional houve oferta de refeições entre escolas públicas reguladas por programas de

alimentação escolar (n=52), escolas privadas (n=13) e espaços de convivência (n=17). **Conclusões:** Os resultados sugerem que, em municípios de pequeno porte, podem coexistir instituições com regulamentação para alimentação saudável e comércios predominantes na oferta de ultraprocessados, reforçando a importância de uma agenda pública para promoção da alimentação saudável também nos estabelecimentos comerciais.
Keywords: ambiente alimentar, ambiente construído, alimentação saudável
Financing: Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (2022/03288-4; 2025/13323-0); CAPES (cód. financiamento-001)
Disclosure of conflict of interest: Os autores declaram não possuir conflito de interesses.

MK622FC

CARACTERÍSTICAS Y PATRONES DE USO DE EDULCORANTES EN PRODUCTOS ALIMENTICIOS ULTRAPROCESSADOS DISPONIBLES EN SUPERMERCADOS BRASILEÑOS

Daniela Canella[1,2], Maria Emília Coimbra Pereira[3], Mariana Ribeiro[2,4], Maria Eduarda Ribeiro José[3], Laís Amaral Mais[4], Ana Paula Bortoletto Martins[2,5]
(1) Departamento de Nutrição Aplicada, Instituto de Nutrição, Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), Rio de Janeiro, Brasil. (2) Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde (Nupens), Universidade de São Paulo (USP), São Paulo, Brasil. (3) Programa de Pós-graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde, Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), Rio de Janeiro, Brasil. (4) Instituto de Defesa de Consumidores (Idec), São Paulo, Brasil. (5) Departamento de Nutrição, Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo (USP), São Paulo, Brasil
Resumen. Introducción: Los edulcorantes son aditivos alimentarios que dan sabor dulce a los alimentos y bebidas y, según la Clasificación NOVA, son marcadores de ultra procesamiento de alimentos. Como han sido utilizados para reemplazar los azúcares añadidos, principalmente después de la implementación del etiquetado frontal, su monitoreo es relevante. **Objetivo:** Caracterizar el uso de edulcorantes en productos alimenticios ultraprocesados disponibles para el consumo en Brasil. **Metodología:** Con base en datos de más de 10000 productos envasados recolectados en supermercados brasileños en 2017, este estudio identificó 910 productos cuya lista de ingredientes incluía edulcorantes. Se realizó un análisis de la distribución del número y tipos de edulcorantes encontrados en los productos, y se llevó a cabo un análisis factorial para identificar patrones de uso de los edulcorantes. **Resultados:** Los edulcorantes se utilizan en bebidas no carbonatadas, dulces en general y bebidas lácteas; la sucralosa es el edulcorante más frecuente, seguido del acesulfamo de potasio y el ciclamato de sodio. Varios productos contenían una combinación de dos o más tipos de edulcorantes, y algunos productos se formulaban exclusivamente con cuatro o más edulcorantes. Fueron identificados cuatro patrones: el factor 1 agrupó ciclamato de sodio, sacarina, acesulfamo de potasio y aspartamo, con una correlación negativa con la sucralosa y el sorbitol; el factor 2 se caracterizó por xilitol, manitol, maltitol y sorbitol; el factor 3 agrupó eritritol, taumatina, maltitol y lactitol; el factor 4 mostró altas cargas para glucósidos de esteviol, isomalt y maltitol, así como correlaciones negativas con acesulfamo de potasio y sucralosa. Las galletas dulces, los edulcorantes de mesa y los pasteles y tartas dulces fueron los subgrupos de productos que destacaron al asociarse con los patrones de uso de los edulcorantes. **Conclusiones:** En Brasil, hay un uso combinado de edulcorantes en los ultraprocesados, posiblemente como estrategia para aumentar la aceptación del consumidor.
Keywords: aditivos alimentarios, clasificación NOVA, productos alimenticios ultraprocesados
Financing: Bloomberg Philanthropies (5104695), Centro Internacional de Investigaciones para el Desarrollo (108166-001), FAPERJ (E-26/200.30/2026), CNPq (300705/2025-5)
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar.

MS437MK

INSEGURIDAD ALIMENTARIA, DIVERSIDAD DIETÉTICA Y DETERMINANTES SOCIOCULTURALES EN UNA COMUNIDAD RURAL DEL CARIBE COLOMBIANO

Juan Linero[1,4], Silvia Peña[2], María Assia[1], Adriana Santodomingo[3]
(1) Grupo de Investigación Básica y Clínica en Ciencias de la Salud (GIBAC), Fundación Universitaria San Martín, Vicerrectoría de Docencia, Ciencias de la Salud, Puerto Colombia, Colombia (2) Universidade Estadual do Sudeste da Bahia., Departamento de Pós-graduação, Faculdade de Engenharia e Ciência de Alimentos, Vitória da Conquista, Bahía, Brasil, Itapetinga, Brasil (3) Universidad Católica del Maule, Centro de Investigación de Estudios Avanzando del Maule (CIEAM), Vicerrectoría de Investigación. Maule, Talca, Chile (4) Universidad Católica del Maule, Programa de Doctorado en Salud Ecosistémica, Centro de Investigación de Estudios Avanzando del Maule (CIEAM), Maule, Talca, Chile
Resumen. Contexto: La Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN) constituye un problema multidimensional influenciado por factores económicos, culturales, estructurales y conductuales. En comunidades rurales, estas condiciones aumentan el riesgo de inseguridad alimentaria, y requieren instrumentos integrales de evaluación. **Objetivo**: Analizar factores de inseguridad alimentaria, en una comunidad rural del Caribe colombiano mediante un instrumento integral basado en Escala FIES, diversidad dietética (DDS) y componentes de conocimientos, actitudes y prácticas (CAP). **Metodología**: Se realizó un estudio cuantitativo de corte transversal mediante la aplicación de un cuestionario estructurado a 100 personas de la comunidad, evaluando las cuatro dimensiones de la SAN. El acceso se analizó mediante la FIES, con un periodo de referencia de 30 días. La utilización biológica incluyó DDS, CAP y actividad física. La disponibilidad se evaluó mediante producción doméstica y acceso físico a alimentos, mientras que la estabilidad consideró periodos de dificultad alimentaria durante los últimos 12 meses. **Resultados:** Los resultados evidenciaron que el 44 % de la población presentó algún grado de inseguridad alimentaria, asociada principalmente a limitaciones económicas y baja diversidad dietética. Aunque el 88 % reconoció la importancia de una alimentación saludable, predominó el bajo consumo de leguminosas y verduras, junto con alto consumo de fritos y bebidas azucaradas. Además, el 80 % señaló el costo como principal barrera para mantener una alimentación saludable. A pesar de reportar producción parcial de alimentos y disponibilidad alimentaria durante todo el año, se reportaron dificultades estacionales para el acceso a alimentos en algunos hogares. **Conclusiones:** Los hallazgos evidencian que la inseguridad alimentaria fue principalmente económica y cualitativa, con limitaciones para acceder a alimentos saludables y variados. Aunque la población mostró conocimientos favorables sobre alimentación saludable, persistió una brecha entre el conocimiento y prácticas reales de consumo. El precio, el acceso económico, el sedentarismo y los hábitos alimentarios influyeron directamente sobre la calidad de la alimentación y la seguridad alimentaria.
Keywords: seguridad alimentaria y nutricional, nutrición comunitaria, prácticas alimentarias
Financing: Fundación Universitaria San Martín, Colombia.
Acknowledgments: Comunidad de Chorrera - Juan de Acosta, Atlántico- Colombia
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 76, Suplemento 1, Octubre 2026
https://doi.org/10.37527/2026.76.S1

ND635JQ

EL ENTORNO ALCOHÓLICO EN LA ADOLESCENCIA: EVIDENCIA SOBRE FACTORES AMBIENTALES QUE INFLUYEN EN EL CONSUMO

Larissa Silva Magalhães[1], Matheus Santos Cordeiro[2], Cinthia Stéfanie Ribeiro[2], Erika Cardoso dos Reis[3], **Mariana Carvalho de Menezes**[2]
(1) Federal University of Goiás, School of Nursing, Goiânia, Brazil
(2) Federal University of Minas Gerais, Department of Nutrition, School of Nursing, Belo Horizonte, Brazil
(3) Federal University of Ouro Preto, School of Nutrition, Ouro Preto, Brazil

Resumen. Contexto: Aproximadamente uno de cada cuatro adolescentes en el mundo consume alcohol, y el inicio precoz se asocia con mayor riesgo de dependencia, lesiones y otros efectos adversos a lo largo de la vida. Aunque se reconoce la influencia de los entornos domiciliario, escolar y comunitario, la evidencia disponible sigue siendo limitada y fragmentada.
Objetivo: Mapear la evidencia disponible sobre la influencia de los entornos domiciliario, comunitario y escolar en el consumo de alcohol entre adolescentes. **Metodología:** Se realizó una revisión de alcance siguiendo las directrices de la extensión PRISMA-ScR. Se consultaron seis bases de datos (PubMed, LILACS, Embase, Scopus, Web of Science y APA PsycNet) hasta diciembre de 2025. Se incluyeron estudios primarios sobre la influencia de los entornos en el consumo de alcohol en adolescentes de 10 a 19 años, sin restricción geográfica. La selección se realizó en dos etapas por revisores independientes.
Resultados: Se incluyeron 61 estudios, predominantemente transversales (70%) y realizados en América del Norte (44,3%). La mayoría evaluó factores del entorno comunitario (85,2%), domiciliario (80,3%) y escolar (50,8%). La disponibilidad de alcohol en el hogar y consumo parental se identificaron como factores de riesgo, mientras que reglas parentales claras mostraron efecto protector. Mayor densidad de puntos de venta y mayor disponibilidad percibida se asociaron con mayor probabilidad de consumo de alcohol. En el entorno escolar, políticas institucionales más restrictivas se relacionaron con menor *binge drinking*. La influencia de los pares resultó ser el principal factor asociado al consumo individual. **Conclusiones:** El entorno comunitario es el más investigado. Se necesitan estudios longitudinales y enfoques multinivel, especialmente en América Latina y países de ingresos bajos y medios, para comprender mejor la complejidad de estas interacciones y orientar políticas intersectoriales sobre la disponibilidad y publicidad del alcohol, así como estrategias de prevención en los entornos familiar y escolar.
Keywords: adolescentes, consumo de alcohol, entorno alcohólico
Financing: CNPq/Decit/SECTICS/MS (No. 29/2024) supported this study; M.C.M. received a CNPq/FAPEMIG productivity grant.
Disclosure of conflict of interest: Los autores no tienen conflictos de interés que declarar

ND699RD

COMER NA FAVELA: PERCEPÇÕES SOBRE ACESSO, PREÇOS E ESCOLHAS NO AMBIENTE ALIMENTAR URBANO BRASILEIRO

Comer en favela: percepciones sobre acceso, precios y elecciones en entorno alimentario urbano brasileño

Emanuelly Porto Oliveira[1], Larissa Loures Mendes[1], Letícia Lopes Vieira[1], Ana Silvia Sena[2], Luana Lara Rocha[1]
(1) Universidade Federal de Minas Gerais, Escola de Enfermagem, Nutrição. Belo Horizonte, Brasil
(2) Instituto Desiderata, Rua Humaitá, 275 - 7° andar, Humaitá, Rio de Janeiro, Brasil

Resumo. Introdução: As favelas brasileiras apresentam desigualdades estruturais que impactam diretamente o acesso à alimentação adequada e saudável. Caracterizadas por precariedade urbana, informalidade e exclusão de políticas públicas, essas áreas configuram ambientes alimentares marcados por limitações no acesso físico e econômico a alimentos *in natura* e maior disponibilidade de alimentos ultraprocessados. **Objetivo:** Avaliar as percepções de pais e responsáveis por crianças de cinco a 10 anos residentes em favelas brasileiras sobre o acesso aos alimentos nos territórios em favelas brasileiras. **Métodos:** Trata-se de um estudo qualitativo realizado por meio de grupos focais com pais e responsáveis por crianças de cinco a 10 anos residentes em três favelas: Caramujo (Niterói/RJ), Complexo da Maré (Rio de Janeiro/RJ) e Coque (Recife/PE). Os encontros ocorreram entre dezembro de 2024 e janeiro de 2025. Os dados foram analisados por meio de análise de conteúdo e análise lexical com auxílio do software IRaMuTeQ. **Resultados:** As análises revelaram cinco dimensões principais: acesso à alimentação, práticas de compra, ambiente alimentar, percepções e possibilidades, e alimentação escolar. Os participantes demonstraram conhecimento sobre alimentação saudável, associada à variedade e ao consumo de alimentos *in natura*. No entanto, relataram dificuldades relacionadas ao alto custo desses alimentos, à renda instável e à limitada oferta nos territórios. A compra de alimentos envolve estratégias como busca por preços mais baixos fora da comunidade, enquanto o consumo cotidiano é influenciado pela ampla disponibilidade e menor custo dos alimentos ultraprocessados. Fatores como mobilidade urbana, segurança e tempo também impactam o acesso aos alimentos. A alimentação escolar foi reconhecida como importante, embora com limitações quanto à qualidade e suficiência. **Conclusão:** O ambiente alimentar nas favelas é condicionado por desigualdades socioeconômicas e territoriais, restringindo a autonomia alimentar. Os achados reforçam a necessidade de políticas públicas intersetoriais que promovam equidade no acesso à alimentação adequada e saudável.
Keywords: acesso aos alimentos, ambiente alimentar, favelas.
Financing: Instituto Desiderata.
Disclosure of conflict of interest: As autoras declaram não haver conflitos de interesse.

D886JR

IMPACTO POTENCIAL DE LA REGULACIÓN DE CANTINAS ESCOLARES SOBRE LA OBESIDAD ENTRE ADOLESCENTES EN BRASIL

Eduardo Nilson[1,2,3], Luiza Delazari Borges[4,5], Ana Maria Maya[5], Georgia Russo[5], Lais Amaral Mais[5]
(1) Fundação Oswaldo Cruz, Programa de Alimentação, Nutrição e Cultura, Fiocruz Brasilia, Brasilia/DF, Brasil. (2) Universidade de São Paulo, Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde, Faculdade de Saúde Pública, Sao Paulo, Brasil. (3) Universidade Federal de São Paulo, Núcleo de Pesquisa em Epidemiologia de Doenças Crônicas, São Paulo, Brasil. (4) Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, Brasil. (5) Instituto de Defesa do Consumidor, São Paulo, Brasil

Resumo. Contexto: A obesidade infantil é um grave desafio global e, no Brasil, a prevalência chega a 10,2% entre adolescentes, gerando grandes custos ao sistema de saúde e à sociedade. Em resposta a isso, as políticas de ambientes alimentares saudáveis, como a regulação de cantinas escolares, mostram-se eficazes na melhoria da dieta dos estudantes**. Objetivo**: Estimar o impacto potencial da proibição da venda de alimentos e bebidas ultraprocessadas nas escolas brasileiras sobre a prevalência de obesidade entre adolescentes brasileiros de 10 a 19 anos. **Metodologia:** Esse estudo se baseou na modelagem de dados de consumo alimentar de inquéritos nacionais, em dados de meta-análises publicadas e em dados de coortes nacionais para o estado nutricional de crianças e adolescentes no Brasil. No modelo, o consumo de bebidas e lanches ultraprocessados na escola foi deslocado intraindivualmente para água, sucos naturais e frutas e a redução

resultante na energia total da dieta foi convertida na perda de peso em quilogramas por sexo e idade. **Resultados:** A partir da proibição da venda de ultraprocessados nas escolas brasileiras, o consumo de bebidas ultraprocessadas poderia ser reduzido em até 25% em ambos os sexos e o consumo de lanches ultraprocessados poderia ser reduzido em até 8%. Essas mudanças reduziriam em 17kcal a 20kcal a ingestão energética dos adolescentes. A redução do peso corporal dos estudantes resultante poderia alcançar até 0,9kg entre os meninos e 0,8kg entre as meninas, resultando em uma redução potencial de 8,9% na prevalência de obesidade entre os meninos e de 8,3% entre as meninas. **Conclusões:** Os resultados apresentados mostram um grande potencial de impacto da restrição da comercialização de bebidas adoçadas e lanches ultraprocessados nas escolas brasileiras sobre a obesidade infantojuvenil, reforçando a importância da regulação das cantinas em nível nacional.
Keywords: alimentación escolar, obesidad, estudiantes
Financing: Nenhum
Acknowledgments: Nenhum
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

NF915DS

¿COMO PARES Y ENTORNOS ESCOLARES MOLDEAN LA ALIMENTACIÓN INFANTIL? UNA COMPARACIÓN MÉXICO-FRANCIA

Nicolas Méndez Barreto[1,2,3], Monica Ancira Moreno[1], Aurélie Maurice[3], Nicolas Darcel[2], Rallou Thomopoulos[4]
(1) Observatorio Materno Infantil, Universidad Iberoamericana CDMX, Departamento de Salud, Ciudad de México, México (2) Physiologie de la Nutrition et du Comportement Alimentaire (PNCA UMR 914), Université Paris-Saclay, Nutrition Humaine, Palaiseau, France. (3) Laboratoire de recherche Interdisciplinaire sur les Socialisations, les Marges, l'Éducation et l'Expérience (ISMEE), Université Sorbonne Paris Nord, Sciences de l'éducation, Villetaneuse, France. (4) Ingénierie des Agropolymères & amp; Technologies Emergentes (IATE), INRAe, Montpellier, France.
Resumen. Contexto: La educación alimentaria ocupa un lugar central en los debates sobre salud y ecología. Actualmente, existe consenso sobre la necesidad de prácticas alimentarias más sostenibles, siendo la infancia un foco prioritario. Sin embargo, los programas de educación nutricional o ecológica suelen emplear enfoques descendentes. La literatura científica señala que los hábitos alimentarios infantiles están fuertemente influenciados por el entorno escolar y, en especial, por los pares. Se requieren estudios que profundicen en cómo y en qué contextos opera estas influencias, con el fin de diseñar intervenciones más efectivas, que permitan una comprensión del sistema alimentario y la necesidad de prácticas alimentarias sostenibles. **Objetivo(s):** Analizar, a través de una comparación internacional México-Francia, de qué manera la comprensión que los niños elaboran sobre las recomendaciones nutricionales (o ecológicas) y sus hábitos alimenticios están mediados por los entornos escolares y las relaciones entre pares. **Metodología:** Estudio multi situado que combina observaciones participantes y talleres sobre salud y alimentación en cuatro escuelas primarias: dos en Yucatán (México) y dos en Île-de-France (Francia). Participaron 87 alumnos de entre 9 y 11 años (más familias y personal escolar). La demostración combina un análisis formal de discursos alimentarios infantiles y extractos de los cuadernos de terreno. **Resultados:** La alimentación sostenible y la ecología son temas casi inexistentes en el cotidiano de los participantes. En cambio, las recomendaciones nutricionales circulan activamente pese a un conocimiento limitado de la fisiología nutricional. Estas se emplean principalmente para deslegitimar o valorizar a los compañeros de clase. Los entornos escolares son fundamentales dentro de la configuración de los discursos y los hábitos alimenticios de los participantes. Los datos muestran una gran variación discursiva entre los contextos francés y mexicano, explicada en gran parte por la presencia de comedores escolares, más información sobre el menú escolar y una mayor duración de la jornada escolar.
Keywords: entornos alimentarios escolares, relaciones entre pares, educación nutricional y sostenible
Financing: Investigación dentro del marco del proyecto ERMES (ANR-23-CE36-0009) financiado por Agencia Nacional de Investigación, Francia.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

NP444LK

MERCADO INFORMAL DE ALIMENTOS EM MODELOS TEÓRICOS DE AMBIENTES ALIMENTARES: ANÁLISE SOB MILTON SANTOS

Mercado informal de alimentos en modelos teóricos de ambientes alimentarios: análisis según Milton Santos

Melissa Yasmin Alves Tarrão[1,3], Patricia Constante Jaime[2,3]
(1) Universidade de São Paulo, Pós-Graduação em Nutrição em Saúde Pública, Faculdade de Saúde Pública, São Paulo, Brasil (2) Universidade de São Paulo, Departamento de Nutrição, Faculdade de Saúde Pública, São Paulo, Brasil. (3) Universidade de São Paulo, Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde (Nupens), Faculdade de Saúde Pública, São Paulo, Brasil.
Resumo. Introdução: Modelos teóricos de ambientes alimentares buscam orientar pesquisas e sintetizar a complexidade da interface entre indivíduos e sistemas alimentares, a partir da qual se configuram comportamentos e práticas alimentares. Estudos recentes apontam limitações na identificação e análise do mercado informal. **Objetivo:** Analisar se modelos teóricos de ambientes alimentares abordam o mercado informal e seus países de origem, à luz da teoria dos dois circuitos da economia urbana, proposta por Milton Santos. **Metodologia:** Revisão narrativa da literatura sobre modelos teóricos de ambientes alimentares. Foram identificados os principais modelos, seus países de origem e analisado se abordam o mercado informal. A análise foi orientada pela teoria dos dois circuitos da economia urbana, que distingue um circuito superior, mais estruturado, com maior acesso a capital, tecnologia e redes, e um circuito inferior, caracterizado por menor acesso a capital, menor escala e maior flexibilidade nas formas de trabalho e comercialização. **Resultados:** Foram identificados 9 modelos, desenvolvidos nos Estados Unidos (n=3), Itália (n=2), Reino Unido (n=1), Chile (n=1) e Brasil (n=2). Sete citam o comércio informal, de forma explícita ou indireta. Quando presente, essa abordagem tende a ser descritiva, destacando dificuldades de mapeamento e mensuração. Mas, observam-se diferentes abordagens: alguns modelos reconhecem o papel do comércio informal na segurança alimentar e nutricional em países de baixa e média renda, enquanto outros o definem como categoria do sistema alimentar, associada à falta de regulação. À luz da perspectiva de Milton Santos, os modelos captam mercados mais estruturados (circuito superior), enquanto formas menos organizadas de comercialização aparecem de forma secundária (circuito inferior). **Conclusões:** Os modelos apresentam limitações para compreensão e análise do mercado informal, especialmente pela ausência de instrumentos analíticos adequados. A teoria de Milton Santos amplia a compreensão dessas dinâmicas e pode contribuir para abordagens metodológicas mais sensíveis às especificidades desses mercados.
Keywords: ambientes alimentares, mercado informal de alimentos, Milton Santos
Financing: Trabalho realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Brasil(CAPES).

Disclosure of conflict of interest: As autoras declaram não possuir conflito de interesses.

PF812NK

ASOCIACIÓN DE HORARIOS DE COMIDAS CON CALIDAD DE DIETA Y PERFIL LIPÍDICO EN ADULTOS MEXICANOS

José Gerardo Mora Almanza[1], Alejandra Betancourt Núñez[1,2], José Alfredo Martínez[3], **Barbara Vizmanos Lamotte**[1,2]
(1) Universidad de Guadalajara, Departamento de Alimentación y Nutrición, Doctorado en Ciencias de la Nutrición Traslacional, Centro Universitario de Ciencias de la Salud, Guadalajara, México
(2) Universidad de Guadalajara, Departamento de Disciplinas Filosófico, Metodológicas e Instrumentales, Centro de Investigación Educativa y Bienestar Universitario, Centro Universitario de Ciencias de la Salud, Guadalajara, México
(3) IMDEA-Nutrición Institute, Madrid, España

Resumen. Introducción: La crononutrición, el momento del día en que se consumen los alimentos, ha emergido como determinante de la salud cardiometabólica. En adultos jóvenes latinoamericanos, los horarios universitarios favorecen patrones de alimentación tardíos, pero falta evidencia que integre tiempo de comida, calidad de dieta y biomarcadores lipídicos. **Objetivo:** Identificar patrones de horarios de comida en adultos jóvenes mexicanos y evaluar su asociación con la calidad de dieta y perfil de lípidos. **Metodología:** Estudio transversal en 459 estudiantes universitarios de México (72.8% mujeres; edad mediana 20 [19–22] años). Se respondió en línea la Miniencuesta de Calidad de Consumo Alimentario (MiniECCA v2.1), donde a mayor puntuación, mejor calidad de la dieta; el perfil de lípidos se determinó mediante muestra sanguínea con ayuno de 12 horas. Los patrones se identificaron con análisis de clusters K-means a partir de horarios habituales de desayuno, comida y cena. Se aplicaron regresión lineal ajustada por edad, sexo e IMC y análisis de mediación bootstrap (5000 iteraciones) con clasificación binaria. **Resultados:** Se identificaron cinco patrones: "Temprano" (n=94), "Temprano-Intermedio" (n=68), "Tardío-Intermedio" (n=167), "Tardío" (n=59) y "Omiten-comidas" (n=71). El patrón "Tardío", vs. patrón "Temprano", se asoció con menor calidad de la dieta (κ=−4.1; IC95%: −5.7, −2.5), pero no se asoció con perfil de lípidos. Sin embargo, al incorporar calidad de dieta como variable mediadora, se observó asociación indirecta significativa (ACME: 0.050; IC95%: 0.015, 0.088) entre comer tarde (Tardío + Tardío-Intermedio) y niveles de triglicéridos; la calidad de dieta explicó 44.6% del efecto. No se observó asociación significativa con otros biomarcadores. **Conclusiones:** En adultos jóvenes mexicanos, adherirse a un patrón de horarios de comida tardíos se asoció con menor calidad de la dieta, la cual, a su vez, se asoció con mayores niveles de triglicéridos. Cuando se come y qué se come son factores modificables conjuntos que podrían mejorar la salud cardiometabólica.

Keywords: crononutrición, clusters, calidad de dieta
Financing: Programa para el Desarrollo Profesional Docente (PRODEP) (A.B.N., grant numbers UDG-PTC-1511).
Acknowledgments: Agradecemos a los estudiantes de pregrado y posgrado su participación en el trabajo de campo.
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflicto de interés.

QC968MM

ENTORNO ALIMENTARIO EXTERNO EN ESCUELAS DE CERCADO DE LIMA, PERÚ

Lorena Saavedra-Garcia[1], Kiomi Yabiku-Soto[2], Jamee Guerra Valencia[1], Rafael Pariente[3], Mariana Espinoza Estrada[4]
(1) Universidad San Ignacio de Loyola, Grupo de Investigación en Nutrición Funcional, Ciencias de la Salud, Lima, Perú. (2) Universidad San Ignacio de Loyola, Grupo de Investigación en Nutrición Pública y Seguridad Alimentaria Nutricional, Facultado de Ciencias de la Salud, Lima, Perú. (3) Fundación Lima, Lima, Perú. (4) Vital Strategies, Alianza de Ciudades Saludables, México

Resumen. Introducción: El entorno alimentario escolar involucra espacios donde se desarrollan hábitos alimentarios. Aun cuando se implementen entornos saludables dentro de las escuelas, el entorno externo puede limitar estos beneficios al mantener la oferta de productos ultraprocesados. En Perú, la Ley N°30021 y la Ordenanza de Lima Metropolitana N°2366-2021 promueven entornos escolares saludables; esta última prohíbe el comercio ambulatorio de alimentos ultraprocesados en un radio de 200 metros. No obstante, existe limitada evidencia sobre las condiciones del entorno externo. **Objetivo:** Caracterizar la disponibilidad, accesibilidad y promoción de productos ultraprocesados en el entorno alimentario externo de instituciones educativas del Cercado de Lima. **Metodología:** Estudio observacional descriptivo transversal. Se evaluaron 45 escuelas (24 públicas y 21 privadas) en el distrito de Cercado de Lima, durante marzo y abril de 2026, mediante un instrumento validado. Se definió entorno externo como un radio de 200 metros del ingreso principal, delimitado mediante QGIS. Se realizó observación directa y conteo de puntos de venta para analizar: (i) disponibilidad (cantidad y tipos de puntos de venta), (ii) accesibilidad (presencia de comercio ambulatorio (CA), observado durante horarios de salida escolar) y (iii) publicidad de ultraprocesados (UP). **Resultados:** En el 95,6% (n=43) de escuelas presentó CA de UP en su entorno externo (53,5% en públicas). La cantidad (mediana; RIQ) de puntos de venta fue alta (bodegas: 11; 6–19; CA de preparaciones artesanales: 8; 3–20; UP: 4; 1–9). La publicidad de UP estuvo presente en todos los entornos externos evaluados. **Conclusiones**: El entorno alimentario externo se caracteriza por alta disponibilidad, accesibilidad y publicidad de ultraprocesados, con reducido cumplimiento normativo, lo que puede limitar el impacto de intervenciones dentro de las escuelas. Es necesario fortalecer la fiscalización del entorno externo para asegurar la efectividad de políticas de alimentación saludable.

Keywords: entorno alimentario escolar, productos ultraprocesados, política alimentaria
Financing: Alianza de Ciudades Saludables, Bloomberg Philantropies
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaramos no tener conflictos de interés.

QM922KG

VULNERABILIDAD ESCOLAR Y CONSUMO DE ALIMENTOS CON SELLOS EN ESCOLARES CHILENOS, 2023

Tannya Mogroñeda Mariño[1], **Tito Pizarro Quevedo**[1], Emilia Navarrete Sánchez[1], Daniela González Araya[1]
(1) Universidad de Santiago de Chile, Ciencias Médicas

Resumen. Introducción: La alimentación durante la jornada escolar es clave para comprender cómo los determinantes sociales influyen en los patrones de consumo infantil. En Chile, aunque la Ley 20.606 ha buscado reducir la exposición a nutrientes críticos mediante el etiquetado frontal, existe evidencia limitada sobre cómo estos alimentos persisten en la dieta escolar y cómo su consumo se distribuye según contextos de vulnerabilidad social. **Objetivo:** Analizar el consumo de alimentos con sellos de advertencia durante la jornada escolar en estudiantes de educación básica de la Región Metropolitana y evaluar su relación con el Índice de Vulnerabilidad Escolar (IVE). **Metodología:** Se realizó un estudio cuantitativo, observacional y de corte transversal, utilizando datos secundarios recolectados por el Ministerio de Salud de Chile en 2023. La muestra incluyó 401 escolares de 6° y 7° básico, provenientes de siete establecimientos educacionales públicos con distintos niveles de IVE (rango de 56,9 a 92,0). El análisis estadístico contempló pruebas de chi-cuadrado, regresión logística y pruebas no paramétricas (Kruskal–Wallis) utili-

zando Jamovi. Resultados: El consumo de alimentos con sellos de advertencia fue generalizado, alcanzando al 89,3% de los estudiantes. El análisis dicotómico (consumo sí/no) mostró un tamaño de efecto pequeño entre los establecimientos. No obstante, al evaluar la "tasa de sellos por alimento" (densidad relativa de advertencias), se observaron diferencias significativas según el nivel de vulnerabilidad escolar ($p < 0,001$), evidenciando una mayor concentración de sellos por alimento en escuelas con mayor IVE. Estas diferencias se observaron principalmente en sellos de calorías y sodio. Además, los alimentos provinieron mayoritariamente del hogar. **Conclusiones:** Las desigualdades alimentarias en el entorno escolar se expresan en la calidad relativa y densidad nutricional de los alimentos ingeridos. Esto subraya la necesidad de considerar indicadores para comprender las inequidades y de impulsar medidas complementarias focalizadas para establecimientos de alta vulnerabilidad.
Keywords: etiquetado nutricional frontal; índice de vulnerabilidad escolar; desigualdades alimentarias.
Financing: Este proyecto fue financiado por el Ministerio de Salud de Chile
Acknowledgments: A las Escuelas Participantes y a las/os escolares que participaron en la encuesta
Disclosure of conflict of interest: El equipo participante de la investigación no tiene conflicto de interés

QS985GG

INSEGURIDAD HÍDRICA, DESIGUALDADES Y ENTORNO ALIMENTARIO: EVIDENCIA EN ARGENTINA

Nazarena Bauso[1,2], Ianina Tuñón[1]
(1) Pontificia Universidad Católica Argentina, Observatorio de la Deuda Social Argentina, CABA, Argentina
(2) Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas, CABA, Argentina

Resumen. Contexto: El acceso al agua segura constituye un determinante estructural del bienestar y un derecho habilitante para la alimentación adecuada. En América Latina, las mediciones basadas en infraestructura resultan insuficientes para captar las experiencias cotidianas de acceso al agua, limitando la comprensión de su vínculo con las prácticas alimentarias. En este marco, la inseguridad hídrica emerge como un componente clave del entorno que condiciona decisiones de consumo, calidad de la dieta y estrategias de reproducción social, particularmente en contextos de desigualdad. **Objetivo**: Identificar perfiles latentes de inseguridad hídrica en Argentina a partir de la escala HWISE y analizar su asociación con experiencias de inseguridad alimentaria. **Metodología**: Se utilizan datos de la EDSA 2023 y la escala HWISE. Mediante análisis de clases latentes (LCA) se identifican perfiles de inseguridad hídrica y se examina su asociación con la inseguridad alimentaria y características sociodemográficas y territoriales. **Resultados**: Los resultados preliminares evidencian la existencia de múltiples perfiles de inseguridad hídrica que no se corresponden linealmente con los puntajes agregados tradicionales, revelando una marcada heterogeneidad en la intensidad y el tipo de privaciones experimentadas. Las clases de mayor severidad presentan una asociación consistente con niveles más elevados de inseguridad alimentaria, así como con condiciones de vulnerabilidad socioeconómica y déficits habitacionales, lo que sugiere la coexistencia de privaciones que configuran entornos restrictivos para la alimentación. **Conclusiones**: La identificación de perfiles latentes permite superar las limitaciones de los puntos de corte convencionales y aporta una medición más precisa y contextualizada de la inseguridad hídrica. Los hallazgos ponen de relieve el carácter estructural del acceso al agua como determinante del entorno alimentario, reforzando la necesidad de enfoques integrados que articulen políticas de agua y alimentación para reducir desigualdades y promover sistemas alimentarios más equitativos y sostenibles.
Keywords: inseguridad hídrica, entorno alimentario, Argentina
Financing: No hemos recibido financiamiento.
Disclosure of conflicto of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar.

RB928PM

ASOCIACIÓN ENTRE EL IMC Y CONDUCTA ALIMENTARIA EN ADULTOS PRACTICANTES DE ACTIVIDAD FÍSICA

Pedro Henrique Bolognezzi Volpe[1], João Roberto Lopes de Azevedo[1,3], **Telma Maria Braga Costa**[1,2]
(1) Universidade de São Paulo, Psicobiologia, Faculdade de Filosofia Ciências e Letras de Ribeirão Preto, Ribeirão Preto, Brasil
(2) Universidade de Ribeirão Preto, Curso de Nutrição, Avenida Costábile Romano, 2201, Ribeirão Preto, Brasil
(3) Universidade de Ribeirão Preto, Curso de Psicologia, Avenida Costábile Romano, 2201, Ribeirão Preto, Brasil

Resumo. Introdução: A Ortorexia é um comportamento alimentar dividido em Ortorexia Saudável (OS), caracterizado por um comportamento equilibrado e sem prejuízos, e Ortorexia Nervosa (ON), caracterizada como uma fixação patológica por alimentos saudáveis. A relação destes com o Índice de Massa Corporal (IMC) ainda é pouco explorado na literatura. **Objetivo:** Investigar a associação entre IMC e níveis de ortorexia em adultos praticantes de atividade física. **Metodologia:** O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética sob parecer nº 6.493.043, com 384 adultos (69% mulheres, com idade entre 18 e 60 anos, M = 37; 70% brancos e 52% com pós-graduação completa). O IMC foi classificado em: Magreza (n = 11), Eutrofia (n = 199), Sobrepeso (n = 115) e Obesidade (n = 59). A ortorexia foi avaliada pela *Teruel Orthorexia Scale* (TOS), uma escala com um fator geral (OFG) e estrutura bifatorial, com 2 facetas, OS e ON. Utilizou-se a Análise de Variância (ANOVA) de uma via, seguida do post-hoc de Tukey, para comparar os escores entre os grupos. **Resultados:** A ANOVA não revelou diferenças estatisticamente significativas entre as categorias do IMC para a OFG ($p = 0,113$) nem para a ON ($p = 0,848$). No entanto, houve diferença significativa de pequena magnitude para a OS ($p = 0,006$; $\omega^2 = 0,024$). O post-hoc indicou que indivíduos com Obesidade apresentaram pontuações significativamente menores, porém de baixa magnitude, em OS, quando comparados àqueles em Eutrofia ($t = 3,12$; $p = 0,011$; $d = 0,4$) e Sobrepeso ($t = 2,9$; $p = 0,021$; $d = 0,4$). **Conclusão:** O estado nutricional não está associado à ON. Contudo, a obesidade associou-se a menores níveis de OS, sugerindo menor engajamento em práticas alimentares saudáveis e protetoras. Tais achados reforçam a importância de diferenciar as dimensões da ortorexia no planejamento de intervenções nutricionais.
Keywords: comportamento alimentar, atividade física, ortorexia
Financing: CNPq e FAPESP.
Disclosure of conflict of interest: Os autores declaram não haver conflitos de interesse, de ordem financeira, comercial, política, acadêmica ou pessoal, relacionados à condução desta pesquisa ou à publicação deste trabalho.

SB997DN

GÉNERO COMO MODERADOR EN RELACIÓN ENTRE ÍNDICE DE MASA CORPORAL Y ESTIGMA DEL PESO INTERNALIZADO.

Letícia Guidetti[1], João Roberto Lopes de Azevedo[1,2], Maria Fernanda Laus[1,3], **Telma Maria Braga Costa**[1,4]
(1) Universidade de São Paulo, Psicologia, Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras de Ribeirão Preto, Ribeirão Preto, Brasil. (2) Universidade de Ribeirão Preto, Curso de Psicologia, Ribeirão Preto, Brasil. (3) Universidade de São Paulo, Curso de Nutrição e Metabolismo, Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto, Ribeirão Preto, Brasil. (4) Universidade de Ribeirão Preto, Curso de Nutrição, Ribeirão Preto, Brasil

Resumo. Introdução: A internalização do estigma do peso refere-se à incorporação de crenças e atitudes negativas sobre o peso corporal direcionadas a si mesmo, estando associada a prejuízos psicológicos e comportamentais. Evidências indicam relação positiva entre índice de massa corporal (IMC) e internalização do estigma do peso, com níveis mais elevados em indivíduos com maior IMC. Além disso, diferenças de gênero têm sido apontadas na forma como o estigma do peso é experienciado e internalizado. **Objetivo:** Analisar se o gênero exerce efeito moderador na relação entre IMC e a internalização do estigma do peso em estudantes da área da saúde. **Metodologia:** O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética (CAAE: 75630623.60000.5498, Parecer nº 6913792). Participaram 1.155 estudantes da saúde, maiores de 18 anos (homens: n = 323; 27,96%; mulheres: n = 832; 72,03%). A pesquisa foi divulgada em sala de aula e respondida *online* via *SurveyMonkey*. Os participantes responderam questionário sociodemográfico e a versão brasileira da *Modified Weight Bias Internalization Scale*, que avalia o grau de internalização de estereótipos relacionados ao peso corporal, sendo que escores mais elevados indicam maior estigma internalizado. Foi realizada análise de moderação, na qual a internalização do estigma do peso foi a variável desfecho, IMC a preditora e o gênero a moderadora. **Resultados:** Análise indicou efeito de interação significativo entre gênero e IMC (Z = 2,155; p = .031), além de efeito direto do IMC (Z = 5,445; p < .001). Análises de inclinação simples revelaram associação positiva entre IMC e estigma do peso internalizado mais acentuada em mulheres (β = 0,146; IC: 0,127–0,166; p < .001) do que em homens (β = 0,101; IC: 0,065–0,137; p < .001). **Conclusão:** Conclui-se que o gênero atua como moderador na relação entre IMC e estigma do peso internalizado, com associação positiva em ambos, sendo mais acentuada em mulheres.
Keywords: internalização do estigma do peso, índice de massa corporal, gênero
Financing: CAPES/PROEX (88887.015318/2024-00) e Curso de Nutrição da Universidade de Ribeirão Preto (UNAERP).
Disclosure of conflict of interest: Não temos conflito de interesse a declarar.

SM961RK

PERCEPCIONES, MOTIVACIONES Y COMPORTAMIENTOS ASOCIADOS AL CONSUMO DE EDULCORANTES NO NUTRITIVOS EN ADULTOS CHILENOS

Francisca Concha[1], María Sol Anigstein[1], Max Carabantes[1], Romina Montti[1]
(1) Departamento de Antropología, Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de Chile.

Resumen. Contexto: Los edulcorantes no nutritivos (ENN) se han convertido en componentes habituales de la dieta en Chile. Su consumo está mediado por factores nutricionales, determinantes sociales, económicos, culturales y sensoriales que configuran percepciones y prácticas alimentarias diversas. Sin embargo, se desconoce cómo estos determinantes facilitan u obstaculizan una toma de decisiones informada sobre su consumo. **Objetivo:** Explorar las motivaciones, percepciones y patrones de comportamiento asociados al consumo de ENN en adultos de la Región Metropolitana de Chile, identificando factores que facilitan y limitan una toma de decisiones informada. **Metodología:** Se realizaron 21 entrevistas semiestructuradas a adultos de la Región Metropolitana. Los datos fueron transcritos, anonimizados y analizados mediante codificación abierta, axial y selectiva con Atlas.ti. **Resultados:** Se identificaron tres perfiles de consumo: no consumidores, esporádicos y frecuentes, con motivaciones diferenciadas. La practicidad y la economía emergieron como facilitadores transversales del consumo. Se observó una estrategia de sustitución o equilibrio percibido, donde los ENN funcionan como compensación frente a alimentos considerados poco saludables. La percepción de los ENN se construye en relación con el azúcar, percibida como dañina, y no por sus propiedades intrínsecas. Se observó desconfianza hacia los ENN, motivada por su origen artificial, el desconocimiento del procesamiento químico y la escasa información disponible. Muchos participantes desconocían la presencia de ENN en productos consumido, evidenciando una brecha entre percepción y consumo real. El etiquetado fue percibido como insuficiente para una toma de decisiones informada. **Conclusiones:** Los perfiles identificados evidencian que el consumo de ENN responde a motivaciones diferenciadas, moduladas por factores socioculturales, económicos y sensoriales. La practicidad y el bienestar percibido emergieron como facilitadores transversales, mientras que el desconocimiento, el etiquetado insuficiente y el consumo involuntario limitaron una toma de decisiones informada. Estos hallazgos resaltan la necesidad de estrategias intersectoriales que integren educación alimentaria y mejora del etiquetado, reconociendo la complejidad sociocultural subyacente.
Keywords: edulcorantes no nutritivos, motivación, percepciones
Financing: Concurso de Proyectos de Investigación de la SOCHINUT, Convocatoria 2024 (2024-07).
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

SS247MB

DISPONIBILIDAD Y ESTRATEGIAS DE MARKETING DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN SUPERMERCADOS EN LÍNEA EN BRASIL

Nayhanne Gomes Cordeiro[1], Juliana de Paula Matos[2], Larissa Loures Mendes[2], **Camila Aparecida Borges**[3]
(1) Universidad Federal de Minas Gerais, Departamento de Medicina Preventiva y Social, Facultad de Medicina, Belo Horizonte, Brasil. (2) Universidad Federal de Minas Gerais, Departamento de Nutrición, Facultad de Enfermería, Belo Horizonte, Brasil. (3) Universidad de São Paulo, Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, São Paulo, Brasil

Resumen. Contexto: Las bebidas alcohólicas han ganado mayor presencia en plataformas digitales, frecuentemente acompañadas de estrategias de marketing dirigidas a los consumidores. Sin embargo, este escenario ocurre en un contexto de regulación limitada, especialmente en el entorno digital. En Brasil, aún son escasos los estudios que analizan la disponibilidad y las estrategias de marketing de bebidas alcohólicas en supermercados en línea. **Objetivo:** Describir la disponibilidad de diferentes tipos de bebidas alcohólicas e identificar las estrategias de marketing utilizadas por plataformas brasileñas de supermercados en línea. **Metodología:** Estudio transversal realizado en cadenas de supermercados con mayor participación en el mercado digital en 2022, en Belo Horizonte y São Paulo, Brasil. La evaluación incluyó la caracterización de las bebidas según tipo y grado alcohólico (ABV), el tipo de página (principal o promocional) y la identificación de estrategias de marketing. Se realizaron análisis descriptivos y prueba de chi-cuadrado de Pearson. **Resultados:** Se identificaron 50 anuncios de bebidas alcohólicas en páginas principales (56,0%) y promocionales (44,0%). La mayoría correspondía a cerveza (44,0%). Las páginas principales presentaron bebidas de bajo y alto ABV, con menor diversidad, mientras que las promocionales mostraron mayor variedad, especialmente cerveza y vino. Las estrategias promocionales fueron las más frecuentes (46,0%), seguidas de reivindicaciones de salud, estilo de vida y consumo (44,0%). Se observaron diferencias según tipo de bebida, página y ABV, con mayor presencia de estrategias promocionales y de sostenibilidad en bebidas de mayor ABV. **Conclusiones:** Las bebidas alcohólicas están ampliamente disponibles y se distribuyen de forma diferenciada entre páginas, con estrategias de marketing concentradas en productos de mayor ABV, lo que refuerza la necesidad de regular su disponibilidad y comercialización en el

entorno digital.
Keywords: bebidas alcohólicas, publicidad, entorno alimentario digital
Financing: No se recibió financiación.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

ST427MB

EXPOSICIÓN E INTERACCIÓN CON MARKETING DIGITAL DE ULTRAPROCESADOS EN REDES: DIFERENCIAS SOCIODEMOGRÁFICAS EN ADULTOS MEXICANOS

Karla Sofía Jiménez Bojórquez[1,2], Claudia Hunot Alexander[3], Juan Camilo Herrera Palacio[2], María Lizbeth Tolentino Mayo[4]
(1) Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Occidente, Departamento de Psicología, Educación y Salud, Periférico Sur Manuel Gómez Morín 8585, Tlaquepaque, México. (2) Universidad ICESI, Centro de Estudios de Protección Social y Economía de la Salud. Cali, Colombia. (3) Universidad de Guadalajara, Instituto de Nutrición Humana. Guadalajara, México. (4) Instituto Nacional de Salud Pública, Centro de Investigación en Nutrición y Salud. Cuernavaca, México.

Resumen. Introducción: La Mercadotecnia Digital de Productos Ultraprocesados (MDPUP) en redes sociales influye en las decisiones alimentarias, pero su relación con características poblacionales en México es poco conocida. **Objetivo:** Examinar la asociación entre características sociodemográficas y antropométricas y la exposición e interacción con la MDPUP en adultos mexicanos. **Metodología:** Desarrollo de un cuestionario autoadministrado para medir la exposición e interacción con marketing de alimentos y bebidas con 14 ítems que evalúan 4 dimensiones: interés en recomendaciones de celebridades e influencers (RABCI), búsqueda de información de profesionales de la salud (PS), capacidad de identificar publicidad (IP) y presencia percibida de publicidad de marcas de alimentos y bebidas (PMAB). La recolección se hizo entre abril y mayo de 2022 mediante redes sociales. El muestreo siguió la estrategia de bola de nieve, participaron adultos de 18–64 años, nacidos y residentes en México, con acceso a internet y al menos una red social. La inferencia se realizó con modelos de regresión lineal múltiple. **Resultados:** 1.915 participantes contestaron el cuestionario. El puntaje RABCI fue menor en adultos de 36–64 años vs. 18–25, mayor en Ciudad de México vs. Sur y menor en nivel socioeconómico medio vs. bajo. El puntaje PS fue menor en hombres y adultos mayores, y mayor en personas con mayor nivel educativo; la obesidad se asoció con menores puntajes de PS vs. normopeso. El puntaje IP fue mayor en hombres, aumentó con nivel educativo y socioeconómico alto. El puntaje PMAB fue menor en adultos mayores, mayor en el norte y en personas con sobrepeso/obesidad, y menor en nivel socioeconómico alto vs. bajo. **Conclusiones:** La exposición e interacción con MDPUP varía entre grupos sociodemográficos y antropométricos, en línea con hallazgos de literatura. Son necesarios más estudios locales y políticas públicas para regular la MDPUP y promover entornos alimentarios más saludables.
Keywords: redes sociales, marketing digital, productos ultraprocesados
Financing: KSJB recibió beca de maestría de la Secretaría de Ciencia, Humanidades, Tecnología e Innovación, México.
Disclosure of conflict of interest: Los autores no declaran ningún conflicto de interés.

TD236FJ

ACCESO Y ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS EN FAVELAS: DESIGUALDADES DE GÉNERO Y RAZA EN BRASIL

Letícia Lopes Vieira[1], Larissa Loures Mendes[1], Ana Maria Thomaz Maya Martins[2], Emanuelly Porto Oliveira[1], Laís Amaral Mais[2], **Luana Lara Rocha**[1]
(1) Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, Brasil
(2) Instituto de Defesa de Consumidores, São Paulo, Brasil

Resumen. Introducción: Las desigualdades en el acceso a los alimentos en Brasil están profundamente marcadas por determinantes estructurales como el género, la raza y el territorio. En contextos de alta vulnerabilidad, como las favelas, estas desigualdades se intensifican y afectan de manera desproporcionada a las mujeres negras, comprometiendo la realización del derecho humano a una alimentación adecuada. **Objetivo:** Analizar las percepciones de mujeres residentes en favelas sobre el acceso y la adquisición de alimentos, considerando las dimensiones de género y raza. Metodología: Se realizó un estudio cualitativo mediante grupos focales con mujeres adultas residentes en ocho favelas de Belo Horizonte, Brasil. Las discusiones fueron grabadas, transcritas y analizadas mediante análisis de contenido con enfoque deductivo-inductivo. El estudio fue aprobado por el Comité de Ética en Investigación y todas las participantes firmaron el consentimiento. **Resultados:** El acceso a los alimentos está condicionado principalmente por la renta y el precio, que determinan las estrategias de compra, los lugares de adquisición y la calidad de los alimentos consumidos. Se identificaron múltiples barreras, incluyendo limitaciones económicas, baja disponibilidad de puntos de venta, dificultades de movilidad y experiencias de discriminación racial en espacios de compra. La desigualdad de género se expresa en la sobrecarga de las mujeres en la gestión del hogar y la provisión alimentaria. Aunque las participantes reconocen la importancia de una alimentación saludable, esta es percibida como inaccesible debido al alto costo y a la baja disponibilidad. Asimismo, emergen redes de apoyo comunitario como estrategias de supervivencia. **Conclusiones:** Los hallazgos evidencian que el acceso a los alimentos en favelas está mediado por desigualdades estructurales de género, raza y territorio, que limitan la autonomía alimentaria de las mujeres. Se destaca la necesidad de políticas públicas que incorporen enfoques interseccionales y territoriales para garantizar el derecho humano a una alimentación adecuada en contextos urbanos vulnerabilizados.
Keywords: seguridad alimentaria, género, desigualdades sociales
Financing: Global Health Advocacy Incubator (GHAI) (BRAZIL-RIIO-05D) y Decit/SECTICS/MS mediante el proceso nº 405982/2024-0.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

TJ756FP

PERCEPÇÃO DO AMBIENTE ALIMENTAR E DISPONIBILIDADE DOMICILIAR DE ALIMENTOS DURANTE A COVID-19

Percepción del entorno alimentario y disponibilidad domiciliaria de alimentos durante la COVID-19

Irene Carolina Sousa Justiniano[1], Mariana Carvalho Menezes[1,2]
(1) Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP), Programa de Pós-Graduação em Saúde e Nutrição, Escola de Nutrição (ENUT), Ouro Preto (MG), Brasil
(2) Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG), Departamento de Nutrição, Escola de Enfermagem, Belo Horizonte (MG), Brasil

Resumo. Introdução: A pandemia de COVID-19 intensificou vulnerabilidades nos ambientes alimentares, com impactos diretos sobre a disponibilidade de alimentos nos domicílios. A percepção do ambiente alimentar constitui um determinante subjetivo das escolhas alimentares e pode mediar a relação entre o ambiente comunitário e o ambiente domiciliar. Compreender essa interface é essencial para o desenho de políticas públicas que promovam ambientes alimentares mais saudáveis. **Objetivo:** Avaliar a associação entre a percepção do ambiente alimentar e a disponibilidade domiciliar de alimentos não processados/minimamente processados e ultraprocessados em domicílios de escolares brasileiros durante a pandemia de COVID-19. **Metodologia:** Estudo transversal realizado entre março e maio de 2021, com amostra representativa de 475 domicílios de escolares da rede pública de

dois municípios brasileiros. A disponibilidade domiciliar foi avaliada por questionário de frequência referente aos 30 dias anteriores à entrevista. A percepção do ambiente alimentar foi mensurada por questões validadas sobre disponibilidade, preço e qualidade de frutas e hortaliças (FH) e alimentos ultraprocessados (AUP) na vizinhança. Foram realizadas análises de regressão logística univariada e multivariada (IC95%). **Resultados:** Alta disponibilidade domiciliar de AUP foi encontrada em 92,6% dos domicílios, contra 7,4% para alimentos não processados/minimamente processados. Após ajuste por variáveis sociodemográficas, a percepção positiva da variedade de FH na vizinhança foi associada a menores chances de alta disponibilidade domiciliar de AUP (OR=0,54; IC95%: 0,30–0,97).**Conclusões:** A percepção do ambiente alimentar foi um fator associado à disponibilidade domiciliar de AUP, mesmo em contexto pandêmico. Esses achados reforçam a necessidade de intervenções que ampliem a oferta de alimentos in natura nos territórios, articuladas a medidas de acesso econômico, como estratégia de promoção de ambientes alimentares saudáveis.
Keywords: ambiente alimentar, alimentos ultraprocessados, pandemia
Financing: Bolsa de produtividade em pesquisa apoiada pelo CNPq/Fapemig (APQ-06653-24).
Disclosure of conflict of interest: Os autores declaram não haver conflito de interesses

TL269MT

PROPRIEDADES DE MEDIDA DA BINGE EATING SCALE EM MULHERES COM DIABETES MELLITUS TIPO 2

Amanda Cristina da Cruz dos Santos[1], **Camila Cremonezi Japur**[1]
(1) Universidade de São Paulo, Ciências da Saúde, Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto, Av. Bandeirantes, 3900, Ribeirão Preto, SP, Brasil

Resumo. Contexto: A compulsão alimentar é um dos componentes mais prevalentes dos transtornos alimentares em pessoas com diabetes mellitus tipo 2 (DM2). A *Binge Eating Scale* (BES) foi desenvolvida para avaliá-la, porém suas propriedades de medida são pouco exploradas em populações clínicas. Considerando a maior prevalência em mulheres na população geral (0,6–1,8%), é relevante investigar tais propriedades da escala aplicadas em mulheres brasileiras com DM2, visando futuras avaliações interculturais do construto nesse contexto. **Objetivo(s):** Avaliar a validade estrutural, confiabilidade e invariância da BES em mulheres com DM2, com e sem obesidade. **Metodologia:** Estudo transversal com 601 mulheres brasileiras adultas com DM2. Foi realizada análise fatorial exploratória (AFE, n = 200) e confirmatória (AFC, n = 401). Foram considerados adequados cargas fatoriais >0,35 e índices de ajuste: CFI e TLI ≥ 0,95; RMSEA < 0,06; e SRMR < 0,08, e para confiabilidade: ômega de McDonald (ω) ≥ 0,70. A invariância da medida foi medida entre grupos com e sem obesidade, considerando os mesmos critérios de ajuste anteriores e testes de diferenças: ΔCFI < 0,01, ΔRMSEA < 0,005 e ΔSRMR < 0,025. **Resultados:** Na AFE, foi indicada estrutura unidimensional (16 itens), com cargas fatoriais adequadas (0,48 a 0,82) e excelente confiabilidade (ω = 0,94). Na AFC, obtiveram-se adequados índices de ajuste (CFI = 0,983; TLI = 0,981; SRMR = 0,046; RMSEA = 0,041) e confiabilidade (ω = 0,89). Houve invariância configural (RMSEA= 0,048; CFI = 0,974; TLI = 0,970; SRMR = 0,063), métrica (ΔCFI = +0,003; ΔRMSEA = -0,005; ΔSRMR = +0,01) e escalar (ΔCFI = -0,003; ΔRMSEA = +0,001; ΔSRMR = -0,005) nos subgrupos com e sem obesidade. **Conclusão:** Em mulheres com DM2, a BES apresentou resultados consistentes para validade estrutural, confiabilidade e invariância nos subgrupos com e sem obesidade, podendo ser utilizada para mensurar a compulsão alimentar nessa população.
Keywords: diabetes mellitus tipo 2, compulsão alimentar, comportamento alimentar
Financing: Este estudo foi financiado pela FAPESP: processos n° 2024/18130-2 e n° 2025/11373-0.
Disclosure of conflict of interest: Declaramos que não temos conflitos de interesse a reportar.

TM936CP

PUBLICIDADE DE ALIMENTOS DIRECIONADA PARA CRIANÇAS E ADOLESCENTES NO VAREJO DE E-COMMERCE BRASILEIRO

Publicidad de alimentos dirigida a niños y adolescentes en el comercio electrónico brasileño
Letícia Medeiros Naval[1], Mayara Isabella de Avila[1], Nicole Pires de Mendonça[1], Camila Aparecida Borges[1]
(1) Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz", Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Universidade de São Paulo, Av. Pádua Dias 11, Piracicaba, Brasil

Resumo. Contexto: O aumento da obesidade infantil no Brasil tem sido associado, entre outros fatores, ao consumo de alimentos ultraprocessados e à influência da publicidade alimentar direcionada a crianças e adolescentes, que são mais vulneráveis às estratégias de marketing. Com a expansão do comércio eletrônico, novas formas de exposição a produtos e a publicidade têm se consolidado no ambiente digital, ainda pouco explorado em estudos. **Objetivo:** Avaliar as principais estratégias publicitárias direcionadas a produtos comercializados para crianças e adolescentes em um varejo de e-commerce brasileiro. **Metodologia:** Os dados foram obtidos por meio da plataforma INSPScraper, utilizada para extrair informações de produtos comercializados em supermercado online. Foram coletadas características dos produtos e presença de oito estratégias de marketing (personagens, redes sociais, declaração de nutrição, declaração de saúde, afirmações de marketing, informação de bem-estar, destaque visual no e-commerce e promoções). Analisaram-se a frequência e distribuição desses apelos no ambiente digital. **Resultados:** Ao relacionar as estratégias de marketing com as categorias de alimentos, observa-se que os alimentos ultraprocessados estão em maior prevalência em pelo menos quatro delas. O uso de personagens foi mais frequente em doces (25,8%); já promoção e destaque visual no e-commerce em snacks e biscoitos (31,9% e 25,5%); e informações de bem-estar em bebidas açucaradas (37,1%). Essas são categorias de alimentos em que o consumo pelo público infantojuvenil tem aumentado, sugerindo uma associação entre a exposição a publicidade e o padrão alimentar desse público. **Conclusão:** Observa-se que, no e-commerce analisado, as estratégias de publicidade concentram-se principalmente em alimentos ultraprocessados, com destaque para categorias amplamente consumidas por crianças e adolescentes. Esses resultados sugerem que o ambiente digital pode estar contribuindo para a exposição e o estímulo ao consumo desses produtos, indicando a importância de medidas de regulação da publicidade de alimentos a esse público.
Keywords: e-commerce, publicidade, infantojuvenil
Financing: Bolsa do Programa Unificado de Bolsas (PUB), outorgada pela Universidade de São Paulo (USP), Brasil.
Disclosure of conflict of interest: Não temos conflito de interesse para declar

EJE TEMÀTICO 4: DIETAS SALUDABLES Y SOSTENIBLES A LO LARGO DEL CURSO DE VIDA: EVIDENCIA, EXPERIENCIAS, DESAFÍOS Y OPORTUNIDADES

BB169BM

COMPARACIÓN DE HUELLA HÍDRICA EN EL VALLE DE MÉXICO: DIETA ACTUAL VERSUS DIETA SALUDABLE SOSTENIBLE

Eloiza Ramírez-Yescas[1], Esperanza Arnés[2], María José Ibarrola[1], Quetzalcóatl Orozco[1], Alejandro Padilla-Rivera[3]
(1) Universidad Nacional Autónoma de México, UNAM, Instituto de Geografía, México. (2) Universidad Nacional Autónoma de México, UNAM, SECIHTI-Centro de Investigaciones en Geografía

Ambiental (CIGA), México. (3) Universidad Nacional Autónoma de México, UNAM, Instituto de Ingeniería, México.

Resumen. Contexto: En México, el sector agropecuario usa el 75% del recurso hídrico nacional. Por ello, surge la necesidad de explorar estrategias de mitigación ambiental que trasciendan la producción y consideren también los patrones de consumo alimentario. Las dietas saludables sostenibles parecen constituir una alternativa relevante para avanzar hacia sistemas alimentarios sostenibles. **Objetivo:** Comparar la huella hídrica (HH) de la dieta de la zona metropolitana del Valle de México (VM), estimada a partir de la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición (ENSANUT) 2018, con la dieta saludable sostenible propuesta por EAT-Lancet ajustada a México (DSS-M). **Metodología:** Se calculó la HH de ambas dietas, se utilizaron datos de HH global (Mekonnen y Hoekstra, 2010 y 2011) y mexicanos. Se calcularon factores de cocción y lavado (HH gris) para algunos alimentos. **Resultados:** La HH total de la dieta del VM fue de 26,250 litros por persona por semana (L/P/SEM), mientras que para la DSS-M fue de 20,502 L/P/SEM, una diferencia del 22%. La principal diferencia proviene de la disminución de la HH verde (-6,842 L/P/SEM), asociada al menor consumo de alimentos como carne de res. En contraste, la DSS-M presentó una mayor huella azul (+1,307 L/P/SEM), relacionada con el mayor consumo de pescados, frutas y verduras cultivadas bajo riego. La HH gris mostró diferencias modestas entre ambos patrones (+212 L/P/SEM en la ZMVM). En función de los resultados, se propone un menú que integra alimentos con una baja HH y recomendaciones alimentarias dirigidas a ampliar la política pública mexicana para zonas urbanas. **Conclusiones:** Los hallazgos confirman que la DSS-M tiene una HH total menor que la dieta del VM, sin embargo, su HH azul es más elevada. Se enfatiza la necesidad de transitar hacia políticas públicas que consideren la gestión eficiente del agua en el sistema alimentario mexicano.

Keywords: huella hídrica, dietas saludables sostenibles, contexto urbano
Financing: Beca otorgada por la SECIHTI y el PAPIIT, México.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

CH344GK

ADHERENCIA A LA DIETA EAT-LANCET Y FACTORES DE RIESGO CARDIOMETABÓLICO EN EL CONO SUR

NATALIA ELORRIAGA[1,2,3], María Victoria Lopez[1,2], Laura Gutierrez[1], Maribel Pardón[1], Tomás Adoue[1], Vilma Irazola[1,2,3]
(1) Instituto de Efectividad Clínica y Sanitaria, Departamento de Investigación en Enfermedades Crónicas, Emilio Ravignani 2024 (C1414CPV), Buenos Aires, Argentina
(2) Comunidad de Práctica Latinoamérica y Caribe Nutrición y Salud (COLANSA), San Pablo, Brasil
(3) Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas, Centro de Investigaciones en Epidemiología y Salud Pública (CIESP-IECS/CONICET), Doctor Emilio Ravignani 2024, Buenos Aires, Argentina

Resumen. Introducción: Los patrones alimentarios tienen un impacto significativo sobre la salud humana y la sostenibilidad ambiental. La dieta propuesta por la Comisión EAT-Lancet promueve un patrón alimentario predominantemente basado en alimentos de origen vegetal y ha sido asociada con menor riesgo de enfermedades crónicas. Sin embargo, esta relación ha sido poco estudiada en el Cono Sur de Latinoamérica. **Objetivo:** Examinar la asociación entre la adherencia al patrón alimentario EAT-Lancet y los factores de riesgo cardiometabólico en población adulta del Cono Sur de América Latina. **Metodología:** Estudio transversal basado en datos de 4600 participantes de 35 a 74 años del Estudio CESCAS I, realizado en Bariloche y Marcos Paz (Argentina), Temuco (Chile) y Pando-Barros Blancos (Uruguay). La adherencia a la dieta EAT-Lancet se estimó mediante el índice de Bui et al. (2024). Los participantes fueron categorizados en tercilos de adherencia a este patrón alimentario (T) y se evaluó la asociación con factores de riesgo cardiometabólico (índice de masa corporal, presión arterial y perfil lipídico) mediante modelos de regresión lineal ajustados por país, edad, sexo, nivel educativo, tabaquismo, consumo de alcohol y actividad física, en participantes sin tratamiento farmacológico para dichos factores. **Resultados:** Una mayor adherencia a la dieta EAT-Lancet se asoció con un perfil cardiometabólico más favorable. En comparación con T1, los participantes de T3 presentaron menores niveles de presión arterial diastólica (β = −1,78 mmHg; EE = 0,38; p <0,001) y mayores concentraciones de colesterol HDL (β = 1,65 mg/dl; EE = 0,51; p = 0,001), independientemente de variables sociodemográficas y del estilo de vida. **Conclusiones:** Una mayor adherencia al patrón alimentario EAT-Lancet se asoció con indicadores cardiometabólico favorables en población adulta urbana del Cono Sur. Estos hallazgos aportan evidencia regional sobre el potencial beneficio de patrones alimentarios saludables y sostenibles para la prevención de enfermedades cardiometabólicas.

Keywords: alimentación sostenible, patrón alimentario EAT Lancet, riesgo cardio-metabólico
Financing: La etapa basal del Estudio CESCAS fue financiada por un grant de NIH
Acknowledgments: Investigadores principales de cada centro del estudio multicéntrico: Fernando Lanas, Jaqueline Ponzo, Matías Callandrelli y Nora Mores.
Disclosure of conflict of interest: No se declaran conflictos de interés.

DB931JC

IMPACTO AMBIENTAL DEL CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ULTRAPROCESADOS EN ADULTOS MEXICANOS

Claudia Gabriela García Chavez[1], Mishel Unar Munguia[1], Manuel A. Cervantes Armenta[1], Ana Paula Dominguez Barreto[1], Juan A. Rivera Dommarco[1]
(1) Instituto Nacional de Salud Pública, Centro de Investigación en Salud Poblacional, Cuernavaca, México.

Resumen. Introducción: Los alimentos y bebidas ultraprocesados (ABUPs) son consumidos cada vez más en México y se asocian con efectos adversos tanto para la salud como para el medio ambiente. Los ABUPs forman parte de sistemas alimentarios intensivos en recursos, relacionados con emisiones de gases de efecto invernadero, uso de suelo y agotamiento hídrico. Hasta ahora, el impacto ambiental del consumo de ABUPs, a través de diferentes niveles de ingesta en la población mexicana, no ha sido examinado. **Objetivo:** Estimar el impacto ambiental del consumo de ABUPs, comparando consumidores altos y bajos en adultos mexicanos. **Metodología:** Se realizó un análisis transversal de la dieta de adultos de 20 a 65 años utilizando datos representativos de la ENSANUT 2012 y 2016 mediante un recordatorio de 24 horas. Los alimentos y bebidas se clasificaron según NOVA para identificar los ABUPs. Los participantes fueron categorizados en terciles de consumo. La huella de carbono, uso de suelo y huella hídrica se estimaron vinculando la ingesta reportada con coeficientes previamente publicados. Se utilizaron modelos de regresión multivariable ponderados y ajustados por características sociodemográficas para comparar los impactos ambientales entre bajos y altos consumidores de ABUPs. **Resultados:** El impacto ambiental de los ABUPs alcanzó 131 millones de kg de CO_2e/día, 210 millones de m^2/día de uso de suelo y 7,947 millones de L/día de huella hídrica azul. En comparación con los consumidores bajos, los altos consumidores mostraron una huella de carbono considerablemente mayor (1.8 kg CO_2e/día), mayor uso de suelo (3.3 m^2/día) y mayor huella hídrica (93.7 L/día). **Conclusión:** El consumo de ABUPs se asocia con impactos ambientales relevantes, lo que refuerza que su reducción podría gener-

ar beneficios duales para la salud poblacional y la sostenibilidad ambiental.
Keywords: alimentos ultraprocesados, bebidas ultraprocesadas, impacto ambiental
Financing: Este proyecto se financió con fondos de Bloomberg Philanthropies.
Disclosure of conflict of interest: Las autoras y autores declaran no tener conflictos de interés en la realización de este trabajo

DF693JD

IQR-FOTO REVISADO: INOVAÇÃO METODOLÓGICA PARA ANÁLISE INTEGRADA DE REFEIÇÕES SAUDÁVEIS E SUSTENTÁVEIS

Lahis Cristina Morais de Moura[1], Lílian Gonçalves Teixeira[2], Aline Martins de Carvalho[3], Dirce Maria Marchioni[3], Semíramis M. A. Domene[4], Josiane Steluti[4]
(1) Universidade Federal de São Paulo, Programa de Pós-graduação em Nutrição - PPGNUT, Escola Paulista de Medicina, São Paulo, Brasil. (2) Universidade Federal de Lavras, Departamento de Nutrição, Faculdade de Ciências da Saúde, Lavras, Brasil. (3) Universidade de São Paulo, Departamento de Nutrição, Faculdade de Saúde Pública da USP, São Paulo, Brasil. (4) Universidade Federal de São Paulo, Departamento de Políticas Públicas e Saúde Coletiva, Instituto Saúde e Sociedade, Santos, Brasil.
Resumo. Contexto: A alimentação constitui determinante central da saúde humana e planetária. Apesar da disponibilidade de índices para avaliação do consumo alimentar, são escassos os instrumentos que integram, de forma simultânea, a avaliação da qualidade nutricional das refeições e a sua sustentabilidade ambiental. Ainda, são limitadas investigações que utilizam tecnologias digitais baseadas em registros fotográficos para avaliação alimentar. **Objetivo(s):** Revisar a proposta inicial do Índice de Qualidade da Refeição a partir do Registro Fotográfico (IQR-Foto) para desenvolver sua versão validada (IQR-Foto Revisado). **Metodologia:** Estudo metodológico de atualização de instrumento baseado em recomendações atuais e evidências sobre qualidade da dieta e saúde, com incorporação da dimensão ambiental fundamentada na Comissão EAT–Lancet e literatura sobre sustentabilidade e emissões de gases de efeito estufa. Revisaram-se componentes, critérios de pontuação e estrutura do índice. **Resultados:** O IQR-Foto Revisado foi estruturado em 12 componentes, sendo oito nutricionais e quatro ambientais. Na dimensão nutricional, incluem-se: consumo de carne ou outros alimentos contribuintes de proteína; consumo de feijões e outras leguminosas ou preparações com estes alimentos; consumo de legumes e verduras; presença de preparações com base de carboidratos; presença de cereais integrais; presença de alimentos ultraprocessados (UPs) no prato; coloração do prato; e modo de preparo das refeições. Na dimensão ambiental, consideram-se presença de UPs; presença de carne bovina; presença de laticínios, ovos e outras carnes; e proporção entre carne bovina e demais proteínas animais. O índice apresenta caráter quali-quantitativo, e maiores escores indicam refeições de melhor qualidade nutricional e ambiental. **Conclusão:** O instrumento é inovador ao integrar esses indicadores e aplicá-los à avaliação de registros fotográficos de refeições. Sua utilização ampliará as possibilidades de investigação da alimentação e sua relação com a saúde, contribuindo para o avanço de discussões e estratégias relacionadas a dietas mais saudáveis e sustentáveis.
Keywords: sistemas alimentares sustentáveis, tecnologia digital, refeições
Financing: FAPESP (n° processo - 2024/16453-9)
Disclosure of conflict of interest: Não temos conflito de interesse.

DH291KB

IMPACTO DE LA PANDEMIA POR COVID-19 EN LAS TENDENCIAS DE CONSUMO DE LÁCTEOS EN MÉXICO

Dolores Ronquillo González[1]
María del Carmen Caamaño[1], Sandra Pérez-Tepayo[1], Olga P. García[1], Jorge L. Rosado[1]
(1) Universidad Autónoma de Querétaro, Nutrición Humana, Ciencias Naturales, Querétaro, México
Resumen. Introducción: La pandemia de COVID_19 generó alteraciones sin precedente en los sistemas alimentarios, el acceso a alimentos y hábitos de consumo de alimentos que hasta hace poco se consideraban alimentos de primera necesidad, como es el caso de la leche y de productos lácteos. A pesar de su relevancia existe limitada evidencia sobre cómo estos cambios han afectado la ingesta de grupos de alimentos, como los productos lácteos en México. **Objetivo:** Analizar las tendencias de consumo de productos lácteos durante y después de la pandemia de COVID-19 en población mexicana. **Metodología:** Estudio observacional de datos secundarios de las Encuestas Nacionales de Salud y Nutrición (ENSANUT) 2006-2024, con muestreo probabilístico multipareado representativo a nivel nacional. Se integraron bases de datos de consumo alimentario, variables sociodemográficas y grupos de edad. Las bases fueron fusionadas por identificadores únicos y sometidas a procesos de limpieza y validación. La ingesta de productos lácteos se estimó en gramos/día, kilocalorías y porcentajes de energía total. Se evaluaron tendencias por periodo (antes de pandemia 2006-2018, pandemia 2020-2021 y después de pandemia 2022-2024), considerando factores de expansión y el diseño de muestra complejo. **Resultados:** Se observó una disminución sostenida en el consumo de productos lácteos entre 2012 y 2018. Durante la pandemia (2020-2021), el consumo aumentó, alcanzando niveles comparables a los observados en 2006. Posteriormente, entre 2022 y 2024, el consumo disminuyo nuevamente, aproximándose a los niveles del 2018. Este patrón fue impulsado principalmente por el consumo de leche. Se identificaron diferencias por región, nivel socioeconómico y menor consumo en zonas rurales. **Conclusiones:** La pandemia interrumpió temporalmente la tendencia decreciente en el consumo de lácteos en México, sin modificar su trayectoria a largo plazo. Estos hallazgos ponen de manifiesto una necesidad de estrategias pertinentes para mejorar la calidad de la dieta de la población.
Keywords: productos lácteos, COVID-19, tendencias de consumo
Financing: National Dairy Council (NDC), Estados Unidos.
Acknowledgments: A National Dairy Council (NDC), Estados Unidos, por el apoyo a este estudio
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflictos de interés que reportar.

DS631LN

ASOCIACIÓN ENTRE INDICADORES DE CALIDAD DE LA DIETA Y ADIPOSIDAD EN ADOLESCENTES CHILENOS

Giannella Barisione Biso[1,2], Natalia Rebolledo Fuentealba[2], Ana Pereira Scalabrino[2], Angela Martínez Arroyo[1]
(1) Universidad de Valparaíso, Escuela de Nutrición y Dietética, Centro de Investigación del Comportamiento Alimentario (CEIC), Centro de Micro-Bioinnovación (CMBi), Facultad de Farmacia, Valparaíso, Chile
(2) Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA), UChile, Santiago, Chile
Resumen. Introducción: La adolescencia representa una etapa crítica del curso de vida, donde dietas poco saludables pueden incrementar el riesgo de obesidad. En Latinoamérica, la evidencia sobre indicadores de calidad de dieta para monitoreo poblacional en adolescentes es limitada. **Objetivo:** Evaluar la asociación entre indicadores de calidad de la dieta y adiposidad en adolescentes

chilenos. **Metodología:** Análisis transversal de datos secundarios (2024-2025) de 603 participantes de la Cohorte Chilena de Ambientes Alimentarios (FECHiC). La ingesta se evaluó mediante el Cuestionario de Calidad de la Dieta (DQQ), estimando los indicadores: Puntuación de las Recomendaciones Dietéticas globales (GDR score), Puntuación de Diversidad Dietética (DDS) y el Indicador de Diversidad Alimentaria Mínima para mujeres (MDD-W). La adiposidad se evaluó mediante el puntaje z del IMC para la edad (IMC z-score), circunferencia de cintura (CC) e índice cintura/talla (IC/T). Se realizaron modelos de regresión lineal ajustados por potenciales variables confusoras (sexo, edad, educación materna, ingesta energética total y/o consumo de alimentos no saludables). **Resultados:** El 50.4% de los participantes eran hombres, con una media de edad de 13 años (DE 0,7). El IMC fue mayor en mujeres que en hombres (22,2 vs 20,9 kg/m^2, p<0,001), y no se observaron diferencias significativas en CC e IC/T. La media de GDR score fue de 7,9 (DE 2,3), con un cumplimiento del 22,4% (≥10 puntos) y de DDS 4,9 (DE 1,5). El 62% alcanzó el MDD-W (≥5 puntos). En los modelos ajustados, los indicadores no se asociaron significativamente y solo se observó una tendencia positiva entre el DDS, IMC z-score y CC y significativa con el IC/T (p<0.05). **Conclusión:** Los indicadores de calidad de la dieta mostraron asociaciones limitadas con adiposidad. La asociación entre DDS y adiposidad debe interpretarse con cautela, ya que los indicadores basados en diversidad alimentaria podrían no reflejar adecuadamente una dieta saludable en adolescentes.
Keywords: adolescencia, calidad de la dieta, adiposidad
Financing: Este trabajo fue financiado por FONDECYT de Iniciación N°11241201 y ANID Beca Magíster Nacional N°22260559.
Acknowledgments: Agradecemos a los participantes de la cohorte FECHiC, y al equipo CIAPEC-INTA por su apoyo.
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflicto de interés. AMA es parte del comité científico del SLAN

GF236TT

MODIFICACIONES EN EL PATRÓN ALIMENTARIO BRASILEÑO PARA DIETAS SALUDABLES Y SOSTENIBLES

Bruna Köhler[1], Carolina Ribeiro Xavier[3], Gustavo José da Silva Castro[3], Lucas Henrique Valentim Rocha[3], Eduardo De Carli[1], Eliseu Verly-Jr[2], Dirce Maria Lobo Marchioni[1]
(1) Universidade de São Paulo, Departamento de Nutrição, Faculdade de Medicina, São Paulo, Brasil
(2) Universidade Estadual do Rio de Janeiro, Departamento de Epidemiologia, Instituto de Medicina Social, Rio de Janeiro, Brasil
(3) Universidade Federal de São João del Rei, Departamento de Ciência da Computação, São João del Rei, Brasil

Resumo. Introdução: O Índice de Dieta da Saúde Planetária (PHDI) foi desenvolvido com o objetivo de mensurar a aderência às recomendações da Dieta Planetária (PHD), proposta pela Comissão EAT-Lancet em 2019. Essa dieta propõe um modelo de alimentação saudável e sustentável frente aos impactos do atual padrão de consumo sobre a saúde humana e planetária. No entanto, foi observado que a aderência da população brasileira à PHD ainda é baixa. **Objetivo**: Identificar modificações no padrão alimentar brasileiro em direção às recomendações da Dieta Planetária que sejam culturalmente aceitáveis e economicamente viáveis. **Metodologia:** Foram utilizados dados da Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018, referentes ao consumo individual (Inquérito Nacional de Alimentação - INA), com informações de consumo alimentar individual de 46.164 indivíduos com 10 anos ou mais. Os dados de despesas com alimentação foram extraídos dos bancos de dados da caderneta de despesas coletivas da POF (57.920 domicílios). Modelos de programação linear foram utilizados para maximizar o Escore do PHDI, restringindo as dietas otimizadas a serem isocalóricas, de mesmo custo e culturalmente aceitáveis, segundo limites definidos como os percentis 25 e 75 do consumo populacional. **Resultados:** A dieta otimizada alcançou 88,8 pontos no Escore total do PHDI (0–150), correspondendo a quase o dobro da pontuação média observada na população (45,9). Na dieta otimizada foi observado melhoras nos componentes das leguminosas, frutas e vegetais; enquanto os componentes de nozes e amendoim, cereais integrais e frutos do mar apresentaram maior dificuldade de adequação simultânea aos objetivos da dieta planetária e da aceitabilidade cultural. **Conclusões:** É possível melhorar a adequação ao PHDI por meio de ajustes no padrão alimentar da população brasileira, embora persistam limitações econômicas e culturais. Essas barreiras limitam avanços adicionais, indicando a necessidade de transformações estruturais no sistema alimentar para ampliar o acesso a alimentos saudáveis e sustentáveis.
Keywords: dietas saudáveis e sustentáveis, programação linear, dieta planetária
Financing: CAPES e FAPEMIG
Acknowledgments: Agradecemos à CAPES e à FAPEMIG pelo apoio financeiro. Apoio CAPES - Código 001
Disclosure of conflict of interest: Não temos conflito de interesse a declarar.

GL916JS

ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA EN LACTANTES CHILENOS DE NIVEL SOCIOECONÓMICO MEDIO-BAJO: DESCRIPCIÓN Y FACTORES ASOCIADOS

María José Rojas Morales[1], Marcela Reyes[1], María Luisa Garmendia[1], Camila Corvalán[1]
(1) Universidad de Chile, Instituto de nutrición y tecnología de los alimentos. Santiago, Chile

Resumen. Contexto: La alimentación complementaria (AC) es una etapa crítica en el crecimiento, desarrollo y formación de preferencias alimentarias de los lactantes. Sin embargo, en Chile existe limitada evidencia sobre su inicio según características demográficas y nutricionales. **Objetivo**: Describir las prácticas de AC (edad de inicio, tipo de alimento de inicio) en lactantes chilenos de nivel socioeconómico medio-bajo y su asociación con factores sociodemográficos y nutricionales materno infantiles. **Metodología:** Estudio observacional longitudinal de 570 lactantes nacidos a término y sin patologías, participantes durante el primer año de vida en la cohorte ChiMINCs-COVID. El Inicio de la AC se definió como la primera ingesta de alimento sólido, semisólido o líquido diferente a la leche materna o fórmula láctea. Se realizaron análisis descriptivos, bivariados, curvas de sobrevida y modelos ajustados de Cox. **Resultados:** La mediana de edad de inicio de AC fue 27,4 semanas (RIC:24,4-29,1); 38,1% (n=217) inició antes de los 6 meses y 9,8% (n=56) a los 7 meses o más. El alimento inicial fue principalmente dulce (42,6%; n=243), seguido por salado (37,7%) y mixto (19,5%). El 13,7% de la cohorte (n=78) inició la AC con alimento ultra procesado. La gran mayoría de los lactantes inició el consumo de alimentos ultraprocesados en el período (89,9%; mediana=30,4 semanas) y casi la mitad inició consumo de sal (47,2%; mediana=33,7 semanas) y edulcorantes (46,1%; mediana=37,4 semanas).Los lactantes de madres con menor escolaridad (p=0,0001) iniciaron significativamente antes la AC, tuvieron exposición más temprana a ultraprocesados (p=0,0001) y fueron expuestos más frecuentemente a edulcorantes (p=0,002), en comparación a aquellas con educación superior (24,9% vs 27,9%, 28,6 vs 32,9, 55,1% vs 36,3%) sin que otras variables tuviesen alguna asociación significativa (p>0.05).**Conclusiones:** El inicio temprano de AC y la exposición precoz a ultraprocesados y edulcorantes, según escolaridad materna, evidencian inequidades y refuerza la necesidad de promoción alimentaria infantil temprana.
Keywords: lactantes, alimentación complementaria, prácticas alimentarias en lactantes
Financing: Investigación financiada por ANID Chile, en marco

del proyecto Fondecyt regular 1221664.
Acknowledgments: Agradecemos a INTA, CIAPEC y tutora de tesis por el constante apoyo.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflictos de interés por reportar. Se declara por transparencia que la Dra.Camila Corvalán, Presidenta de SLAN, es coautora y tutora de mi tesis de magíster, de la cual hoy se presenta este resumen.

GM328LM

DIETARY PLANT SPECIES RICHNESS AND IRRITABLE BOWEL SYNDROME RISK IN THE NUTRINET BRASIL COHORT STUDY

Riqueza de especies en la dieta y riesgo de síndrome del intestino irritable NutriNet Brasil

Fernanda Helena Marrocos-Leite[1,2], Giovanna Calixto Andrade[1,2], Eurídice Martinez Steele[1,2], Renata Bertazzi Levy[1,3,4], Carlos Augusto Monteiro[1,2]
(1) University of São Paulo, Center for Epidemiological Nutrition and Health, University of São Paulo
(2) University of São Paulo, Department of Nutrition, School of Public Health
(3) University of São Paulo, Department of Preventive Medicine, School of Medicine
(4) University of Salamanca, Institute of Biomedical Research of Salamanca (IBSAL)

Abstract. Introduction: Food biodiversity in human diets may provide co-benefits for both public health and sustainable food systems. However, evidence on the potential relationship between food biodiversity and chronic diseases, including gastrointestinal diseases, remains limited, particularly in lower-income settings. **Objective:** To examine the prospective association between dietary plant species richness from fresh and minimally processed foods (Nova Group 1) and the risk of irritable bowel syndrome in the NutriNet-Brasil cohort study. **Methods:** We analysed data from 19,341 individuals without irritable bowel syndrome at baseline who reported gastrointestinal symptoms according to the Rome IV criteria during follow-up. Baseline dietary plant species richness was calculated as the absolute number of unique plant species from NOVA Group 1 foods, estimated as the mean of two or three NOVA24h dietary recalls, and categorised into quartiles (Q). Cox proportional hazards models were used to estimate crude and adjusted hazard ratios (HRs) and 95% confidence intervals (95% CIs). **Results:** The mean dietary plant species richness from NOVA Group 1 foods was 8.7 species. After a mean follow-up of 2.7 years, 2,274 incident cases of irritable bowel syndrome were identified. Dietary plant species richness was inversely associated with irritable bowel syndrome. Participants in the highest quartile of dietary plant species richness from NOVA Group 1 foods (Q4), with a mean diversity of 13.1 plant species, had a lower risk of irritable bowel syndrome compared with those in the lowest quartile (Q1), with a mean diversity of 4.8 plant species (adjusted HR: 0.86; 95% CI: 0.75–0.97; p = 0.018). **Conclusion:** In the NutriNet-Brasil cohort study, greater dietary plant species richness from fresh and minimally processed foods was associated with a lower risk of irritable bowel syndrome. Further research is needed to replicate these novel findings and to understand the potential mechanisms underlying this association.

Keywords: dietary species richness, irritable bowel syndrome, NutriNet-Brasil
Financing: Funding: São Paulo State Research Foundation - FAPESP (grant N. 2024/17436-0; grant N. 2022/05636-0)
Disclosure of conflict of interest: No authors have any conflicts of interest to declare.

HB916HD

BÚSQUEDA DE PATRONES DE CONSUMO DE ALIMENTOS SEGÚN GRUPO Y PROCESAMIENTO: NIÑOS 6-35M DE PERÚ

Marianella Miranda Cuadros[1], Miguel Campos Sánchez[2]
(1) Instituto Nacional de Salud, Subdirección de Vigilancia Alimentaria y Nutricional, Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Lima, Perú
(2) Universidad Peruana Cayetano Heredia, Facultad de Salud Pública y Administración, Lima, Perú

Resumen. Contexto: El consumo de alimentos es un conjunto importante de determinantes del estado nutricional y sus consecuencias sobre la salud. Una de las técnicas más usadas es el recordatorio de 24 horas, del cual se obtiene una relación de alimentos y sus cantidades consumidas, con los cuales se calculan ingestas de nutrientes. Exploramos la existencia de patrones que puedan usarse como variables de análisis reduciendo la dimensionalidad. **Objetivos**: Determinar patrones de consumo según grupo de alimentos y procesamiento en niños 6-35m de Perú. **Metodología**: Análisis secundario del recordatorio de 24 horas de las encuestas nacionales MONIN 2008-2010 y VIANEV 2015-16 y 2019 (diseño de muestras complejas con representatividad nacional). Consolidación y muestra aleatoria simple sobre población expandida. Variables al nivel de niño-día y plato: fracción de masa consumida en g/24h para las combinaciones de grupos de alimentos (como cereales o lácteos) y grupos de procesamiento Nova (1+2 vs 3+4), separando leche evaporada, azúcar y sal añadida. Transformaciones en niños-día: Box-Cox para vegetales, cereales Nova 1+2 y sal, ninguna para bebidas 1+2 Nova, dicotomización para el resto y para platos. Reducción multivariada mediante componentes principales (Cat-PCA) seguido de conglomerados (CLarA). **Resultados**: En niños-día, Cat-PCA encuentra 9 dimensiones con autovalor ≥1. El primer 23% de la varianza antes del codo es explicado por tres dimensiones: 1 (cereales, vegetales), 2 (sal, bebidas, evaporada) y 3 (lácteos, azúcar, infantiles). CLarA no encuentra codo de conglomerados entre las 15 dimensiones. En platos, los hallazgos son similares, aunque menos nítidos. **Conclusiones**: Encontramos tres componentes principales continuos en este grupo etario. No encontramos patrones discretos.

Keywords: consumo de alimentos, niños de 6-35 meses, Perú
Financing: Ninguno
Acknowledgments: no
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar.

HD537GG

FATORES ASSOCIADOS A DIFERENTES TIPOLOGIAS DE DUPLA CARGA DE MÁ NUTRIÇÃO EM ADULTOS BRASILEIROS

Daniel Ferreira da Silva[1], Dirce Maria Lobo Marchioni[1]
(1) Universidade de São Paulo (USP), Departamento de Nutrição, Faculdade de Saúde Pública (FSP), São Paulo-SP, Brasil

Resumo. Introdução: A dupla carga de má nutrição (DCMN) caracteriza-se pela coexistência de diferentes formas de desnutrição com excesso de peso ou obesidade. Apesar do aumento do interesse científico sobre o tema, ainda são escassos os estudos que investigam fatores associados a diferentes tipologias intraindividuais em adultos no Brasil. **Objetivo:** Analisar os fatores associados a diferentes tipologias de DCMN intraindividual na população adulta brasileira. **Metodos:** Estudo transversal com dados da subamostra laboratorial da Pesquisa Nacional de Saúde (PNS) 2013, coletados entre 2014 e 2015. Foram incluídos 7.968 adultos com informações antropométricas, laboratoriais e sociodemográficas completas. Avaliaram-se três tipologias de DCMN: anemia associada ao excesso de peso; baixa estatura associada à obesidade abdominal; e baixa estatura associada ao excesso de peso. As associações foram analisadas por regressão log-binomial, considerando o delineamento complexo da amostra, com

estimativas de razões de prevalência (RP) e intervalos de confiança de 95% (IC95%). **Resultados:** Mulheres apresentaram maior prevalência de anemia associada ao excesso de peso (RP=2,38; IC95%: 1,78–3,18), assim como indivíduos pretos (RP=1,83; IC95%: 1,20–2,78) e residentes do Nordeste (RP=1,55; IC95%: 1,06–2,28). A combinação entre baixa estatura e obesidade abdominal apresentou maiores RP nas regiões Norte (RP=3,71; IC95%: 2,00–6,90) e Nordeste (RP=3,07; IC95%: 1,67–5,61), entre mulheres (RP=2,21; IC95%: 1,58–3,10), indivíduos sem instrução ou com ensino fundamental incompleto (RP=2,19; IC95%: 1,09–4,42), sem plano de saúde (RP=1,77; IC95%: 1,08–2,91) e beneficiários do Bolsa Família (RP=1,58; IC95%: 1,10–2,26). Para baixa estatura associada ao excesso de peso, observaram-se maiores RP nas regiões Norte (RP=4,03; IC95%: 2,10–7,73) e Nordeste (RP=3,58; IC95%: 1,90–6,75), além de associação com menor escolaridade. **Conclusões:** As diferentes tipologias de DCMN intraindividual distribuem-se de maneira desigual na população brasileira, concentrando-se em grupos socialmente vulnerabilizados e evidenciando o papel das desigualdades estruturais na determinação da má nutrição.

Keywords: desnutrição, excesso de peso, desigualdades de saúde
Financing: Fundación de Apoyo a la Investigación del Estado de São Paulo (FAPESP) – Número del Proceso: 2025/25837-8.
Disclosure of conflict of interest: Declaramos não haver conflitos de interesse.

HQ851PK

DOBLE CARGA (NUTRICIONAL Y AMBIENTAL) DE LAS DIETAS: ROL DE LAS GUÍAS ALIMENTARIAS

Ujué Fresán[1], Aleix Sala-Vila[2], Toni Meier[3], Montserrat Núñez[1], Giuseppe Grosso[4], Ralph K. Rosenbaum[1]
(1) Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias (IRTA), España. (2) Hospital del Mar Research Institute, España. (3) Institute for Sustainable Agriculture and Food Economics (INL), Alemania. (4) Universidad de Catania, Italia.

Resumen. Contexto: Los patrones dietéticos actuales en España contribuyen notablemente a la carga de enfermedad y a la degradación ambiental, con -a su vez- efectos adversos sobre la salud humana. En respuesta, en 2022 se actualizaron las guías dietéticas españolas para promover una alimentación saludable y sostenible. **Objetivo:** Evaluar de manera integrada la carga de salud asociada a la dieta y al impacto ambiental del sistema alimentario en España, y cuantificar cómo distintos escenarios dietéticos —incluida la adherencia a las guías dietéticas españolas de 2022 y versiones alternativas más sostenibles— afectan a la morbilidad y mortalidad, expresadas en años de vida ajustados por discapacidad (DALYs). **Metodología:** La carga nutricional de enfermedad se estimó mediante un análisis de riesgos y beneficios dietéticos (nutDALYs), mientras que el daño en la salud humana derivado de los impactos ambientales se evaluó mediante un análisis de ciclo de vida y se expresaron como DALYs ambientales (envDALYs). **Resultados:** En 2022, las dietas de la población adulta se asociaron con 928.856 nutDALYs y 331.797 envDALYs, principalmente por la baja ingesta de alimentos vegetales y el alto consumo de carne roja y ultraprocesados. La adherencia a las guías dietéticas permitiría reducir los nutDALYs entre un 78% y un 96%, con reducciones adicionales en escenarios más sostenibles. En términos ambientales, las guías producirían reducciones entre 3% y +27% en los envDALYs, mientras que las alternativas más sostenibles lograrían reducciones de hasta un 33%. La adecuación nutricional mejoró en todos los escenarios, aunque los patrones estrictamente vegetales requerirían atención al calcio y la vitamina B12. **Conclusiones:** Las transiciones dietéticas basadas en las guías españolas y en versiones más sostenibles podrían reducir sustancialmente la carga de enfermedad directa e indirecta, reforzando el papel de las políticas alimentarias sostenibles para mejorar simultáneamente la salud humana y ambiental.

Keywords: dietas sostenibles; factores de riesgo dietético; análisis de ciclo de vida
Financing: Este estudio no ha recibido ninguna financiación específica.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

JL211JG

EXCESSIVE GESTATIONAL WEIGHT GAIN OVER TIME: FOUR BRAZILIAN COHORTS WITH DIFFERENT DEGREES OF GLUCOSE TOLERANCE

Ganancia gestacional excesiva a lo largo del tiempo: cohortes brasileñas según tolerancia a la glucosa

Michele Drehmer[1,2], Kadhija Abrahim Cherubini[1], María Lúcia Oppermann[3,4], Vânia Naomi Hirakata[5], María Inês Schmidt[1], Angela Jacob Reichelt[6,7]
(1) Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Programa de Pós-Graduação em Epidemiologia, Faculdade de Medicina, Ramiro Barcelos 2400, Porto Alegre, Brasil. (2) Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Programa de Pós-Graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde, Departamento de Nutrição, Faculdade de Medicina, Ramiro Barcelos 2400, Porto Alegre, Brasil. (3) Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Departamento de Ginecologia e Obstetrícia, Faculdade de Medicina, Ramiro Barcelos 2400, Porto Alegre, Brasil. (4) Hospital de Clínicas de Porto Alegre, Serviço de Ginecologia e Obstetrícia, Faculdade de Medicina, Ramiro Barcelos 2350, Porto Alegre, Brasil. (5) Hospital de Clínicas de Porto Alegre, Unidade de Bioestatística e Análise de Dados, Faculdade de Medicina, Ramiro Barcelos 2350, Porto Alegre, Brasil. (6) Hospital de Clínicas de Porto Alegre, Serviço de Endocrinologia e Metabologia, Faculdade de Medicina, Ramiro Barcelos 2350, Porto Alegre, Brasil. (7) Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Programa de Pós-Graduação em Ciências Médicas: Endocrinologia, Faculdade de Medicina, Ramiro Barcelos 2400, Porto Alegre, Brasil

Abstract. Background: In 2021, Brazil introduced a new recommendation for gestational weight gain (GWG), with lower cutpoints than those of the American National Academy of Medicine (Institute of Medicine, IOM). As a result, the frequencies of GWG adequacy might be impacted. **Objective:** To describe the frequencies of GWG adequacy according to the new Brazilian chart (BC) and to compare them to the IOM recommendation. **Methods:** We included women with ≥37 weeks of gestation from four cohorts: Estudo Brasileiro do Diabetes Gestacional (EBDG, 1991-1995, n=4,183, normal glucose tolerance); Estudo do Consumo e do Comportamento Alimentar na Gestação (ECCAGe, 2006-2008, n=638, normal glucose tolerance); Lifestyle Intervention for Diabetes Prevention After Pregnancy (LINDA-Brazil, 2014-2020, n=4,769, gestational diabetes); and a cohort of women with type 2 diabetes (T2D) from two public hospitals (2005-2021, n=512). We calculated GWG as the last weight measured during pregnancy/delivery minus self-reported pre-pregnancy weight, then categorized it as adequate, insufficient, or excessive. In the Brazilian classification, GWG was adjusted for gestational age. Data are presented as percentages according to both the IOM and Brazilian charts (BC). **Results:** Total number of women was 10,212; age was 29.8 ± 6.3 years, pre-pregnancy BMI was 27.6 ± 6.6 kg/m2, and number of pregnancies was 2.3 ± 1.8. Obesity accounted for 7.1% in EBDG, 12.2% in ECCAGe, 48.1% in LINDA-Brazil, and 71.7% in T2D women. In the EBDG cohort, excessive weight gain occurred in 23.7% (IOM) and 49.5% (BC); in ECCAGe, 45.9% (IOM) and 71.3% (BC); in LINDA-Brazil, 34.6% (IOM) and 54.7% (BC); and in women with type 2 diabetes, 37.1% (IOM) and 53.5% (BC). **Conclusions:** Excessive GWG was frequent in Brazilian women with normal or altered glucose tolerance, mainly in the more recent cohorts. Using the Brazilian chart accentuated these frequencies, with a shift from normal to excessive GWG, in most cases.

Keywords: gestational weight gain, Brazilian charts, Institute of Medicine
Financing: Rio Grande do Sul State for Research Support (FAPERGS) 06/2025
Acknowledgments: We thank all study participants and funding agencies for their valuable support and financial assistance.
Disclosure of conflict of interest: The authors declare they have no conflicts of interest

JS717MT

PRÁTICAS ALIMENTARES PARENTAIS SEGUNDO O GUIA ALIMENTAR BRASILEIRO ASSOCIADO AO ESTADO NUTRICIONAL INFANTIL

Prácticas alimentárias parentales según la Guía alimentaria brasilena asociada al estado nutricional infantil

Melina Gabriela Monteiro[1], Olavo Santos Pereira Junior[2], Michele Pereira Netto[1,3], Renata Maria de Souza Oliveira[3], Eliane Rodrigues de Faria[3], **Ana Paula Carlos Cândido**[1,3]
(1) Departamento de Saúde Coletiva, Universidade Federal de Juiz de Fora, Faculdade de Medicina, Juiz de Fora, Brasil. (2) Faculdade de Farmácia, Universidade Federal de Juiz de Fora, Juiz de Fora, Brasil. (3) Departamento de Nutrição, Universidade Federal de Juiz de Fora, Instituto de Ciências Biológicas, Juiz de Fora, Brasil.

Resumo. Contexto: As práticas alimentares parentais influenciam o ambiente alimentar e o desenvolvimento de hábitos alimentares na infância. **Objetivo:** Avaliar a adesão às práticas alimentares parentais recomendadas pelo Guia Alimentar para a População Brasileira e sua associação com o estado nutricional infantil. **Métodos:** Estudo transversal com 91 crianças e seus responsáveis. As práticas alimentares foram avaliadas por meio da Escala de Práticas Alimentares Brasil (EPABr), composta por 24 itens distribuídos em quatro dimensões (planejamento, organização doméstica, modos de comer e escolhas alimentares), com escore total variando de 0 a 72 pontos. O estado nutricional foi avaliado pelo índice de massa corporal (IMC) para idade. As análises incluíram estatística descritiva, correlação de Pearson e regressão linear, com modelos brutos e ajustados por idade e sexo. **Resultados:** Foram avaliadas 91 crianças, sendo 52,7% do sexo feminino e 47,3% do sexo masculino, com média de idade de 5,4 anos. Observou-se prevalência de excesso de peso de 30,8%. O escore médio da EPABr foi de 40,7 pontos. Não foi observada correlação entre o escore total e o IMC (r = -0,03; p = 0,78). Na análise por dimensões, planejamento (β = -0,02; p = 0,62), organização doméstica (β = -0,01; p = 0,71), modos de comer (β = 0,01; p = 0,65) e escolhas alimentares (β = -0,02; p = 0,59) não se associaram ao IMC. Esses resultados permaneceram não significativos após ajuste por idade e sexo (p>0,05). **Conclusões:** Foi observada adesão intermediária às práticas alimentares recomendadas pelo Guia Alimentar para a População Brasileira, sem associação com o estado nutricional das crianças após ajustes. Esses resultados indicam que práticas alimentares parentais são importantes no ambiente alimentar, mas sua influência sobre o estado nutricional pode não se manifestar isoladamente.

Keywords: parentalidade, estado nutricional, criança
Financing: Sem financiamento
Acknowledgments: Capes, CNPq pelo financiamento de bolsas de mestrado e doutorado
Disclosure of conflict of interest: Não há conflitos de interesse.

KN167JH

ASSOCIAÇÃO ENTRE GRAVIDADE DA DEPRESSÃO E CONSUMO ALIMENTAR SEGUNDO A CLASSIFICAÇÃO NOVA EM ADULTOS BRASILEIROS

Asociación entre la gravedad de la depresión y el consumo alimentario según la clasificación Nova

Paola Alves Claudino[1,2], Ana Giulia Forjaz Grassi[1,2], André de Oliveira Werneck André[1,2], Renata Bertazzi Levy Ranata[1,2], Fernanda Rauber[1,2]
(1) Universidade de São Paulo, Departamento de Medicina Preventiva, Faculdade de Medicina, São Paulo, Brasil. (2) Universidade de São Paulo, Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde, Faculdade de Saúde Pública, São Paulo, Brasil

Resumo. Contexto: A depressão constitui um importante problema de saúde pública. Evidências sugerem que a alimentação pode desempenhar papel relevante na ocorrência e gravidade da depressão. **Objetivo:** Analisar a associação entre a gravidade da depressão e a participação energética dos grupos de alimentos segundo a classificação Nova em adultos brasileiros. **Metodologia:** Estudo transversal com dados da coorte NutriNet Brasil (CAAE: 88455417.8.0000.5421). O consumo alimentar foi avaliado pela média de dois recordatórios alimentares de 24 horas. Os alimentos foram classificados em um dos quatro grupos da classificação Nova: alimentos in natura/minimamente processados, ingredientes culinários processados, alimentos processados e alimentos ultraprocessados. A depressão foi avaliada pelo Patient Health Questionnaire-9, classificando os participantes em sem depressão, com depressão leve, moderada ou grave. Utilizou-se regressão linear ajustada para sexo, raça/cor da pele, estado civil, macrorregião de residência e escolaridade. **Resultados:** A amostra incluiu 31.661 adultos. Indivíduos sem depressão apresentaram a maior participação energética de alimentos in natura/minimamente processados (52,2%) e a menor de ultraprocessados (20,7%), enquanto aqueles com depressão grave apresentaram o menor consumo de alimentos in natura/minimamente processados (47,1%) e o maior de ultraprocessados (25,4%). Em comparação aos indivíduos sem depressão, participantes com depressão leve, moderada e grave apresentaram, respectivamente, diferenças de -3,3; -4,1; e -5,2 pontos percentuais na participação de alimentos in natura/minimamente processados e de +3,3; +3,6; e +4,7 pontos percentuais na de ultraprocessados (p<0,001). Não houve associação significativa entre gravidade da depressão e consumo de ingredientes culinários processados ou de alimentos processados (p>0,05). **Conclusão:** Maior gravidade da depressão esteve associada a menor participação de alimentos in natura/minimamente processados e maior participação de ultraprocessados na dieta.

Keywords: consumo alimentar, classificação Nova, depressão
Financing: CNPq, Brasil. FAPESP, Brasil (processo: 2025/27660-8)
Disclosure of conflict of interest: Não temos nenhum conflito de interesses a declarar.

KQ453GS

ADHERENCIA A LAS GUÍAS ALIMENTARIAS BRASILEÑAS EVALUADA POR BRASCORE Y RIESGO DE OBESIDAD: COHORTE NUTRINET-BRASIL

Evelyn Frade[1], Thays Nascimiento Souza[1], Leandro Cacau[1], Camille Lassale[2], Maria Laura Louzada[1]
(1) Universidade de São Paulo, Nutrición, Faculdade de Saúde Pública, São Paulo, Brasil
(2) Instituto de Salud Global de Barcelona, Barcelona, Spain

Abstract. Background: The Dietary Guidelines for the Brazilian Population provide recommendations for a healthy and sustainable diet. They introduce important conceptual innovations by pioneering the use of the Nova classification system as the basis

for their recommendations. The BraScore was developed to assess adherence to these Guidelines. **Objetive:** This study aimed to evaluate the association between the BraScore and the incidence of obesity in the NutriNet-Brasil cohort. **Methodology:** Data from 22,561 participants who completed at least one of the first three Nova24h (24-hour dietary recalls) and were free of obesity at baseline were analysed. The Nova24h collects dietary information according to food processing. The BraScore was applied to food consumption data and includes 10 components, organized into three dimensions, with scores ranging from 0 to 100 points: foods to be consumed (legumes, fruits, vegetables, diversity), foods to be limited (red meat, other animal-based foods, processed foods, table sugar, cooking salt), and foods to be avoided (ultra-processed foods). Higher scores indicate greater adherence. Incident cases of obesity were identified during follow-up. Crude and adjusted Cox proportional hazards models were estimated, controlling for age, gender, education, wealth index, race/skin colour, region, physical activity, alcohol consumption, smoking, screen time, sleep deprivation, and prevalent diseases. **Results:** There were 1,341 incident cases of obesity over 56,420.7 person-years, with a median follow-up of 2.9 years. In adjusted models, a 10-point increase in the BraScore was associated with a 24% lower risk of obesity (HR: 0.76; 95% CI: 0.73–0.79). Comparing quintiles, individuals in the highest quintile had a 56% lower risk of obesity than those in the lowest quintile (HR: 0.44; 95% CI: 0.38–0.50). **Conclusions:** Higher adherence to the Dietary Guidelines, as measured by the BraScore, was associated with lower obesity risk in the NutriNet-Brasil cohort, supporting its predictive validity and application in epidemiological studies.

Keywords: indices, obesity, dietary guidelines
Financing: FAPESP 2021/14782-7
Acknowledgments: Universidade de São Paulo ISGlobal
Disclosure of conflict of interest: None

KR237LN

DIVERSIDADE MÍNIMA DA DIETA NA DÍADE CUIDADORA--CRIANÇA: PREVALÊNCIA E FATORES SOCIODEMOGRÁFICOS ASSOCIADOS EM ESCOLARES

Diversidad mínima de la dieta en la díada cuidadora-niño: prevalencia y factores sociodemográficos en escolares.

Shirley Silva Diogo[1], Muriel Bauerman Gubert[1], Vívian Siqueira Santos Gonçalves[2], Ariene Silva do Carmo[3], Giovanna Angela Leonel Oliveira[2], Natacha Toral[1]
(1) Universidade de Brasília, Programa de Pós-Graduação em Nutrição Humana, Faculdade de Ciências da Saúde, Campus Universitário Darcy Ribeiro, Brasília, Brasil. (2) Universidade de Brasília, Saúde Coletiva, Faculdade de Ciências da Saúde, Campus Darcy Ribeiro, Brasília, Brasil. (3) Universidade Federal de Ouro-Preto, Departamento de Nutrição Clínica e Social, Departamento de Nutrição, Campus Morro do Cruzeiro, Ouro -Preto, Minas-Gerais, Brasil.

Resumo. Contexto: A diversidade da dieta é um indicador essencial da qualidade alimentar e, segundo a FAO, pode ser avaliada pela Diversidade Dietética Mínima, baseada no consumo de grupos alimentares. No Brasil, persistem inadequações alimentares e lacunas de evidência sobre esse indicador em escolares e suas cuidadoras. **Objetivo:** Avaliar a associação entre a diversidade dietética mínima de cuidadoras e a diversidade dietética mínima de crianças, com base nos grupos alimentares propostos pela FAO, bem como verificar a influência de fatores sociodemográficos nessa relação. **Metodologia:** Estudo transversal, com amostra distribuída pelas macrorregiões brasileiras e entre escolas públicas e privadas, recrutada por bola de neve e coletada via questionário on-line. Foram obtidos dados sociodemográficos dos responsáveis e consumo alimentar da díade cuidadora--criança. O consumo das crianças foi avaliado pelo Questionário de Consumo Alimentar para Crianças Escolares Brasileiras, com classificação dos alimentos segundo a FAO. A diversidade da dieta das cuidadoras foi mensurada pelo escore da FAO adaptado para população brasileira. Realizou-se regressão de Poisson com variância robusta, estimando razões de prevalência (RP) e intervalos de confiança de 95% (IC95%), com modelo múltiplo e seleção backward (p<0,05). **Resultados:** Participaram 1.699 díades cuidadora-criança. Observou-se elevado consumo de cereais, feijão e carnes em ambos os grupos, e baixo consumo de hortaliças, especialmente entre crianças. A diversidade mínima (≥5 grupos) foi alcançada por 61,0% das crianças e 83,8% das cuidadoras. A diversidade das cuidadoras mostrou forte associação com a das crianças (RP=2,5; IC95%: 2,1–3,1; p<0,001). Menor probabilidade foi observada em crianças mais velhas, de 10 anos (RP=0,9; IC95%: 0,8–1,0; p=0,014), e residentes na região Nordeste (RP=0,9; IC95%: 0,8–1,0; p=0,008), enquanto maior escolaridade das cuidadoras associou-se positivamente (RP=1,2; IC95%: 1,0–1,3; p=0,025). **Conclusão:** A qualidade da alimentação das crianças está fortemente relacionada à das cuidadoras com fragilidades no consumo de hortaliças e desigualdades regionais e educacionais.

Keywords: consumo de alimentos, cuidadores, nutrição da criança
Financing: Fundação de Apoio à Pesquisa do Distrito Federal (Processo SEI nº 00193-00000213/2019-01).
Acknowledgments: Agradecemos aos pais e estudantes participantes da pesquisa e a FAP pelo apoio financeiro.
Disclosure of conflict of interest: Não temos conflitos de interesses a declarar.

KT524NK

DIFERENCIAS SOCIODEMOGRÁFICAS EN EL IMPACTO DE LAS GUÍAS ALIMENTARIAS 2025-2030 SOBRE LA MORTALIDAD EN MÉXICO

Andrea Arango Angarita[1], Rodrigo Zepeda Tello[2], Mishel Unar Munguía[3], Juan A. Rivera Dommarco[4], Teresa Shamah Levy[1]
(1) Centro de Investigación en Evaluación y Encuestas, Instituto Nacional de Salud Pública, Cuernavaca, Morelos, México.
(2) Departamento de Ciencias de la Salud Ambiental, Mailman School of Public Health, Universidad de Columbia, Nueva York, , Estados Unidos.
(3) Centro de Investigación en Nutrición y Salud, Instituto Nacional de Salud Pública, Cuernavaca, Morelos, México.
(4) Centro de Investigación en Salud Poblacional, Instituto Nacional de Salud Pública, Cuernavaca, Morelos, México.

Resumen. Contexto: Las enfermedades cardiovasculares (ECV) y la diabetes tipo 2 (DM2) representan las principales causas de mortalidad en México. Las Guías Alimentarias Saludables y Sostenibles (GASS 2025-2030) constituyen una herramienta clave para su prevención; sin embargo, la evidencia sobre su impacto en la mortalidad entre grupos sociodemográficos es limitada. **Objetivo:** Evaluar el impacto de la adopción de las GASS 2025-2030 sobre la mortalidad prematura por ECV y DM2, y su distribución según características sociodemográficas en adultos mexicanos. **Metodología:** Se realizó un análisis de modelación dentro de un marco de evaluación comparativa de riesgos para estimar cambios en la mortalidad prematura por ECV y DM2. La información dietética y sociodemográfica se obtuvo de recordatorios de 24 horas de la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición (ENSANUT) 2016, y la mortalidad (<75 años) del Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI). Se definieron escenarios de adherencia a las GASS según sexo y se estimaron muertes evitadas mediante fracciones de impacto potencial, incorporando incertidumbre mediante bootstrapping. **Resultados:** La adopción de las GASS podría prevenir 33% (UI95%: 30–36) de las muertes prematuras en mujeres y 40% (UI95%: 37–43) en hombres por ECV y DM2, equiv-

alente a 15,513 y 28,706 muertes evitadas, respectivamente. Las mayores reducciones se observaron en la región norte frente al sur (hombres: 48% vs. 35%; mujeres: 42% vs 26%) y en áreas urbanas respecto a rurales (37% vs. 31% en mujeres; 42% vs 36% en hombres). Asimismo, el impacto fue menor en población indígena versus no indígena (23–26% vs. 33–41%) y en adultos con nivel educativo bajo versus alto (22–29% vs. 36–40%). **Conclusión:** La adopción de las GASS 2025-2030 podría reducir la mortalidad prematura por ECV y DM2 en adultos mexicanos. Las diferencias observadas entre grupos sociodemográficos evidencian la necesidad de estrategias complementarias que favorezcan una implementación equitativa y efectiva.
Keywords: guías alimentarias saludables y sostenibles, mortalidad prematura, características sociodemográficas
Financing: Este estudio no contó con financiamiento específico.
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflicto de interés.

MH388HT

LOS PRODUCTOS INDUSTRIALIZADOS EN LAS RECOMENDACIONES ALIMENTARIAS PARA LA PRIMERA INFANCIA

María Elisa Zapata[1]
(1) Centro de Estudios Sobre Nutrición Infantil (CESNI), Argentina

Resumen. Introducción: Las directrices alimentarias para la primera infancia son una valiosa herramienta de política pública para orientar las prácticas de alimentación, proteger la salud infantil y contribuir a la regulación de los entornos alimentarios. **Objetivo:** Analizar la inclusión de recomendaciones sobre productos industrializados en las directrices alimentarias para menores de 2 años de Argentina y México, identificando su fuerza persuasiva de los mensajes. **Metodología:** Se realizó un análisis documental de las directrices alimentarias oficiales vigentes para la alimentación de niños y niñas menores de 24 meses en Argentina y México (guías alimentarias y recomendaciones elaboradas por organismos oficiales). Se examinaron las recomendaciones con el objetivo de identificar la inclusión, el enfoque y la inclusión u omisión de mensajes vinculados con los alimentos complementarios comerciales y otros productos industrializados. **Resultados:** Tanto Argentina como México cuentan con directrices específicas para la alimentación de menores de dos años. En ambos países se desalienta el consumo de productos industrializados en la primera infancia; sin embargo, se observan diferencias relevantes en la forma de denominarlos, en los grupos etarios a los que se dirigen los mensajes y en el tipo de recomendación formulada, que va desde la indicación de no consumo hasta la reducción o el consumo opcional. Estas distintas formas de abordaje podrían incidir en el alcance, la fuerza persuasiva y la efectividad de las directrices como herramientas de orientación alimentaria y de regulación de los entornos de consumo. **Conclusiones:** Las diferencias identificadas reflejan distintos niveles de integración de la evidencia científica y del contexto epidemiológico en las directrices alimentarias. Dado su rol como instrumentos de política pública y de educación alimentaria, se refuerza la necesidad de recomendaciones claras, consistentes y coherentes para la adecuada protección de la salud en la primera infancia.
Keywords: normas, productos industrializados. primera infancia

MQ227CK

CANASTAS BÁSICAS ALIMENTARIAS CON ENFOQUE NUTRICIONAL PARA LA INFANCIA Y LA ADOLESCENCIA EN URUGUAY

Gerónimo Brunet[1,2], Alejandra Girona[1,2], Gastón Ares[2,3], Lucía Antúnez[2,3], Belén Araújo[1], Gabriela Fajardo[1,2]
(1) Universidad de la República, Escuela de Nutrición, Uruguay
(2) Universidad de la República, Centro Interdisciplinario Alimentación y Bienestar, Uruguay
(3) Universidad de la República, Facultad de Química, Uruguay

Resumen. Introducción: Las dietas saludables son necesarias para promover un adecuado crecimiento y desarrollo en la infancia y la adolescencia. La dieta de una proporción importante de la población infantil y adolescente uruguaya se aleja de las recomendaciones nutricionales. **Objetivo(s):** El presente trabajo tuvo como objetivo construir y estimar el costo de Canastas Básicas Alimentarias con Enfoque Nutricional para la Infancia y Adolescencia (CBAENIA) en Uruguay. **Metodología:** Se analizaron datos de la última Encuesta Nacional de Gastos e Ingresos de los Hogares (2017). La canasta se definió como el conjunto de alimentos que permite alcanzar las recomendaciones nutricionales al mínimo costo y de forma compatible con los patrones alimentarios. Se construyeron cinco canastas para grupos etarios: i) 1-18 años, ii) 1-3 años, iii) 4-8 años, iv) 9-13 años, v) 14-18 años. Estuvieron conformadas por alimentos naturales, mínimamente procesados, ingredientes culinarios o alimentos procesados consumidos frecuentemente. Las cantidades de los alimentos fueron definidas utilizando programación lineal. **Resultados:** La canasta para el grupo de 1-18 años tuvo un valor mensual de $ 6650 (pesos uruguayos, enero de 2026). Este valor fue inferior al de una canasta para un individuo representativo de la población total del país. Se observaron diferencias considerables entre los costos de las canastas para cada grupo etario. Las frutas, las carnes rojas y los lácteos acumularon la mayor proporción del valor total de las canastas. Los valores de las canastas fueron superiores a los montos de prestaciones para niños y adolescentes en situación de vulnerabilidad socioeconómica y se acercan a los de prestaciones para hogares de extrema vulnerabilidad con niños de 0 a 3 años. **Conclusiones:** Este indicador podría contribuir al monitoreo del costo y asequibilidad de dietas saludables, así como orientar el diseño de políticas que promuevan el ejercicio del derecho a la alimentación en la infancia y adolescencia.
Keywords: asequibilidad de dietas saludables, infancia y adolescencia, políticas públicas
Financing: Comisión Sectorial de Investigación Científica, Espacio Interdisciplinario, Escuela de Nutrición (Uruguay).
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflicto de interés

MT395GJ

MÉTRICA DE PARTICIPACIÓN DE ALIMENTOS VEGETALES IN NATURA/MÍNIMAMENTE PROCESADOS: IMPACTOS EN SALUD HUMANA Y PLANETARIA

Leandro Teixeira Cacau[1], Evelyn Oliveira da Silva Frade[1], Thays Nascimento Souza[1], Kamila Tiemann Gabe[1], Maria Laura da Costa Louzada[1]
(1) Universidade de São Paulo, Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde (Nupens), Faculdade de Saúde Pública, Av. Dr. Arnaldo, 715 - Cerqueira César, São Paulo, Brasil

Resumen. Introducción: Las dietas saludables y sostenibles se caracterizan por un predominio de alimentos de origen vegetal. No obstante, existe una laguna en relación con el papel del consumo de estos alimentos in natura o mínimamente procesados en la salud humana y planetaria, así como en la disponibilidad de métricas para su evaluación. **Objetivo:** Evaluar la asociación entre la métrica de participación calórica de alimentos vegetales in natura o mínimamente procesados (% WPF) y la salud humana y planetaria. **Metodología:** Se utilizaron datos de la cohorte NutriNet-Brasil (n 23.288). Los participantes respondieron a dos recordatorios de 24 horas y el % WPF se calculó considerando cereales integrales, oleaginosas, frutas, verduras y leguminosas. Los desenlaces evaluados fueron: a) un indicador que representa el número de nutrientes críticos con consumo inadecuado (0–6 puntos), según la Organización Mundial de la Salud (OMS); b) las huellas de carbono (g CO_2eq/1000 kcal) y hídrica (L/1000 kcal) de la dieta; y c) la incidencia de hipertensión. Se realizaron análisis de regresión lineal y Cox, con ajuste por factores de confusión. **Resultados:** El promedio de % WPF fue de 16,5%. Los individuos con mayor %WPF (quinto quintil) presentaron menor inadecuación de nutrientes críticos (β: -2,01; IC95%: -2,04; -1,97), menor huella de

carbono (β: -875,4; IC95%: -936,9; -813,8) y menor huella hídrica (β: -630,1; IC95%: -674,7; -585,5). Además, estos individuos presentaron menor riesgo de incidencia de hipertensión (HR: 0,56; IC95%: 0,47; 0,66), con un tiempo medio de seguimiento de 2,6 años. **Conclusiones:** Un mayor consumo de alimentos vegetales in natura o mínimamente procesados se asocia con menor consumo inadecuado de nutrientes críticos, menores indicadores de impacto ambiental y menor riesgo de hipertensión. Estos hallazgos sugieren que la participación calórica de alimentos vegetales in natura o mínimamente procesados constituye un indicador útil para la evaluación de dietas saludables y sostenible

Keywords: dietas sostenibles, salud humana y planetaria, consumo alimentario
Financing: FAPESP (n Processo 2024/04234-0).
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflictos de interés.

NF758CJ

CONSUMO DE CARNE VERMELHA E INCIDÊNCIA DE PRÉ-DIABETES: EVIDÊNCIAS DA COORTE NUTRINET BRASIL

Consumo de carne roja e incidencia de prediabetes: evidencias de la cohorte NutriNet Brasil

Riceli Rodeghiero[1], Eurídice Steele[1], Carlos Augusto Monteiro[1]
(1) Universidade de São Paulo, Departamento de Nutrição, Faculdade de Saúde Pública, São Paulo, Brasil

Resumo. Introdução: O pré-diabetes é uma condição intermediária que antecede o diabetes mellitus tipo 2 e representa uma oportunidade para prevenção. Evidências sugerem que o consumo de carne vermelha, especialmente processada, pode aumentar o risco de alterações glicêmicas. **Objetivo:** Avaliar a associação entre o consumo de carne vermelha total, processada e não processada e o risco de pré-diabetes entre participantes da coorte NutriNet Brasil. **Metodologia:** Foram incluídos participantes livres de pré-diabetes ou diabetes no baseline, com relato de exames laboratoriais durante o acompanhamento e no mínimo dois recordatórios alimentares de 24 horas válidos. Excluíram-se indivíduos que relataram não consumir carne. As carnes processadas incluíram hambúrguer, presunto, mortadela, salame, peito de peru, bacon, carne seca, linguiça e salsicha; as não processadas incluíram carne bovina, suína, miúdos e vísceras. O consumo de carne vermelha foi expresso como percentual do total de gramas ingerido e categorizado em quartis. As associações foram estimadas por modelos de riscos proporcionais de Cox ajustados para fatores de confusão. **Resultados:** Foram analisados 19.775 participantes, com média de acompanhamento de 2,1 anos, durante os quais foram identificados 1.975 casos incidentes de pré-diabetes. O consumo de carne vermelha total variou de 1,06% (Q1) a 11,92% (Q4) do total de gramas ingerido. O maior quartil de consumo associou-se a maior risco de pré-diabetes (HR=1,17; IC95%: 1,02–1,33). Para carnes processadas, o consumo variou de 0% (Q1) a 3,6% (Q4), observando-se associação dose-resposta, com HR de 1,16 (IC95%: 1,01–1,32) no Q2, 1,20 (IC95%: 1,06–1,36) no Q3 e 1,27 (IC95%: 1,12–1,44) no Q4 (p tendência <0,001). Para carnes não processadas, o consumo variou de 0,3% (Q1) a 10,0% (Q4), sem associação com pré-diabetes (HR=1,04; IC95%: 0,92–1,19). **Conclusão:** O consumo de carne vermelha processada, mas não de carne não processada, associou-se a maior risco de pré-diabetes, reforçando a importância da redução desses alimentos em estratégias preventivas.

Keywords: pré-diabetes; carne vermelha; estudo de coorte
Financing: Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (processo n° 2025/09555-2).
Disclosure of conflict of interest: Os autores declaram que não há conflito de interesses.

NH427LF

SEGURIDAD ALIMENTARIA Y CALIDAD DE LA DIETA EN AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE

Ramya Ambikapathi[1], Johana Castillo[1], Jenny Wiegel[1], Mónica Mazariegos[2], Mark Lundy[1], Gina Kennedy[1]
(1) Alianza Bioversity y CIAT, Entorno Alimentario y Comportamiento del Consumidor. Colombia
(2) Institute of Nutrition of Central América and Panamá (INCAP), Guatemala

Resumen. Objetivo: Este estudio caracterizó la seguridad alimentaria y la calidad de la dieta en América Latina y el Caribe (ALC) según cuatro principios de alimentación saludable: adecuada, diversa, equilibrada y moderada, con énfasis en disparidades de género y área de residencia. **Metodología:** Se realizó una revisión estructurada de datos públicos y revisiones sistemáticas, incluyendo la FIES, IPC, GDQP (2024), ELANS (2015) y datos de suministro de la FAO. La calidad de la dieta se evaluó mediante MDD-W, el indicador All-5, puntuaciones NCD-Protect/Risk y distribución de macronutrientes. **Resultados**: De 248 millones de personas con inseguridad alimentaria en ALC (2023), el 74% vivía en zonas urbanas o periurbanas. ALC tuvo la mayor brecha de género mundial (mujeres: 30,3% vs. hombres: 25,1%). Tres de cuatro principios no se cumplieron. La adecuación de micronutrientes fue crítica en mujeres en edad reproductiva: razones de adecuación de 0,03 (vitamina E), 0,34 (vitamina D), 0,68 (calcio) y 0,70 (folato). La diversidad fue relativamente alta (MDD-W: 60-88%), aunque solo el 20-55% cumplió el indicador All-5. El equilibrio energético se vio comprometido por inactividad física (24-82%) y obesidad (67% de adultos). La moderación fue deficiente: consumo de bebidas azucaradas entre 74-92%; ingesta media de azúcar de 99 g/día frente a 45 g recomendados. Los hombres consumieron más azúcares, gaseosas y carne roja que las mujeres. **Conclusiones:** ALC no cumple tres de cuatro principios de alimentación saludable. La inseguridad alimentaria afecta desproporcionadamente a mujeres y poblaciones urbanas, mientras los hombres presentan mayor exposición a dietas no saludables y mortalidad por enfermedades no transmisibles. Se requieren políticas con enfoque de género y vigilancia dietética armonizada.

Keywords: calidad de la dieta, disparidades de género, seguridad alimentaria de urbano.
Financing: El Programa Científico del CGIAR sobre Dietas y Nutrición Mejoradas del Fondo Fiduciario del CGIAR.
Disclosure of conflict of interest: Nada

PG839GT

MINIMUM DIETARY DIVERSITY AMONG CHILDREN AGED 8–10 YEARS IN THE BRAZILIAN NATIONAL SCHOOL FEEDING STUDY

Diversidad Alimentaria Mínima en Niños de 8 a 10 Años: Estudio Nacional de Alimentación Escolar

Ana Carolina Benite Alves[1], Kauane Félix Ignêz[2], Vanessa Cardozo Mendes[2], Camila Pereira Silva[2], Sandra Patricia Crispim[2], Ana Clara da Fonseca Leitão Duran[1]
(1) School of Medical Sciences, Department of Public Health, University of Campinas. Campinas, Brazil. (2) Health Sciences Sector, Department of Nutrition, Federal University of Paraná. Curitiba, Brazil

Abstract. Background: The Brazilian National School Feeding Program (PNAE) promotes adequate development and learning through school feeding, making dietary assessment essential. Minimum Dietary Diversity (MDD) aims to reflect a key dimension of diet quality by evaluating consumption across 10 food groups. MDD is particularly well-suited for monitoring food policy programs such as PNAE. **Objective:** To analyze the prevalence of MDD among students served by PNAE in Brazilian public municipal schools. **Methods:** This study is part of the National School Feeding Study (ENAE). A total of 4,575 24-hour dietary recalls were

collected from students aged 8 to 10 years, sampled from Brazilian public municipal schools covered by PNAE. In accordance with FAO guidelines, only the first-day recall was used for analysis. Recalls containing non-disaggregated recipes were analyzed using the Minimum Dietary Diversity for Women indicator (MDD-W), which has been validated for diverse populations. Analyses were performed using SPSS software, version 23. **Results:** Only 23% of students met the MDD threshold, having consumed five or more food groups, with a mean of 3.70 food groups consumed (SD ± 1.22). The most frequently consumed food groups and their leading items were: grains and tubers (13.8%), notably polished rice, white bread, and pasta; meat, poultry, and fish (13.8%), notably beef, bologna sausage, and chicken; and legumes (8.2%), notably carioca, black, and white beans**. Conclusion:** The proportion of Brazilian schoolchildren not achieving MDD is concerning, reflecting the low mean number of food groups consumed, as diet quality may affect children's learning and development. Rice and beans, one of the most common combinations in the Brazilian diet, emerged as important contributors to dietary diversity among schoolchildren. Notably, ultra-processed meat stood out within the meat group. It should be noted that the lack of recipe disaggregation may be a limiting factor.

Keywords: minimum dietary diversity, child nutrition, school feeding
Financing: CAPES Finance Code 001 (Brazil) and Bloomberg Philanthropies
Disclosure of conflict of interest: The authors declare no conflict of interest.

PR881JC

ULTRAPROCESSED DIETARY PATTERN AND RISK OF HYPERTENSION REGARDLESS OF WEIGHT LOSS IN PEOPLE WITH OBESITY

Patrón alimentario ultraprocesados, hipertensión independientemente de la pérdida de peso en personas con obesidad

Evelyn Oliveira da Silva Frade Frade[1,2], Maria Laura da Costa Louzada[2,3]
(1) University of São Paulo, Postgraduate Program in Nutrition in Public Health, School of Public Health, São Paulo, Brasil
(2) University of São Paulo, Center for Epidemiological Research in Nutrition and Health, School of Public Health, São Paulo, Brasil
(3) University of São Paulo, Department of Nutrition, School of Public Health, São Paulo, Brasil

Abstract. Background: Obesity prevalence has been increasing worldwide. Strong scientific evidence has shown the deleterious effects of ultra-processed foods on health. However, little is known about their impact on the health of people living with obesity. Guidelines for obesity care often emphasize weight loss, rarely addressing ultra-processed foods. **Objective:** To analyze the association between the ultra-processed dietary pattern and hypertension among individuals with and without obesity, independent of weight loss. **Methodology:** The NutriNet Brasil is a web-based cohort of adults living in Brazil. People with obesity were identified through baseline body mass index higher than 30.0 kg/m². Dietary intake was assessed using the Nova24-h dietary recall, which captures food consumption based on the Nova classification. Habitual ultra-processed foods consumption was estimated using one (for 15% of the sample) or two Nova24-h recalls through the Multiple Source Method. Incident hypertension was defined based on self-reported medical diagnosis. Cox proportional hazards models were applied to assess the association between a 10%-increase on ultra-processed foods consumption and the risk of hypertension. Model 1 was adjusted for sociodemographic characteristics, health status, and lifestyle habits. Model 2 was further adjusted for weight loss (≥5% body weight reduction). **Results:** A total of 20,760 participants were included, of whom 3,066 had obesity. Hypertension incidence was higher among participants with obesity (IR:57.44/1,000 person-years) compared with those without obesity (IR:19.93/1000 person-years). In Model 1, each 10% increase in ultra-processed foods consumption was similarly associated with a higher risk of hypertension among individuals with obesity (HR:1.14; 95%CI:1.04–1.26) and without obesity (HR:1.16; 95%CI:1.09–1.25). After weight loss adjustment, estimates were slightly attenuated for those with obesity (HR:1.12; 95%CI:1.02–1.23) and unchanged for those without (HR:1.16; 95%CI:1.08–1.24). **Conclusion:** People with obesity have a higher hypertension incidence. Nevertheless, ultra-processed foods consumption increased hypertension risk regardless of weight loss. Further research is needed. Guidelines should incorporate ultra-processed foods recommendations.

Keywords: ultra-processed foods, obesity, hypertension
Financing: Scholarship awarded by São Paulo Research Foundation (grant #2023/11159-2)
Disclosure of conflict of interest: We have no conflict of interest to report

QG987FR

NOVA DIET QUALITY SCORES AND INCIDENCE OF LIVER STEATOSIS: RESULTS FROM NUTRINET-BRASIL COHORT STUDY

Puntuaciones de calidad de la dieta e incidencia de esteatosis hepática: resultados de NutriNet-Brasil

Fernanda Marcelina Silva[1], Luciano Pedro da Silva Junior[2], Débora Borges dos Santos Pereira[1], Eurídice Martinez Steele[2], Carlos Augusto Monteiro[2], Renata Bertazzi Levy[1]
(1) Universidade de São Paulo, Medicina Preventiva, Faculdade de Medicina, São Paulo, Brasil
(2) Universidade de São Paulo, Nutrição, Faculdade de Saúde Pública, São Paulo, Brasil

Abstract. Introduction: In recent decades, liver steatosis has increased worldwide, with Brazil ranking among the highest in the Americas. Diets high in ultra-processed foods (UPF) are associated with an increased risk of liver steatosis, while those based on unprocessed/minimally processed foods, particularly whole plant foods (WPF), appear protective. **Objective:** To assess the association between two Nova diet quality scores and incident liver steatosis in Brazilian adults. **Methodoloy:** NutriNet-Brasil is a web-based cohort of Brazilian adults (≥18 years). The present study included 21,259 participants free of liver steatosis after excluding those reporting excessive alcohol intake (≥30 g/day for men or ≥20 g/day for women). The Nova-WPF and Nova-UPF scores were defined as the sum of affirmative responses to the previous day's consumption of 33 unprocessed/minimally processed foods and 23 UPFs, respectively. The final Nova scores were calculated as the mean of at least four of seven validated 24-hour dietary recall screeners (Nova24hScreener) administered at baseline (first 20 months) and were categorized into quintiles. Incident liver steatosis was defined as self-reported medical diagnosis during follow-up (≤62 months). Covariates included sociodemographic and lifestyle factors, comorbidities, body mass index (BMI), and the alternative score, all assessed at baseline. Cox regressions estimated hazard ratios (HR) and 95% confidence intervals (95%CI). **Results:** After adjustment, individuals in the highest quintile of the Nova-WPF score had a 47% (HR: 0.53; 95%CI: 0.38–0.58) lower risk of liver steatosis, compared to the lowest quintile. In contrast, individuals in the highest quintile of the Nova-UPF score had a 99% (95%CI: 1.63–2.45) higher risk of steatosis relative to the lowest quintile. The associations remained significant after additional adjustment for BMI and the alternative score, although attenuated. **Conclusions:** Our findings support the use of the Nova24hScreener as a tool for monitoring diet quality and as

a potential strategy to prevent liver steatosis.
Keywords: Nova, diet quality metrics, liver steatosis
Financing: Project funded by the São Paulo Research Foundation (Grant No. 2024/04278-8).
Acknowledgments: The authors gratefully acknowledge Nutri-Net-Brasil participants and all research team involved in conducting the cohort.
Disclosure of conflict of interest: We have no conflicts of interest to disclose.

QH918GB
TORTILLAS CON BAGAZO DE CERVECERÍA: EFECTOS FUNCIONALES Y METABÓLICOS A CORTO PLAZO EN ADULTOS

Itzel Nieto Marín[1,2], Heysel Murillo Cazares[1,2], Elia Herminia Valdés Miramontes[2], Eli Terán Cabanillas[3], José Basilio Heredia[4], Zyanya Reyes Castillo[1,2]
(1) Universidad de Guadalajara, Departamento de Ciencias Clínicas, Laboratorio de Biomedicina y Biotecnología para la Salud, Av. Enrique Arreola Silva No. 883, Col. Centro, 49000, Ciudad Guzmán, Jalisco, México. (2) Universidad de Guadalajara, Centro Universitario del Sur, Instituto de Investigaciones en Comportamiento Alimentario y Nutrición. Jalisco, México. (3) Universidad Autónoma de Sinaloa, Posgrado en Ciencias de la Nutrición y Alimentos Medicinales, Facultad de Ciencias de la Nutrición y Gastronomía, Avenida Cedros y Calle Sauces S/N, Culiacán 80019, Culiacán, Sinaloa, México. (4) Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C. Sinaloa, México
Resumen. Introducción: El bagazo de cervecería (BSG) es un subproducto agroindustrial rico en fibra, proteínas y compuestos fenólicos, con potenciales beneficios para la salud metabólica. Las tortillas de maíz constituyen un vehículo ideal para incorporar el polvo de BSG a la dieta, contribuyendo a la economía circular. **Objetivo:** Evaluar el efecto post-ingesta de tortillas adicionadas con 20% de BSG sobre la respuesta glucémica, el apetito y biomarcadores metabólicos en adultos, así como caracterizar su potencial funcional. **Metodología:** Estudio experimental cruzado y aleatorizado en adultos de 18-30 años (*n = 21)*, asignados a dos grupos: tortillas BSG (tortillas de maíz nixtamalizado con 20% de polvo de BSG) y tortillas de maíz (tortillas de maíz nixtamalizado). Ambos grupos consumieron 3 tortillas junto con un desayuno estándar, con un periodo de lavado de 7 días. Se evaluaron: saciedad y apetito autorreportado, glucosa postprandial, insulina, grelina y GLP-1 (60 min post-ingesta)**.** Se analizó contenido de compuestos fenólicos, capacidad antioxidante e inhibición de α-glucosidasa y α-amilasa. **Resultados:** En la muestra total, las tortillas BSG disminuyeron la glucosa a los 15 min, el AUC e iAUC glucémica ($p < 0.05$) *vs.* tortillas de maíz. Asimismo, los participantes con sobrepeso/obesidad (n = 11), la reducción glucémica fue significativa a los 15 y 90 min ($p < 0.05$), *vs.* tortillas de maíz. El consumo de tortillas BSG incrementó los niveles de GLP-1 así como su AUC, la saciedad y el apetito autorreportado ($p < 0.05$) *vs.* tortillas de maíz. Las tortillas BSG presentaron mayor contenido de compuestos fenólicos, capacidad antioxidante y mayor inhibición de α-glucosidasa ($p < 0.05$) *vs.* tortillas de maíz. **Conclusiones:** Las tortillas BSG mejoran la respuesta glucémica postprandial e incrementan la saciedad post-ingesta. Su incorporación en un alimento culturalmente aceptado representa una alternativa sostenible y funcional para la población mexicana con impacto en la economía circular.
Keywords: bagazo de cervecería, apetito, glucosa postprandial
Financing: Beca de posgrado (CVU: 1042383), otorgada por la SECIHTI, México.
Disclosure of conflict of interest: Los autores no tienen conflictos de interés que declarar.

QM769LC
PATRONES DIETÉTICOS, CARACTERÍSTICAS SOCIODEMOGRÁFICAS Y CONDICIONES DE SALUD ENTRE ANCIANOS BRASILEÑOS

Izabella Paula Araújo Veiga[1], **Thaís Cristina Marquezine Caldeira**[2], Jaine Demoneri Lourenço[1], Marcela Mello Soares[2], Laura de Castro Nassif[2], Rafael Moreira Claro[1]
(1) Departmento de Nutrição, Escola de Enfermagem, Universidade Federal de Minas Gerais s (UFMG), Belo Horizonte, MG, Brasil. (2) Departmento de Medicina Preventiva e Social, Faculdade de Medicina, Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG), Belo Horizonte, MG, Brasil.
Resumen. Introducción: El envejecimiento poblacional trae desafíos socioeconómicos y sobrecarga los sistemas de salud debido a la mayor susceptibilidad de los adultos mayores a enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT). El consumo de alimentos no saludables, particularmente los ultraprocesados, actúa como un factor de riesgo para estas enfermedades y para mortalidad prematura. Por ello, monitorear la dieta de esta población es fundamental para apoyar políticas públicas que promuevan el envejecimiento saludable. **Objetivo:** Identificar los patrones alimentarios actuales de los ancianos brasileños y analizar su asociación con características sociodemográficas y condiciones de salud relacionadas con las ECNT. **Metodología:** Se realizó un estudio transversal utilizando una submuestra de 22.728 adultos mayores (≥ 60 años) de la Encuesta Nacional de Salud de 2019. Los patrones de consumo alimentario se extrajeron mediante el Análisis de Componentes Principales. Para evaluar la asociación de estos patrones con factores sociodemográficos (sexo, edad, escolaridad) y de salud (ECNT, obesidad y autoevaluación de salud), se utilizaron modelos de regresión lineal**. Resultados:** Se identificaron tres patrones: No saludable (bebidas azucaradas, dulces y aperitivos): se asoció inversamente a mujeres y directamente a individuos longevos (≥80 años). Saludable (frutas, verduras y leche): se asoció directamente a mujeres, individuos con 70 años o más, mayor escolaridad, ECNT y autoevaluación de salud positiva. Comidas (frijoles y no sustituir comidas): se asoció inversamente a mujeres, ancianos de 70 a 79 años, mayor escolaridad y obesidad; y directamente a una buena autoevaluación de salud. **Conclusiones**: Las elecciones nutricionales están profundamente moldeadas por factores sociodemográficos, evidenciando la vulnerabilidad de hombres, longevos y personas con menor escolaridad. Las directrices de alimentación deben ser complementadas con programas de asistencia dirigidos a enfrentar barreras como el creciente costo de los alimentos saludables, la pérdida de autonomía para cocinar y los efectos negativos del aislamiento social en la calidad de la dieta.
Keywords: patrones alimentarios, consumo de alimentos, salud en el envejecimiento
Financing: Las investigaciones presentadas cuentan con apoyo de agencias nacionales de fomento a la investigación y cooperación académica
Disclosure of conflict of interest: Los/as expositores/as declaran no poseer conflictos de interés relacionados con el contenido del simposio.

RN366DC
LACTANCIA MATERNA CONTINUADA HASTA LOS 2 AÑOS EN BRASILEÑAS CON I SIN DIABETES GESTACIONAL

Kadhija Abrahim Cherubini[1], Dayana Farias[2], María Inês Schmidt[1], **Kadhija Abrahim Cherubini**[1]
(1) Federal University of Rio Grande do Sul, Postgraduate Program in Epidemiology, Faculty of Medicine, Porto Alegre, Brasil (2) Federal University of Rio de Janeiro, Department of Social and Applied Nutrition,, Josué de Castro Nutrition Institute, Rio de Janeiro, Brazil. (3) Federal University of Rio Grande do Sul, Department of Nutrition, Faculty of Medicine, Postgraduate Program in

Food, Nutrition and Health, Porto Alegre, Brazil
Abstract. Background: Gestational diabetes mellitus (GDM) increases long-term metabolic risks for women and offspring. Continued breastfeeding (CBF) improves maternal metabolic outcomes; however, women with GDM often face challenges to its maintenance, leading to lower breastfeeding rates. **Objetive**: To compare CBF rates from 12 to 24 months in Brazilian women with GDM who received brief counseling against national indicators from the general population. **Methodology:** This multicenter prospective cohort (LINDA-Brasil Study) enrolled 5,323 women with GDM from the Brazilian National Health System during prenatal care, and followed-up by telefone (2014-2020). Data were collected through interviews and chart reviews. Participants received brief breastfeeding counseling during recruitment and early postpartum. Pobabilities of maintaining breastfeeding up to 24 months were estimated by Kaplan–Meier curves. Results were compared with CBF indicators from the National Survey on Child Nutrition (ENANI-2019), specifically utilizing a subsample of women with pregestational BMI ≥ 25 kg/m² to match the high prevalence of overweight and obesity in the GDM population. **Results:** In the analyzed sample (n=4,857), 54.2% were non-white and 79.0% had family income <3 minimum wages. Mean maternal age was 31.7 years and mean pregestational BMI was 30.4 kg/m². CBF probabilities (95% CI) for GDM women at 12-15, 16-19, and 20-23 months were 49.9% (48.3-51.6), 45.4% (43.7-47.1), and 42.0% (40.4-43.8), respectively. Comparatively, ENANI subsample prevalences (BMI ≥ 25 kg/m²) within the same intervals were 49.0% (39.0-60.0), 39.0% (28.0-50.0), and 42.0% (32.0-53.0). **Conclusions:** CBF rates up to 2 years in women with GDM were comparable to the general Brazilian population with overweight/obesity, with slightly higher point estimates in the GDM cohort. Brief counseling during pregnancy and early postpartum can effectively support high-risk women in reaching breastfeeding targets. Given the role of breastfeeding in chronic disease mitigation, health services should prioritize supportive interventions without requiring complex protocols.
Keywords: breastfeeding, gestational diabetes, lactation duration
Financing: Eli Lilly AND CAPES. Funders had no role in study design, collection, analysis, or interpretation.
Disclosure of conflict of interest: We have no conflict of interest to report.

TF457JM

ULTRA-PROCESSED FOOD CONSUMPTION BY ALANINE AMINOTRANSFERASE LEVELS IN BRAZILIAN ADOLESCENTS: FINDINGS FROM ERICA STUDY

Consumo de alimentos ultraprocesados según los niveles de alanina aminotransferasa en adolescentes brasileños: estudio ERICA

Maria Fernanda Souza Moreira[1], Fernando de Quadros Iorra[2], Felipe Vogt Cureau[3], Beatriz D. Schaan[2], Michele Drehmer[1,4]
(1) Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS, Programa de Pós-Graduação em Epidemiologia, Porto Alegre, Brasil
(2) Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS, Programa de Pós-Graduação em Endocrinologia, Porto Alegre, Brasil
(3) Universidade Federal da Paraíba - UFPB, João Pessoa, Brasil
(4) Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS, Programa de Pós-Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde, Porto Alegre, Brasil
Abstract. Introduction: Dietary risk factors have been associated with the development of metabolic dysfunction-associated steatotic liver disease (MASLD). To date, few studies have investigated ultra-processed food (UPF) intake among adolescents with elevated alanine aminotransferase (ALT), a screening marker for MASLD. **Objective:** To describe ultra-processed food (UPF) consumption according to serum ALT levels among Brazilian adolescents. **Methodology:** This cross-sectional study was based on a subsample from the Study of Cardiovascular Risks in Adolescents (ERICA), including adolescents aged 12 to 17 years enrolled in public and private schools in four Brazilian state capitals (Rio de Janeiro, Porto Alegre, Fortaleza, and Brasília). Participants with measured ALT levels and available 24-hour dietary recall (24HR) data were included. Foods were categorized according to the NOVA classification. UPF consumption was divided into tertiles. Associations between UPF intake and ALT concentrations above the third tertile were evaluated using multivariable Poisson regression models. **Results:** The sample included 3,119 adolescents, of whom 60% were female, 43.8% self-identified as White, and 75.4% attended public schools. The median UPF intake was 445 g/day (interquartile range [IQR]: 200–760). Adolescents in the third tertile of UPF consumption showed a 15% higher prevalence of ALT concentrations in the highest tertile (PR = 1.15; 95% CI: 1.02–1.30), after adjustment for sex, age, skin color, type of school, total energy intake, and BMI-for-age z-score. After stratification by sex, the association remained statistically significant only among males (PR = 1.24; 95% CI: 1.06–1.45). **Conclusions:** Higher UPF consumption was associated with higher ALT concentrations, which appears to be more pronounced among boys.
Keywords: ultra-processed food, alanine transaminase, non-alcoholic fatty liver disease
Financing: FAPERGS 21/2551-0002000, FIPE/HCPA 2022-0147, FINEP (01090421), CNPq (565037/2010-2), and FIPE-HCPA (405.009/2012-7).
Acknowledgments: We thank all study participants and funding agencies for their valuable support and financial assistance.
Disclosure of conflict of interest: The authors report no conflicts of interest.

BB387GH

CONSUMO DE PRODUCTOS ULTRAPROCESADOS Y SU ASOCIACIÓN CON SINTOMATOLOGÍA DEPRESIVA EN HOMBRES Y MUJERES MEXICANAS

Cecilia Isabel Oviedo Solís[1,2], César Hernández Alcaraz[1,2], Gabriela Olvera Mayorga[3], Laura Arellano[1,4], Alejandra Jáuregui de la Mota[1]
(1) Instituto Nacional de Salud Pública, Centro de Investigación en Nutrición y Salud, Cuernavaca, México. (2) Secretaría de Ciencia, Humanidades, Tecnología e Innovación, Ciudad de México, México. (3) Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, Área académica de nutrición, San Agustín Tlaxiaca, México. (4) Universidad Jesuita de Guadalajara, Tlaquepaque, México
Resumen. Introducción: La depresión es la cuarta enfermedad con mayor contribución a los años perdidos por discapacidad a nivel global. El consumo de productos ultraprocesados (PUP) se asocia con un mayor consumo de nutrimentos críticos, los cuales podrían favorecer procesos inflamatorios relacionados con la presencia de síntomas depresivos. **Objetivo:** Explorar la asociación entre el consumo de PUP y la presencia de sintomatología depresiva clínicamente significativa en hombres y mujeres mexicanas. **Metodología:** Se analizó información dietética de 2,602 personas de 20 años o más participantes en la ENSANUT 2012. El consumo de PUP se estimó en gramos mediante un cuestionario semicuantitativo de frecuencia de consumo de alimentos, utilizando la clasificación NOVA; posteriormente se generaron quintiles de consumo. La sintomatología clínicamente significativa se identificó mediante el punto de corte previamente validado de la versión breve de la Escala de Depresión para adultos y adultos mayores. Se estimaron modelos de regresión logística ajustados por diagnóstico previo de depresión y enfermedades crónicas, edad, nivel socioeconómico, escolaridad, área de residencia, región, estado civil, ocupación, obesidad, actividad física y consumo de los grupos restantes NOVA. Los análisis se estratificaron por sexo y consideraron el diseño complejo de la encuesta. **Resultados:** En hombres, el consumo de PUP se asoció significativamente con mayores posibili-

dades de presentar sintomatología depresiva clínicamente significativa. Esta asociación se observó en los quintiles 2, 3 y 4 de consumo en comparación con el quintil 1 de referencia (rango OR= 2.67 a 3.38; p<0.05). En el quintil 5 la asociación no fue estadísticamente significativa (OR=2.37; IC95%: 0.89, 6.31). En mujeres no se observaron asociaciones estadísticamente significativas. **Conclusiones:** El consumo de PUP se asoció con mayor presencia de sintomatología depresiva clínicamente significativa en hombres, pero no en mujeres. Estos hallazgos sugieren la necesidad de profundizar en esta relación considerando posibles diferencias por sexo.
Keywords: ultraprocesados, síntomas depresivos, adultos
Financing: No se cuenta con financiamiento para este estudio.
Acknowledgments: Agradecemos a la Secretaría de Ciencia, Humanidades, Tecnología e Innovación (SECIHTI), México, por su apoyo.
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflicto de interés.

CB832DB

RELACIÓN ENTRE ESTADO NUTRICIONAL, INSEGURIDAD ALIMENTARIA Y ESTRATEGIAS DE AFRONTAMIENTO EN ADOLESCENTES URBANO-RURALES DE CUENCA

Johely Mariangel Loja Arizabala[1], Sofia Alejandra Calle Pinos[1], Gabriela Zúñiga Carpio[1]
(1) Universidad de Cuenca, Nutrición y Dietética, Ciencias Médicas, Cuenca, Ecuador

Resumen. Contexto: La malnutrición e inseguridad alimentaria constituyen problemas relevantes de salud pública que afectan a la población adolescente, especialmente en contextos de desigualdad social. El acceso limitado a alimentos puede modificar los patrones de consumo y generar estrategias de afrontamiento que podrían influir en el estado nutricional. **Objetivo:** Establecer la relación entre el estado nutricional, la inseguridad alimentaria y las estrategias de afrontamiento en adolescentes de un colegio urbano-fiscal y uno rural-fiscal de la ciudad de Cuenca. Metodología: Se realizó un estudio analítico transversal en 255 adolescentes de 16 a 17 años de dos instituciones educativas fiscales de la ciudad de Cuenca, una urbana y una rural. El estado nutricional se evaluó mediante peso, talla e índice de masa corporal, utilizando los indicadores IMC/edad y talla/edad según referencias de la Organización Mundial de la Salud. La inseguridad alimentaria y las estrategias de afrontamiento se evaluaron mediante cuestionarios validados. Se aplicó estadística descriptiva y pruebas de asociación mediante chi cuadrado, considerando un nivel de significancia de p<0,05. **Resultados:** El normopeso fue el estado nutricional predominante en ambas zonas. Sin embargo, se evidenció malnutrición por exceso con mayor prevalencia en el área urbana y mayor frecuencia de baja talla en el área rural. La inseguridad alimentaria se presentó con mayor frecuencia en hogares rurales. No se encontró asociación estadísticamente significativa entre la inseguridad alimentaria y los indicadores IMC/edad y talla/edad. Algunas estrategias de afrontamiento mostraron asociación con el IMC/edad en la zona urbana, mientras que en la zona rural solo una estrategia presentó asociación significativa. **Conclusiones**: Aunque predominó el normopeso, persisten formas de malnutrición y desigualdades entre contextos urbanos y rurales. Determinadas estrategias de afrontamiento utilizadas frente a la escasez de alimentos se relacionaron con el IMC/edad, lo que evidencia la influencia de factores sociales en el estado nutricional de los adolescentes.
Keywords: estado nutricional, inseguridad alimentaria, estrategias de afrontamiento
Financing: La investigación fue financiada con recursos propios de las autoras.
Acknowledgments: Agradecemos a las instituciones educativas y participantes por su colaboración en esta investigación.
Disclosure of conflict of interest: Las autoras declaran no presentar conflicto de intereses en la realización de la presente investigación.

CC197CQ

NUTRITIONAL STATUS AND ACADEMIC PERFORMANCE IN CHILDREN AND ADOLESCENTS: A SYSTEMATIC REVIEW OF LONGITUDINAL ASSOCIATIONS

Estado nutricional y rendimiento académico en niños y adolescentes: una revisión sistemática de asociaciones longitudinales

Joanna Manzano Strabeli Ricci[1], Karla Gabrielle Sales Fernandes[1], Bárbara Hatzlhoffer Lourenço[2]
(1) University of Sao Paulo, Graduate Program in Public Health Nutrition, Faculty of Public Health, Sao Paulo, Brazil
(2) University of Sao Paulo, Department of Nutrition, Faculty of Public Health, Sao Paulo, Brazil

Abstract. Background: Malnutrition, including excess weight and stunting, remains prevalent among children and adolescents worldwide, yet its longitudinal associations with school performance have rarely been examined jointly across these two exposure domains. **Objective:** To systematically review longitudinal studies on the association between anthropometric nutritional status (BMI- and height-based indicators) and school performance in children and adolescents assessed between birth and 18 years. **Methodology:** This systematic review was registered in PROSPERO (CRD420250652015). PubMed, BVS, Scopus, CINAHL, PsycINFO, Web of Science, and MedRxiv were searched through June 2026, complemented by manual screening of reference lists and citation searching. Two reviewers independently screened records, extracted data, and assessed risk of bias using the Joanna Briggs Institute checklist for cohort studies. Given substantial heterogeneity in exposure and outcome definitions, findings were synthesized narratively. **Results:** Forty-three studies met inclusion criteria (27 prospective cohorts, 9 birth cohorts, 5 longitudinal panel studies, 2 retrospective cohorts); 21% were rated low, 42% moderate, and 37% high risk of bias. Evidence on BMI-based exposures, concentrated in high-income countries, showed inconsistent, often sex-specific negative associations with standardized test scores, teacher-assigned grades, and school progression, attenuated after socioeconomic adjustment in some studies. Evidence on stunting, concentrated in low- and middle-income countries, showed more consistent negative associations with academic achievement and school progression that persisted after adjustment for socioeconomic conditions. **Conclusions:** Nutritional status is associated with educational trajectories through distinct pathways, reflecting cumulative developmental impairment for stunting and more socially patterned disadvantage for excess weight. Because these two forms of malnutrition increasingly coexist, interventions should target their distinct mechanisms while using schools as a key setting for integrating nutrition and education policy.
Keywords: nutritional status, academic performance, systematic review
Financing: Sao Paulo Research Foundation (FAPESP), Brazil (grant numbers 2024/01018-5 and 2022/03136-0)
Disclosure of conflict of interest: The authors declare no conflict of interest.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 76, Suplemento 1, Octubre 2026
https://doi.org/10.37527/2026.76.S1

CC387KP

INEQUITIES IN INTAKE OF DISCRETIONARY FOOD AMONG NEW ZEALAND CHILDREN: NEW ZEALAND HEALTH SURVEY'S FINDINGS

Caroline Gallo[1,2], Patricia Constante Jaime[1], Beatrix Jones[3], Clare Wall[2], Boyd Swinburn[4], Teresa Gontijo de Castro[2]
(1) University of Sao Paulo, Department of Nutrition, Faculty of Public Health. Sao Paulo, Brasil
(2) University of Auckland, Department of Nutrition & amp; Dietetics, School of Medical Sciences. Auckland, New Zealand
(3) University of Auckland, Department of Department of Statistics, Faculty of Sciences. Auckland, New Zealand
(4) University of Auckland, Department of Epidemiology & amp; Biostatistics, School of Population Health. Auckland, New Zealand

Abstract. Context: Child obesity is associated with poor diet quality. New Zealand (NZ) ranks second for the prevalence of child obesity among the countries of the OECD/EU but, currently, national data on children`s diet is limited and outdated. Information on child diet quality and its inequities is crucial to informing policies intended to address child obesity. **Aim:** To leverage data from the nationally representative NZ Health Survey (NZHS) to estimate children`s proxy of ultra processed foods (UPF) intake and differences by sociodemographic and health behaviors variables. **Methods:** Weighted pooled data of 2-14-years-old (n=6,610) from the NZHS of 2018/2019 and 2019/2020 were used. Five food items from the dietary habit's questionnaire were selected to estimate the total weekly frequency of intake of UPF. Principal Component Analysis (PCA) was applied to generate UPF's predicted scores. Associations between UPF's scores and explanatory variables (child ethnicity, NZ deprivation index, caregiver's educational level, sleep duration, and daily intake of fruit and vegetable) were examined using multivariate survey-weighted linear regression, adjusted for child sex and age. **Results:** The mean UPF's intake was 6.97 times per week (95%CI: 6.81-7.14). PCA pointed to the generation of a single component explaining 37.7% of the variance. Māori (β: 0.44; 95%CI: 0.34-0.55) and Pacific (β: 0.54; 95%CI: 0.34-0.74) children had higher UPF's scores compared to European/Other. Children from most deprived households (β: 0.37; 95%CI: 0.23-0.51) had higher UPF's scores compared to least deprived ones. Children whose caregivers had tertiary education (β: -0.31; 95%CI: -0.44; -0.19), whose reported an adequate fruit (β: -0.18; 95%CI: -0.27; -0.09) and vegetable (β: -0.26; 95%CI: -0.35;-0.17) intake and adequate sleep duration (β: -0.13; 95%CI: -0.23; -0.04) presented lower UPF's scores. **Conclusions:** Findings highlight inequities in UPF's intake among children which may explain, partially, the inequities in the prevalence of child obesity registered by the NZHS over the years.

Keywords: food and nutrition surveillance, pediatric obesity, health Inequities
Financing: This study was supported by a PhD scholarship from the Sao Paulo Research Foundation (FAPESP).
Disclosure of conflict of interest: The authors declare that they have no conflicts of interest of any nature.

CS191GN

TENDENCIAS DEL CONSUMO DE LÁCTEOS DE LA POBLACIÓN MEXICANA CON INSEGURIDAD ALIMENTARIA

Olga Patricia García[1], María del Carmen Caamaño[1], Sandra Pérez-Tepayo[1], Dolores Ronquillo[1], Jorge Luis Rosado[1]
(1) Universidad Autónoma de Querétaro, Facultad de Ciencias Naturales, Av. de las Ciencias S/N, Querétaro, México

Resumen. Introducción: Las Guías Alimentarias en México recomiendan el consumo moderado de productos lácteos como parte de una dieta saludable y sostenible, priorizando aquellos sin azúcares añadidos. Sin embargo, en contextos de inseguridad alimentaria (IA), el acceso a estos alimentos podría condicionar el cumplimiento de estas recomendaciones. Evaluar tendencias en hogares vulnerables ayudará a identificar desafíos para garantizar dietas resilientes. **Objetivo**: Determinar las tendencias del consumo de productos lácteos del 2012 al 2024 en la población mexicana de acuerdo a su nivel de inseguridad alimentaria. **Metodología:** Se analizó la información de Encuesta Nacional de Salud y Nutrición de los años 2012, 2016, 2018, 2021, 2023, y 2024. Considerando el diseño complejo, se estimaron medias en gramos por día, y su intervalo de confianza del consumo de productos lácteos (leche, leche saborizada, queso y yogurt) en la población de acuerdo a su nivel de IA (leve, moderada y severa). **Resultados:** Del 2012 al 2024, el consumo de productos lácteos y leche en hogares con algún nivel de IA, disminuyó. En el mismo periodo, los datos del consumo de leche saborizada muestran una disminución drástica de aproximadamente 20 g/d en todos los grupos de IA. El consumo de yogurt y queso disminuyó entre años en todos los grupos de IA, con la excepción de los inseguros severos, donde aumentó de 13.1 g/d (95%IC:8.5-17.7) a 14.8 g/d (95%IC:9.2-20.5) y de 10.1 g/d (95%IC:8.1-12.3) a 13.5 g/d (95%IC:7.3-19.6), respectivamente. En todos los niveles de IA hubo un aumento progresivo en el consumo de quesos hasta el 2018, y a partir de ahí, hubo una disminución, llegando a niveles por debajo de los del 2012. **Conclusiones:** El consumo de productos lácteos ha disminuido en todos los niveles de IA, lo que podría tener un impacto en la salud de la población mexicana.

Keywords: inseguridad alimentaria, productos lácteos, dietas sostenibles
Financing: National Dairy Council, EEUU.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

DF873CD

QUANTIFYING THE CHERRY ON THE CAKE: HARMONIZED ESTIMATION OF FRUIT CONSUMPTION IN BRAZIL

Cuantificando la cereza del pastel: estimación armonizada del consumo de frutas en Brasil

Thaís Rodrigues Guastalle[1], Glenda Vian da Silva[1], Mônica de Caldas Rosa dos Anjos[1], Agnieszka Balcerzak[2], Victoria Padula de Quadros[2], **Sandra Patricia Crispim**[1]
(1) Federal University of Paraná, Nutrição, Curitiba, Brazil. (2) Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), Rome, Italy

Abstract. Introduction: Differences in how foods are defined, classified, and quantified limit the comparability of dietary data across countries. Recipe disaggregation, combined with harmonized food classifications, such as those used in FAO/WHO GIFT, may improve estimates of consumption. **Objective:** To quantify fruit consumption in Brazil and assess the impact of recipe disaggregation on these estimates using data from the Brazilian National Food Consumption Survey (INA/POF 2017–2018). **Methodology:** Observational study using 24-hour dietary recall data. Three analytical scenarios were investigated: (1) original data; (2) use of a harmonized food group classification; and (3) use of a harmonized classification and recipe disaggregation. The proportion of fruit consumers and mean intakes (g/day and g/1000 kcal) were estimated. **Results:** A total of 85 distinct fruits were identified in the dataset. In the third scenario, mean fruit consumption was 79.8 g/day and 49.7 g/1000 kcal, with 52% of individuals classified as consumers. Recipe disaggregation substantially increased the proportion of fruit consumers compared to other scenarios (from 37.9% to 52.2%), while changes in fruit intake quantities were modest. Fruits were present in 8.1% of reported recipes, corresponding to 22 different ingredients. Ten fruits accounted for 90.6% of total fruit consumption. The analysis revealed substantial variations in fruit consumption across sociodemographic groups. Higher fruit

consumption was observed among women, older adults, individuals with higher income and educational levels, and those living in the North and Northeast regions. In contrast, lower consumption was found among men, adolescents, lower-income groups, and in the Southeast and Midwest regions. Differences in fruit intake across ethnic groups were also observed, with higher intakes among White and Yellow populations compared to other groups. **Conclusion:** These findings highlight the importance of combining ingredient-level analysis with the use of harmonized food classifications to enhance the consistency and accuracy of dietary data.

Keywords: fruit consumption, recipe disaggregation, harmonization
Financing: Coordination for the Improvement of Higher Education Personnel (CAPES) and the Food and Agriculture Organization.
Acknowledgments: We thank Dr. Bridget Holmes and Dr. Claudia Choma Bettega Almeida for their valuable contributions.
Disclosure of conflict of interest: The authors declare no conflict of interest. The views expressed in this publication are those of the authors and do not necessarily reflect the views or policies of FAO.

DG561LP

LIFESTYLE AND METABOLOMIC SIGNATURES OF GOOD AND BAD LIPOPOLYSACCHARIDES: IMPLICATIONS FOR BRAIN HEALTH IN MIDLIFE

Estilos de vida y perfiles metabólicos de lipopolisacáridos asociados a salud cerebral en mediana edad

Rafael Tume[1], David Bartrés-Faz[3,5], Gabrielle Cattaneo[3,4], **Lorena Iglesias Véjar**[1], Jean Paul País de Barros[2], Tomas Meroño[1]
(1) University of Barcelona, Biomarkers and Nutri metabolomics Laboratory, Department of Nutrition, Food Sciences and Gastronomy, Faculty of Pharmacy and Food Sciences, 08028, Barcelona, Spain. (2) Hinda and Arthur Marcus Institute for Aging Research, Deanna and Sidney Wolk Center for Memory Health, Hebrew SeniorLife, Boston, US.. (3) Instituto Guttmann, Instituto Universitario de Neurorehabilitación Adscrito a la UAB, Badalona, Spain. (4) Universitat Autónoma de Barcelona, Bellaterra, Spain. (5) Universitat de Barcelona, Departament de Medicina, Facultat de Medicina i Ciències de la Salut, Institut de Neurociències, Barcelona, España

Abstract. Background: Proinflammatory and immunomodulatory lipopolysaccharides (LPS) 1 may be characterized in plasma by LC-MS/MS quantification of esterified 3-hydroxyfatty acids (3-OHFAs) of different chain length. **Objective:** To evaluate lifestyle, intestinal permeability (IP) and metabolomic signature associated with LPS subtypes and their relationships with brain health in middle-aged adults. **Methodology:** Esterified C10, C12, C14, C16 and C18 3-OHFAs were measured in 504 participants of the Barcelona Brain Health Initiative (median age 53 y; 262 men). Lifestyle was assessed using questionnaires. Brain health was evaluated through neuropsychological and mental health assessments, neurofilament light-chain (NfL), and brain MRI. Plasma metabolomics was assayed using a targeted clinical biomarkers assay. IP was evaluated by lipopolysaccharide-binding protein (LBP), zonulin and soluble-CD14. Ratios of 3-OHFAs were analyzed by principal components analysis (PCA) and associations were assessed using multivariable linear regression. **Results:** PC1 summarized the contrast between "bad" LPS (3-OHC10, 3-OHC12 and 3-OHC14 ratios) and "good" LPS (3-OHC18 ratio). PC2 was inversely correlated with the 3-OHC16 ratio, whereas PC3 mainly reflected 3-OHC14 ratio. In fully adjusted models, higher PC1 was inversely associated with right hippocampal volume (βst: -0.12, p<0.05) and, in men, with higher depression (βst: 0.24, p<0.05) and total DASS (βst: 0.23, p<0.001) scores. PC2 was inversely associated with working memory and anxiety (p<0.05), while PC3 was associated with NfL (βst: 0.10, p<0.05). BMI, alcohol consumption, smoking, dyslipidemia, C-reactive protein and LBP correlated with PC1, suggesting a link with adiposity-related metabolic inflammation. No direct associations were observed with global diet quality or physical activity scores. PC1 was associated with asymmetric dimethylarginine, acetyl-L-carnitine and 3-hydroxybutyric acid, whereas PC3 was inversely correlated with serine, betaine and dimethylglycine. **Conclusion:** "Bad" LPS-related profiles were associated with metabolic inflammation, altered mitochondrial-related metabolites and brain health markers. These findings support a potential gut-metabolic-brain axis shaped by nutritional and lifestyle-related exposures.

Keywords: esterified 3-hydroxyfatty acids, gut–brain axis, neurodegeneration
Financing: funding from the projects PID2020-114921RB-C21 PID2021-128542OA-I00
Acknowledgments: INSA-UB Maria de Maetzu Unit of Excellence and Universitat de Barcelona
Disclosure of conflict of interest: We have no conflicts of interest to report.

DL947KQ

BIOACCESSIBILITY OF PHENOLIC COMPOUNDS AND ANTIOXIDANT CAPACITY OF AÇAÍ EXTRACT (EUTERPE PRECATORIA) AFTER SIMULATED DIGESTION

Bioaccesibilidad de compuestos fenólicos y capacidad antioxidante del Açaí (Euterpe precatoria) tras digestíon simulada

Julia Coutinho Jardim[1], Mariana de Oliveira Sanaiote[1], Micaele de Sousa Leite[1], Brendo Araujo Gomes[1], Geni Rodrigues Sampaio[1], Elizabeth Aparecida Ferraz da Silva Torres[1]
(1) University of São Paulo, Department of Nutrition, School of Public Health, Av. Dr. Arnaldo, 715 - Cerqueira César, São Paulo, Brazi

Abstract. Background: Phenolic compounds are recognized for their bioactive potential, and Açaí (Euterpe precatoria) stands out as an Amazonian food matrix due to the presence of anthocyanins and other antioxidants. Their biological effectiveness in mitigating oxidative stress depends on their release from the food matrix and stability under gastrointestinal conditions (pH and enzymatic activity), making bio accessibility assessment essential to estimate their post-digestion functional potential. **Objective:** To evaluate the bio accessibility of total phenolic compounds and antioxidant capacity of an açaí (Euterpe precatoria) aqueous extract after simulated gastrointestinal digestion. **Methodology:** A commercial açaí powder was used as the starting material for the preparation of an aqueous extract, which was analyzed in triplicate. In vitro gastrointestinal digestion was performed according to the standardized INFOGEST protocol. Total phenolic compounds were quantified using the Folin–Ciocalteu method. Antioxidant capacity was evaluated before and after digestion using the FRAP and ORAC assays. Statistical analysis was performed using Welch's t-test, with a significance level set at κ = 0.05. **Results:** Total phenolic content showed a significant increase after simulated digestion (3.86 vs. 8.22 mg GAE/g; +112.7%; p < 0.001), indicating enhanced release of phenolic compounds and/or increased extractability from the food matrix. Antioxidant capacity exhibited assay-dependent behavior. In the FRAP assay, a significant reduction was observed after digestion (−83.8%; p < 0.001), whereas in the ORAC assay, a decrease of 72.4% was observed but was not statistically significant (p = 0.586), suggesting high variability and differential sensitivity between assays. **Conclusion:** The findings demonstrate a partial preservation of the antioxidant potential of an açaí (Euterpe precatoria) aqueous extract following simulated gastrointestinal digestion. The significant decrease observed in the FRAP assay contrasts with the non-sig-

nificant reduction in the ORAC assay, indicating methodological differences and reinforcing the importance of using complementary approaches to assess antioxidant capacity.
Keywords: Euterpe, phenolic compounds, antioxidants
Financing: CAPES - Finance code 001 and CNPq Universal Project 400122/2025-1.
Acknowledgments: This study was financed in part by CAPES - Finance Code 001
Disclosure of conflict of interest: There are no conflicts of interest to report.

DM347DM

LICPRATINHO: A QUALIDADE DA REFEIÇÃO FOTOGRAFADA E ASSOCIAÇÃO COM O ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS BRASILEIRAS

ClicPratinho: Calidad de la comida fotografiada y relación con el estado nutricional en niños brasileños

Elizabete Alexandre dos Santos[1], Isabelle Ribeiro Marcinkevicius[2], Daniel Ferreira da Silva[3], Josiane Steluti[2]
(1) Universidade Federal de São Paulo (Unifesp), Programa de Pós-Graduação em Nutrição, Escola Paulista de Medicina (EPM). São Paulo, Brasil
(2) Universidade Federal de São Paulo (Unifesp), Departamento de Políticas Públicas e Saúde Coletiva, Instituto Saúde e Sociedade, Brasil
(3) Universidade de São Paulo, Departamento de Nutrição, Faculdade de Saúde Pública, Brasil

Resumo. Introdução: A qualidade da alimentação na infância é fundamental para o crescimento e desenvolvimento adequados. Frente aos desafios na avaliação do consumo alimentar, o registro fotográfico das refeições destaca-se como alternativa promissora. **Objetivo:** Investigar a associação entre a qualidade das refeições, mensurada por meio do Índice de Qualidade da Refeição (IQR-foto *kids*), e o estado nutricional de crianças brasileiras de 6 a 11 anos. **Metodologia:** Estudo observacional, transversal, realizado com 78 crianças de 6 a 11 anos. Foi utilizado o IQR-Foto Kids, índice destinado à avaliação das refeições considerando aspectos nutricionais e de sustentabilidade ambiental. Os responsáveis realizaram o registro fotográfico de uma refeição principal (almoço ou jantar). Cada imagem foi avaliada por formulário estruturado, gerando uma pontuação total (0-16). Peso e estatura foram aferidos por avaliadores treinados e o Índice de Massa Corporal (IMC) foi calculado e classificado no software WHO AnthroPlus. A normalidade foi avaliada pelo teste de Shapiro-Wilk. Foram utilizados teste t de Student e Kruskal-Wallis. **Resultados:** A média de idade foi 8,9 anos (± 1,26), com 53,2% do sexo feminino. Em relação ao estado nutricional, 66,7% eram eutróficas, 16,7% tinham sobrepeso, 14,1% obesidade e 2,5% magreza. A pontuação média do IQR-Foto Kids foi de 7,24 (± 2,65). As refeições apresentaram alta frequência de leguminosas (69,6%) e proteínas animais (87,3%), baixa presença de hortaliças (16,5%) e cereais integrais (3,8%), e presença considerável de ultraprocessados (30,4%) e frituras (36,7%). Não foi observada associação entre o índice e o IMC (p = 0,8942). **Conclusões:** Os achados indicam refeições com baixa presença de alimentos saudáveis e presença relevante de ultraprocessados e frituras. A qualidade da refeição não esteve associada ao estado nutricional, mas estudos adicionais são necessários para avaliação em diferentes contextos. O uso de registros fotográficos das refeições mostra-se uma ferramenta promissora, simples e aplicável para avaliação do consumo alimentar em crianças.
Keywords: qualidade das refeições, estado nutricional, crianças
Financing: FAPESP (processo nº 2024/18626-8); CNPq (processo nº 145928/2025-0; processo nº 407595/2023-6)
Acknowledgments: À escola participante, às crianças e seus responsáveis, pela participação e colaboração no estudo.
Disclosure of conflict of interest: Não temos nenhum conflito de interesses a declarar.

DT666BG

DESIGUALDADES SOCIODEMOGRÁFICAS DE LA OBESIDAD INFANTIL EN CHILE: ANÁLISIS DE DATOS JUNAEB

Karina Etchegaray[1], Edson Bustos-Arriagada[1], Sandra Lopez-Arana[1], Oscar Castillo-Valenzuela[1]
(1) Escuela de Nutrición y Dietética, Facultad de Medicina y Salud, Universidad Finis Terrae, Santiago, Chile.

Resumen. Contexto: La obesidad infantil es uno de los principales problemas de salud pública a nivel nacional y mundial, mostrando una distribución heterogénea asociada a múltiples factores sociodemográficos. En Chile es necesario un análisis específico de como estas desigualdades se manifiestan en la población escolar. **Objetivo:** Analizar la prevalencia de obesidad y sus factores sociodemográficos asociados en escolares residentes en Chile mediante los datos del Mapa Nutricional de la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas (JUNAEB). **Metodología:** Estudio transversal que incluyó n=712.016 escolares evaluados en 2024. La obesidad se definió como la proporción de participantes con puntajes z del índice de masa corporal para la edad (zIMC/E) ^{3}+2 desviaciones estándar. Las variables independientes incluyeron nacionalidad, sexo, área geográfica tipo de establecimiento, región, jornada escolar y curso. Se estimaron razones de prevalencia (RP) mediante modelos de regresión de Poisson con varianza robusta, ajustando por factores de confusión. Resultados: La prevalencia de obesidad fue de 23,9%. Los escolares de nacionalidad extranjera presentaron una menor prevalencia de obesidad en comparación con los chilenos (RP=0,52; IC95%: 0,51–0,53; p<0,001). El sexo masculino presentó una mayor prevalencia (RP=1,21; IC95%: 1,19–1,22; p<0,001). La residencia en zona urbana se asoció a una menor prevalencia de obesidad en comparación que la zona rural (RP=0,94; IC95%: 0,93–0,95; p<0,001). No se encontraron diferencias significativas según tipo de establecimiento. **Conclusiones:** La obesidad infantil en Chile presenta una alta heterogeneidad asociada a factores sociodemográficos. Destaca la menor prevalencia en población migrante y las diferencias significativas según sexo y territorio, con mayores prevalencias en zonas rurales y regiones del sur. Estos hallazgos evidencian desigualdades estructurales en salud y educación, y refuerzan las estrategias de intervención focalizadas y sensibles a la composición sociodemográfica de la población escolar.
Keywords: obesidad infantil, desigualdades sociales, escolares
Financing: Sin financiamiento
Acknowledgments: Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar.

FB224NN

MEDITERRAEAN VERSUS LOW-FAT DIET MODULATES TRYPTOPHAN METABOLISM AND COGNITION IN MILD COGNITIVE IMPAIRMENT

Dieta mediterránea versus baja en grasa modula metabolismo triptófano y cognición en deterioro cognitivo leve

Lorena Iglesias Véjar[1,4], Miriam Martínez-Huélamo[1], Elena Yubero-Serrano[2], Cristina Andrés Lacueva[1], Pablo Pérez-Martínez[3], Tomás Meroño[1]
(1) University of Barcelona, Department of Nutrition Food Sciences and Gastronomy, Faculty of Pharmacy and Food Sciences. Barcelona, Spain. (2) University of Barcelona, Department of Genetics, Microbiology and Statistics, 08028, Barcelona, Spain. (3) University of Córdoba, Maimonides Biomedical Research Institute of Córdoba (IMIBIC), Reina Sofía University Hospital, 14004, Córdoba, Spain. (4) Universidad de Chile, Nutrición, Medicina Norte, Independencia 1027, Santiago, Chile

Abstract. Context: Alterations in tryptophan (Trp) metabolism and gut microbiome activity have been linked to cognitive decline during ageing. Precise modulation of host and microbiome

Trp metabolism through healthy dietary patterns may promote brain resilience. **Objective:** To evaluate the effect of a Mediterranean diet (MD), with or without probiotics, compared with a low-fat diet, on host- and microbiome-derived Trp metabolites and their association with dietary Trp and cognitive function in older adults with mild cognitive impairment (MCI). **Methodology:** A randomized, crossover trial including 44 older adults with MCI. Participants underwent three different dietary interventions of 24 weeks each: MD+probiotics, MD+placebo, and a low-fat diet. Cognitive function was assessed by a neuropsychological battery test. Diet was assessed using a validated food frequency questionnaire, and tryptophan intake by a 3-days 24-hour dietary record. Targeted plasma metabolomics was performed by UPLC-MS/MS. Results were analyzed using linear mixed-effects models and multilevel multivariable tests. **Results:** MD interventions affected N-acetyl-N-formyl-5-methoxykynurenamine (AFMK) concentration and the indolelactic/indoleacetate (ILA/IAA) ratio. In addition, MD increased kynurenine, while an increase in 5-hydroxytryptophan was only observed with MD+probiotics (all FDR-adjusted p-value< 0.15). There was a positive association of kynurenine, 5-hydroxytryptophan, and ILA/IAA with visuospatial perception and language memory, while AFMK was inversely associated with language memory, working memory, attention, and visuospatial cognition. Dietary Trp from vegetables was associated with kynurenine levels, while increased energy from MUFA and PUFA was associated with the ILA/IAA ratio and 5-hydroxytryptophan levels. **Conclusions:** Adherence to a Mediterranean diet rich in healthy fats and tryptophan containing foods modulated host microbiome Trp metabolism in older adults with MCI. These findings highlight the potential of Mediterranean dietary patterns to influence gut brain metabolic pathways associated with cognitive function, supporting diet-based strategies to promote healthy ageing across the life course.

Keywords: mediterranean diet, tryptophan metabolism, mild cognitive impairment
Financing: This study derives from a randomized clinical trial conducted at IMIBIC (ClinicalTrials.gov: NCT05029765), Spain.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

FK524CH

USABILIDAD DE LA APLICACIÓN INDDEX24® EN INVESTIGACIONES CON ESCOLARES EN BRASIL

Raquel Vitória Dantas Lima[1], Thiago Augusto Biscouto[1], Patricia Samofal[2], Giovana Regina Ferreira[1], Ana Clara da Fonseca Leitão Duran[2], **Raquel Vitória Dantas Lima**[1]
(1) Federal University of Paraná, Departamento de Nutrição, Curitiba, Brasil. (2) Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação, Campinas, Brasil

Resumen. Introducción: INDDEX24® es una herramienta desarrollada para armonizar y estandarizar datos de consumo alimentario obtenidos mediante recordatorios de 24 horas. Utilizando el método de múltiples pasadas y una base de datos de alimentos personalizable, la aplicación automatiza la recolección de datos. **Objetivo:** Evaluar la usabilidad de la aplicación INDDEX24® en la recolección de datos en el contexto del Estudio Nacional de Alimentación de los Escolares (ENAE) en Brasil. **Metodología:** El consumo alimentario de 4.590 escolares de 8 a 10 años de escuelas públicas municipales fue recolectado mediante la aplicación INDDEX24®. Los entrevistadores (n=39) participaron en capacitaciones de 1 a 3 días de duración. Al finalizar la recolección de datos, se puso a disposición de los entrevistadores un formulario en línea con preguntas sociodemográficas y de usabilidad. La usabilidad se evaluó mediante el cuestionario System Usability Scale (SUS). La puntuación SUS se calculó de acuerdo con el protocolo estándar, generando una puntuación final de 0 a 100. La clasificación siguió la curva de Sauro-Lewis, considerándose aceptables las calificaciones A, B y C. Las demás preguntas objetivas se analizaron mediante estadística descriptiva. **Resultados**. De los 39 entrevistadores, el 71,8% eran mujeres, con una edad media de 33,6 años. La mayoría contaba con al menos educación superior completa (69,3%) y el 35,9% no tenía experiencia previa en recolección de datos dietéticos. La puntuación media en la System Usability Scale (SUS) fue de 71,9 (DE=12,3), correspondiente al percentil 60–64 y a la clasificación C+ en la curva de Sauro-Lewis, considerando el conjunto total de entrevistadores. Entre aquellos con experiencia previa en la recolección de datos en el área de alimentación y nutrición, la media fue mayor (74,8; DE=11,2), situándose entre los percentiles 70–79 y en la clasificación B−. **Conclusión:** INDDEX24® presentó una usabilidad satisfactoria para la recolección de datos con escolares, con un mejor desempeño entre los entrevistadores con experiencia previa.

Keywords: software, consumo alimentario, usabilidad.
Financing: Bloomberg Philanthropies and Federal University of Paraná
Acknowledgments: A todo el equipo del Estudio Nacional de Alimentación de los Escolares (ENAE).
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar.

FM535KR

TENDENCIA TEMPORAL DEL CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESADOS Y FACTORES ASOCIADOS EN METRÓPOLIS BRASILEÑA: ISACAMP (2014–2024)

Roberta Camila de Lima Pinheiro[1,2], Letícia dos Santos Rodrigues[1], Lhais de Paula Barbosa Medina[1], Margareth Guimarães Lima[1], Marilisa Berti de Azevedo Barro[1], Larissa Galastri Baraldi[1,2]
(1) Universidade Estadual de Campinas, Programa de Pós Graduação em Saúde Coletiva, Faculdade de Ciências Médicas, Campinas, Brasil
(2) Universidade Estadual de Campinas, Núcleo de Estudos e Pesquisa em Alimentação, Campinas, Brasil

Resumen. Contexto: La sustitución de patrones alimentarios tradicionales por alimentos ultraprocesados (AUP), impulsada por los determinantes sociales de la salud, ha generado impactos negativos en la salud global. **Objetivo:** Comparar el consumo de AUP e identificar factores socioeconómicos asociados en una metrópoli brasileña durante la última década. **Metodología**: Estudio ecológico con datos representativos de dos ciclos del Inquérito de Salud de Campinas (2014-2015 y 2023-2024), con 3043 y 2971 individuos de 10 a 98 años, obtenidos mediante muestreo probabilístico complejo multietápico. Se evaluó la frecuencia de consumo de carnes procesadas, comida rápida, jugos artificialmente endulzados, refrescos, dulces y postres, agrupados en bebidas ultraprocesadas azucaradas y alimentos ultraprocesados. Se utilizó regresión lineal considerando el diseño complejo de la muestra para evaluar la variación temporal, teniendo el año como principal exposición y ajustando por edad, sexo, ingreso e interacciones. **Resultados:** La frecuencia semanal ajustada de consumo de alimentos ultraprocesados fue 1,50 (EE = 0,33; p < 0,001) mayor en 2023-2024 respecto a 2014-2015. La interacción edad-año mostró un efecto heterogéneo: los jóvenes presentaron mayor consumo inicial que adultos (coef. -3,03) y adultos mayores (coef. -4,40), aunque la diferencia disminuyó con el tiempo, permaneciendo mayor entre adultos mayores (coef. -2,75) en 2024. La frecuencia semanal de consumo de bebidas disminuyó 0,66 entre los períodos (EE = 0,23; p = 0,005), con mayor reducción en el tercil de mayor ingreso (coef. -0,52; p < 0,005) y entre adultos (-1,3) y adultos mayores (-2,6), en comparación con los jóvenes. No hubo interacciones significativas para bebidas. **Conclusión:** Pese a las recomendaciones del Guia Alimentar Brasileiro, el consumo

de AUP aumentó en todos los grupos etarios. La promoción de sistemas alimentarios saludables y sostenibles, junto con la regulación de los AUP, es clave para mejorar la salud poblacional urbana en Brasil.
Keywords: factores socioeconómicos, alimentos ultraprocesados, encuestas epidemiológicas
Financing: Fapesp Processo: 2017/23995-9
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés.

FM673RT

SEGURIDAD ALIMENTARIA DEL HOGAR, CALIDAD DE LA DIETA MATERNA Y ESTADO NUTRICIO DEL RECIÉN NACIDO

Enory Noemí Dávalos-Rodríguez[1], Nelly Carolina Muñoz-Esparza[2,3], **Laura Leticia Salazar Preciado**[1,2], Alfredo Larrosa-Haro[2,3], Martha Alejandra Chavoya-Guardado[2], Jocelyn González-Toribio[2], Clío Chávez Palencia[1,2]
(1) División de Ciencias de la Salud, Centro Universitario de Tonal, Universidad de Guadalajara, Tonal, Jalisco, México. (2) Instituto de Nutrición Humana, Centro Universitario de Ciencias de la Salud de la Universidad de Guadalajara. Guadalajara, Jalisco, México. (3) Departamento de Clínicas de la Reproducción Humana, Crecimiento y Desarrollo Infantil, Centro Universitario de Ciencias de la Salud de la Universidad de Guadalajara. Guadalajara, Jalisco, México.
Resumen. Contexto: La inseguridad alimentaria (IA) y la calidad de la dieta durante el embarazo son determinantes fundamentales de la salud materno-infantil e influyen en el crecimiento fetal. **Objetivo**: Evaluar la asociación entre la seguridad alimentaria del hogar, la calidad de la dieta materna y el estado nutricio del recién nacido en mujeres atendidas en el puerperio fisiológico del servicio de gineco-obstetricia del Hospital Civil de Guadalajara, México. **Metodología**: Estudio transversal analítico derivado de la cohorte prospectiva LACTAR. Se incluyeron 732 díadas madre/lactante sanas de 18 a 40 años, hospitalizadas en el puerperio fisiológico y que firmaron el consentimiento informado, mediante muestreo no probabilístico. La IA se evaluó con ELCSA y la calidad de la dieta mediante un índice de clasificación dietética (Mini-ECCA). El estado nutricio neonatal se determinó mediante peso, longitud e índices antropométricos. También se consideraron variables sociodemográficas y maternas potencialmente intervinientes. Se realizaron análisis descriptivos, correlaciones de Pearson, pruebas t de Student y chi-cuadrado. **Resultados**: La edad materna promedio fue 24.2±5.1 años y el peso promedio del Recién Nacido fue 3056±348 g. Se presentó algún grado de IA en 55.2% de los hogares y 87.0% de las madres mostró una dieta no saludable o que requería cambios. Se observó una correlación negativa entre el nivel socioeconómico y la IA (r=-0.215; p<0.001). No se encontraron asociaciones significativas entre IA y peso al nacer (p=0.628), peso/edad (p=0.496), longitud (p=0.106) ni longitud/edad (p=0.194). Asimismo, no hubo asociación entre IA y calidad de la dieta materna (χ^2=0.581; p=0.446). **Conclusiones:** Más de la mitad de los hogares presentó IA y la mayoría de las madres mostró una calidad de dieta inadecuada. No se observaron asociaciones significativas con el estado nutricio neonatal, pero la relación entre menor nivel socioeconómico y mayor IA sugiere la influencia de los determinantes sociales en la salud materno-infantil.
Keywords: seguridad alimentaria, calidad de la dieta y estado nutricio neonatal
Financing: Cohorte LACTAR financiada por la Convocatoria Ciencia de Frontera 2023 (CF-2023-G-191) SECIHTI, México.
Acknowledgments: A las mujeres gestantes, a los involucrados en la Cohorte LACTAR y a la SECiHTI.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

FR966FJ

ASOCIACIÓN DE LA COMPOSICIÓN CORPORAL EN EMBARAZADAS CON EL PESO DEL RECIÉN NACIDO

Mariana Simoncelli Kostiush[1], Grethel Geraldine Sena[1], Guillermo Silva Marins[1], María José Castro[2], Valeria Nava[3], Gabriela Fajardo[1]
(1) Unidad Académica Departamento de Nutrición Poblacional, Escuela de Nutrición, Universidad de la República, Uruguay.
(2) Unidad Ambiente Drogas y Doping, Polo Tecnológico de Pando, Facultad de Química, Universidad de la República, Uruguay.
(3) Médica Uruguaya Corporación de Asistencia Médica (MUCAM), Uruguay.
Resumen. Introducción: La composición corporal durante el embarazo constituye un determinante del crecimiento fetal; sin embargo, la evidencia sobre su asociación según el trimestre de gestación aún es limitada. **Objetivo**: analizar la relación entre la masa libre de grasa (MLG) y la masa grasa (MG) materna en distintos trimestres del embarazo y el peso al nacer (PN) a partir de métodos de Bioimpedancia (BIA) y dilución isotópica con deuterio. **Metodología**: estudio analítico con una base de datos primaria de gestantes y sus recién nacidos. Se aplicaron modelos de regresión lineal simple por trimestre de gestación, considerando el PN como variable dependiente y la MLG y la MG como variables independientes. **Resultados**: se evidenció asociación positiva entre MLG y PN en los tres trimestres, siendo más pronunciada en el segundo trimestre (r = 0,377; β = 24,3 g/kg; R^2 = 0,142; p = 0,077). En el primer trimestre, la asociación fue moderada (r = 0,327; β = 23,4 g/kg; R^2 = 0,107; p = 0,138). En el tercer trimestre fue menor (r = 0,218; β = 13,0 g/kg; R^2 = 0,047; p = 0,318). La MG no mostró asociación significativa con el PN en ninguno de los trimestres. **Conclusiones**: Estos hallazgos son consistentes con la evidencia internacional que identifica la MLG como un predictor más relevante del PN en comparación con la MG. La MLG materna presenta una tendencia a asociarse positivamente con el PN, particularmente en el segundo trimestre, sugiriendo una oportunidad de intervención nutricional. No obstante, la falta de significación estadística requiere interpretar los resultados con cautela. Desde una perspectiva poblacional, estos hallazgos destacan la necesidad de orientar las estrategias de salud materno-infantil hacia la optimización de la calidad de la ganancia ponderal y la composición corporal materna, por su impacto en los resultados perinatales.
Keywords: composición corporal en embarazadas, masa libre de grasa, peso del recién nacido
Financing: Proyecto RLA/6/089 – Organismo Internacional de Energía Atómica (OIEA)
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no presentar conflicto de interés

FT381QT

GLUT1DS EN LATINOAMÉRICA: BRECHAS EN EL DIAGNÓSTICO, PROTOCOLO DE MANEJO Y DE LA TERAPIA CETOGÉNICA

María Jesús Leal-Witt[1], Sara Guillén[2], Marisa Armeno[3], Verónica Cornejo[1]
(1) Laboratorio de Enfermedades Metabólicas, Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos, Universidad de Chile. Santiago, Chile. (2) Laboratorio de Errores Innatos del Metabolismo y Tamiz, Instituto Nacional de Pediatría. Ciudad de México, México. (3) Departamento de Nutrición, Hospital Pediátrico JP Garrahan. Buenos Aires, Argentina.
Resumen. Introducción: El síndrome de deficiencia del transportador de glucosa tipo 1 (GLUT1DS) es un trastorno neuro metabólico causado por mutaciones en el gen *SLC2A1*. La terapia cetogénica (TC) constituye el tratamiento de primera línea. **Objetivo:** Describir el diagnóstico, el protocolo de manejo y el uso de

la TC en pacientes con GLUT1DS en Latinoamérica. **Metodología:** Se realizó una encuesta de 37 preguntas mediante Google Forms, dirigida a centros clínicos de la región. Se recopilaron datos sobre el diagnóstico, las manifestaciones clínicas, la cobertura y el uso de la TC. **Resultados:** Participaron 10 centros de 7 países. El 50% disponía de protocolos específicos para GLUT1DS. Se reportaron 83 pacientes diagnosticados, de los cuales 81 reciben TC. Las manifestaciones más frecuentes fueron las convulsiones, trastornos del movimiento y alteraciones del lenguaje. El diagnóstico se basó en la medición de la glucosa en el líquido cefalorraquídeo en el 100% de los centros, observándose hipoglucorraquia en el 80%. Un 40% confirmó el diagnóstico mediante la combinación de la clínica, la bioquímica y el estudio molecular. En el manejo, el 60% de los centros utiliza TC, en su mayoría de tipo clásica, combinada con una fórmula especial (subvencionada en el 70%) y tratamiento farmacológico. Los triglicéridos de cadena media representaron, el 30% del aporte lipídico. El control metabólico incluyó la cetonemia y la glicemia en el 60% de los centros. Se realiza seguimiento mensual o trimestral de acuerdo a la edad. Los efectos adversos más frecuentes fueron vómitos y náuseas, y el 90% reportó deficiencia de vitamina D. Soporte nutricional, 90% de los centros utilizaron multivitaminas, 70% consideraron la L-carnitina, y 60% suplementaron con vitamina D y calcio. **Conclusiones:** En Latinoamérica, la mayoría de los centros ofrece un manejo integral de GLUT1DS, con uso extendido de terapia cetogénica, aunque persisten brechas en diagnóstico molecular y estandarización de protocolos.

Keywords: dieta cetogénica, síndrome de deficiencia de GLUT1, Latinoamérica
Financing: Autofinanciado
Acknowledgments: Agradecemos a todos los centros participantes por su colaboración en la recopilación de los datos.
Disclosure of conflict of interest: Todos los autores declaran no tener conflictos de interés con respecto a esta investigación.

B663DP

DESARROLLO Y EVALUACIÓN PILOTO DEL SCREENER NOVA DE ULTRAPROCESADOS EN NIÑOS MENORES DE 5 AÑOS

Leandro Teixeira Cacau[1], Amaury Hideki Freire Nakamura[1], Vinicius de Souza Mazzali[1], Maria Laura da Costa Louzada[1]
(1) Universidade de Sao Paulo, Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde (Nupens), Faculdade de Saúde Pública, Av. Dr. Arnaldo, 715 - Cerqueira César, São Paulo, Brasil

Resumen. Introducción: El *screener* Nova ha sido identificado como una herramienta eficaz para la vigilancia y el monitoreo de dietas saludables tanto a nivel nacional como global. No obstante, persisten lagunas relevantes, en particular la necesidad de adaptar esta herramienta para su uso en población infantil, lo cual ha sido señalado como una prioridad. **Objetivo:** Describir el desarrollo y el estudio piloto de un *screener* diseñado para evaluar el consumo de alimentos ultraprocesados (AUP) en niños de 6 a 59 meses. **Metodología:** Se utilizaron datos de la Encuesta Nacional de Alimentación y Nutrición Infantil (ENANI-2019). Los alimentos reportados mediante un recordatorio dietético de 24 horas fueron clasificados según el sistema Nova. Posteriormente, se estimó la contribución calórica de los AUP para identificar los ítems más frecuentemente consumidos. A continuación, expertos fueron invitados a revisar el instrumento, seguido de un estudio piloto con cuidadores de niños de 6 a 59 meses, mediante entrevistas estructuradas. **Resultados:** Tras la evaluación de los AUP más consumidos, la versión final incluyó 22 ítems con respuestas sí/no referidas al consumo del día anterior. Tres expertos sugirieron ajustes menores, como la inclusión de ejemplos adicionales y de marcas comerciales en algunos ítems. En el estudio piloto participaron 20 cuidadoras, con distribución equitativa según grupos de edad: 50% responsables de niños de 6–23 meses y 50% de 24–59 meses. Todas consideraron el *screener* de rápida y sencilla aplicación, y el 85% evaluó las instrucciones como suficientes. El tiempo promedio fue de 2,2 minutos. **Conclusión:** El *screener* Nova-AUP para población infantil incluye 22 ítems representativos de los alimentos ultraprocesados más consumidos en Brasil. Es un instrumento breve, autoadministrado, de fácil interpretación y rápida aplicación, constituyendo una herramienta prometedora y de bajo costo para evaluar y monitorear la calidad de la dieta en estudios epidemiológicos y en la vigilancia nutricional.

Keywords: alimentos ultraprocesados, consumo alimentario, desarrollo y validación
Financing: FAPESP (n° processo 2024/04234-0) e CNPq (n° processo 402740/2025-4).
Acknowledgments: Expreso mi agradecimiento a las 20 voluntarias que participaron en el estudio piloto.
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflictos de interés.

GL613KB

CÓMO LOS ALIMENTOS ULTRAPROCESADOS REMODELAN EL PERFIL INFLAMATORIO DIETÉTICO: PERSPECTIVAS DE COMPONENTES ÍNDICE INFLAMATORIO DIETÉTICO

Euridice Martínez Steele[3], Maria Alvim Leite[2], Thais da Silva Marques[2], Evelyn Oliveira da Silva Frade[1], **Renata Bertazzi Levy**[2]
(1) University of São Paulo, Department of Nutrition, School of Public Health, São Paulo, Brazil
(2) University of São Paul, Department of Preventive Medicine, School of Medicine, São Paulo, Brazil
(3) Sin Afiliación

Abtsract. Background: Ultra-processed food (UPF) consumption has been associated with the Dietary Inflammatory Index (DII); however, it remains unclear which of the DII components are most strongly associated with UPF consumption and may potentially drive its contribution to the inflammatory potential of the diet. **Objective:** Investigate the association between UPF consumption and individual components of the DII. **Methodology:** This cross-sectional analysis of the NutriNet-Brasil study included 36,669 participants aged ≥18 years. The relative energy contribution from UPF was estimated from the average of 2 to 3 24-hour dietary recalls (Nova24h) and categorized into quintiles. The DII was calculated as proposed by Shivappa, using 39 food parameters/nutrients and each component was standardized (z-scores) and modeled separately as an outcome in multiple linear regression models, with UPF consumption (quintiles) as the exposure. Standardized estimated means of DII components were calculated across quintiles of UPF consumption and visualized using a heat map. All analyses were performed in R. **Results:** Individuals in the highest quintile of UPF consumption (Q5) showed higher standardized means for components with pro-inflammatory potential, such as energy, carbohydrates, total, saturated and trans fats, but lower means for protein, cholesterol, vitamin B12 and iron compared with Q1. Regarding components with anti-inflammatory potential, Q5 displayed lower standardized means for fiber, vitamins (B9, C, A, D, and E), beta-carotene, minerals (magnesium and selenium), flavonoids (except isoflavones), tea, onion and garlic but higher standardized means for monounsaturated and polyunsaturated fatty acids, as well as linoleic and linolenic acids. **Conclusion:** Ultra-processed food consumption appears to reshape the dietary inflammatory profile by promoting pro-inflammatory components while reducing anti-inflammatory ones, which may underlie its association with higher DII scores. Although this association is not inherent - given that Nova is processing-based

and the DII is nutrient-based - higher UPF intake was consistently associated with a more pro-inflammatory profile.
Keywords: ultra-processed food, dietary inflammatory index, food consumption
Financing: Funding: FAPESP, Brazil (number process: 2024/06428-7).
Acknowledgments: Acknowledgments: The authors are grateful to all participants of the NutriNet-Brasil study.
Disclosure of conflict of interest: Conflict of Interest: The authors declare no conflict of interest.

HH371KJ

ADIPOSIDAD INFANTIL Y SALUD ESCOLAR EN TRES REGIONES DE MÉXICO, PROGRAMA NIÑOS PROMOTORES DE SALUD

María Isabel Ortega Vélez[1], Gabriela Nallely Trejo Díaz[2], Alma Delia Contreras Paniagua[1], José Antonio Ponce Martínez[1], Adriana Caballero Roque[2], Aremy Guadalupe Coutiño De los Santos[2], Daniela Guadalupe González Valencia[3]
(1) Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C, Nutrición. Sonora, México
(2) Universidad Autónoma de Ciencias y Artes de Chiapas, Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos. Chiapas, México
(3) Universidad Autónoma de Baja California, Facultad de Medicina. Mexicali. México

Resumen. Contexto: La salud nutricional infantil es fundamental para el crecimiento, el aprendizaje y la prevención de enfermedades en la vida adulta. La evaluación de adiposidad en escolares mejora la detección de riesgos nutricionales más allá del índice de masa corporal (IMC). **Objetivo:** Comparar las características sociodemográficas e indicadores de adiposidad corporal basales de escolares que participan en el programa Niños Promotores de Salud en tres regiones de México. **Metodología:** La evaluación basal incluyó 783 escolares de Hermosillo, Mexicali y Tuxtla Gutiérrez, de los cuales 437 correspondieron al grupo de intervención y 346 al grupo de referencia. Se midieron características de los escolares, edad, sexo, ciudad, grado escolar, IMC, circunferencia de cintura, masa grasa a través de bioimpedancia eléctrica, y se clasificaron de acuerdo al porcentaje de grasa corporal y el puntaje Z del IMC para la edad. Las comparaciones entre grupos y sedes se realizaron con t de Student, ANOVA o κ^2 de Pearson, según correspondiera; $p < 0.05$ se consideró significativo. **Resultados:** La edad promedio escolar fue de 8.89 ± 1.50 años; 54.3% correspondió a niñas. Los grupos intervención y control fueron comparables al inicio del estudio, sin diferencias significativas. De acuerdo con el IMC, 18.8% presentó sobrepeso y 25.0% obesidad. Sin embargo, al considerar el porcentaje de grasa corporal, 16.0% se clasificó con sobrepeso y 53.0% con obesidad. Entre sedes, se identificaron diferencias significativas en edad, porcentaje de grasa corporal y clasificación de grasa corporal; Mexicali presentó el mayor porcentaje promedio de grasa corporal y Tuxtla los valores más bajos. **Conclusiones:** Los resultados muestran una proporción importante de niñas y niños con exceso de adiposidad, no siempre reflejada por el IMC. Esto resalta la necesidad de evaluar integralmente la salud nutricional infantil y adaptar las estrategias escolares al contexto regional.
Keywords: adiposidad infantil; salud escolar; estado nutricional
Financing: Proyecto PEE-2025-G-517 financiado por la Secretaría de Ciencia, Humanidades, Tecnología e Innovación (SECIHTI), México.
Acknowledgments: A la SECIHTI, SEP, directivos, docentes y escolares por su apoyo y participación en el proyecto.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

HH493PL

BAJA ADHERENCIA A LA DIETA EAT-LANCET Y DESIGUALDADES EN ARGENTINA. HALLAZGOS A PARTIR DE ENNYS2

María Elisa Zapata[1], Alicia Rovirosa[1], María Celeste Nessier[1], Agustina Marconi[2]
(1) Centro de Estudios sobre Nutrición Infantil Dr. Alejandro O´-Donnell, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina., Cerrito 1136, Ciudad de Buenos Aires, Argentina
(2) University of Wisconsin-Madison, Madison, Estados Unidos

Resumen. Introducción: La dieta propuesta por EAT-Lancet se ha asociado con menor riesgo de morbilidad, mortalidad y menor impacto ambiental. **OBJETIVO:** Evaluar el cumplimiento de la dieta EAT-Lancet a través del PHDI en un estudio poblacional a nivel nacional realizado en Argentina, y las condiciones sociodemográficas asociadas. **Metodología :** Estudio descriptivo y transversal. Se evaluó el Índice de Dieta Saludable para el Planeta (PHDI) a partir del recordatorio de 24h de la Encuesta Nacional de Nutrición y Salud 2018-19 (ENNyS 2), para ≥2 años (n=15474). Se realizó análisis descriptivo y multivariado mediante regresión lineal ponderada, considerando el puntaje del PHDI como variable dependiente continua para analizar asociación con variables sociodemográficas (sexo, grupo de edad, región geográfica, ingresos per cápita, nivel educativo y nivel socio económico). **Resultados:** El PHDI medio fue de 33,3 puntos (IC95 % 32,6-33,4) sobre una puntuación que oscila entre 0 y 150. Se observó mayor puntuación en mujeres (β= 1,78; IC95%: 1,16–2,40; p<0,001, en comparación con pares varones), a medida que aumenta la edad (18 a 30 años: β= 1,34; IC95%: 0,52–2,16; p=0,001, 31–50 años: β= 3,32; IC95%: 2,51–4,13; p<0,001, 51–70 años: β= 5,74; IC95%: 4,80–6,68; p<0,001 y 70 años o más β= 6,89; IC95%: 5,42–8,37; p<0,001) y en personas de hogares de mayores ingresos (β= 2,88; IC95%: 1,80–3,95; p<0,001 en Q5 vs Q1), en todos los casos las cifras observadas son igualmente bajas. De los 16 componentes que integran el índice, sólo la carne de ave y aceites alcanzaron en promedio al menos la mitad de puntos esperados. **Conclusiones:** En Argentina las condiciones socioeconómicas más favorables se relacionan con una mejor calidad de la dieta, asimismo se evidencia un bajo cumplimiento del patrón alimentario saludable y sostenible que dista de cumplir las recomendaciones de EAT-Lancet.
Keywords: dieta sostenible, desigualdades, encuestas alimentarias
Financing: CESNI (Centro de estudios sobre nutrición infantil Dr. Alejandro O´Donnell)
Disclosure of conflict of interest: Ninguno

HL462HG

PREVALENCIA SÍNDROME METABÓLICO METABOLICO Y VIRUS DE INMUNODEFICIENCIA HUMANA: REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA

Amarilis Then de Perdomo[1], Carolina Tavares[1], Gipsy Jimenez-Paulino[1], Kartika Palar[3], Kathryn Derose[2], María Concepción Carratalá[4]
(1) Universidad Autónoma de Santo Domingo, Instituto de Investigación en Salud, Ciencias de la Salud. República Dominicana
(2) Universidad de Massachusetts Amherst. Departamento de Promoción y política en Salud. Boston, EEUU. (3) Universidad de California, San Francisco, California, EEUU. (4) Universidad Miguel Hernández, Medicina clínica. Alicante, España.

Resumen. Introducción: El síndrome metabólico (SM) constituye un conjunto de alteraciones metabólicas asociadas con un mayor riesgo de enfermedades cardiovasculares y diabetes mellitus tipo 2. En personas viviendo con VIH, la prevalencia del SM ha aumentado debido, entre otros factores, al uso prolongado de terapia antirretroviral (TAR). **Objetivo:** Describir la prevalencia del síndrome metabólico en personas viviendo con VIH y evaluar el impacto de los diferentes esquemas de terapia antirretroviral, considerando variaciones demográficas y regionales. **Metodología**: Se realizó una revisión bibliográfica sistemática utilizando las bases de datos PubMed, Scopus y Web of Science. Se incluyeron es-

tudios publicados entre 2005 y 2023 en inglés, español y francés, relacionados con síndrome metabólico, VIH y terapia antirretroviral. La selección de estudios se efectuó siguiendo la metodología PRISMA y la calidad metodológica fue evaluada mediante la escala Newcastle-Ottawa. **Resultados:** La prevalencia promedio del síndrome metabólico en personas con VIH fue de 30.5% (IC95%: 25.0%-36.0%). Tratados con inhibidores de la proteasa presentaron una mayor prevalencia de SM (37.0% ± 5.2%) en comparación con quienes recibían inhibidores de integrasa (22.5% ± 4.8%) ($p < 0.05$). Regionalmente, América Latina mostró la mayor prevalencia (33.2%), seguida de Europa (28.1%) y África (20.4%). Asimismo, el SM fue más frecuente en personas mayores de 50 años y en mujeres. **Conclusion:** El síndrome metabólico representa una importante comorbilidad en personas viviendo con VIH, especialmente en aquellas expuestas a determinados esquemas de TAR. Estos hallazgos resaltan la necesidad de implementar estrategias de monitoreo metabólico e intervenciones individualizadas que contribuyan a reducir el riesgo cardiovascular y mejorar la calidad de vida de esta población.

Keywords: síndrome metabólico, VIH, factores de riesgo metabólico.
Financing: Financiamiento por la Universidad Autónoma de Santo Domingo
Acknowledgments: Agradecimiento a la Universidad Autónoma de Santo Domingo
Disclosure of conflict of interest: No existe conflicto de interés entre los autores.

HL976NP

DIVERSIDAD ALIMENTARIA Y ADECUACIÓN DE MICRONUTRIENTES: EVIDENCIA DESDE LA COHORTE CHILENA DE AMBIENTES ALIMENTARIOS (FECHIC)

Angela Martinez Arroyo[1], Ignacio Álvarez[2], M. Fernanda Mujica-Coopman[3], Giannella Barisione Biso[1], Natalia Rebolledo[3], Ana Pereira[3]
(1) Universidad de Valparaíso, Centro de Investigación del Comportamiento Alimentario (CEIC), Centro de Micro-Bioinnovación (CMBi), Escuela de Nutrición y Dietética, Facultad de Farmacia, Valparaíso, Chile. (2) Universidad de Valparaíso, Instituto de Estadística, Facultad de Ciencias, Valparaíso, Chile. (3) Universidad de Chile, Centro de Investigación de Ambientes Alimentarios y Prevención de Enfermedades Crónicas Asociadas a Nutrición (CIAPEC), Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos, Santiago, Chile.

Resumen. Introducción: La diversidad dietética es clave para asegurar la calidad alimentaria y una adecuada ingesta de micronutrientes en periodos críticos del desarrollo. Validar indicadores simplificados como la Diversidad Alimentaria Mínima (MDD) es fundamental para el monitoreo en poblacional infantil. **Objetivo:** Evaluar la validez de los puntos de corte del instrumento Puntuación de Diversidad Dietética (DDS) para predecir la adecuación de ingesta de micronutrientes en niños/as chilenos. **Metodología:** Estudio transversal de 799 participantes (51% niñas) de la Cohorte Chilena de Ambientes Alimentarios (FECHiC). Utilizando un recordatorio de 24 horas, se clasificó el consumo alimentario utilizando el Cuestionario de Calidad de la Dieta (DQQ). Se calculó el DDS (0-10 grupos) y el cumplimiento de MDD-W (≥5 grupos). Se evaluó la adecuación de 8 micronutrientes (hierro, zinc, calcio, vitamina A, B6, B12, C, D) mediante la Razón de Adecuación de Nutrientes (NARs) y la Razón de Adecuación Media (MAR), respecto de los Requerimientos Promedio Estimados (EAR), considerando un MAR cercano a 1 como una adecuación óptima de micronutrientes. La capacidad predictiva del DDS se evaluó con curvas ROC. **Resultados:** La edad promedio (DE) fue de 6.2 (0.5) años; 50.3% presentó malnutrición por exceso. El DDS promedio fue 4.40 (1.34); el 45.3% cumplió la MDD. Los grupos menos consumidos fueron los vegetales de hoja verde oscuro, nueces y semillas, legumbres. La adecuación fue alta (>90%) para hierro, vitaminas A, B6 y B12), pero baja para calcio (49.4%). El DDS mostró capacidad predictiva aceptable para un MAR ≥0.75 (AUC=0.79). Un punto de corte de DDS ≥4 optimizó la sensibilidad (0.76) y especificidad (0.74). **Conclusión:** DDS es adecuado para identificar suficiencia de micronutrientes en niños/as. Un punto de corte ≥4 ofrece el mejor balance entre sensibilidad y especificidad, respaldando su potencial utilidad como indicador simplificado para monitoreo poblacional de calidad de dieta y adecuación de micronutrientes en niños.

Keywords: diversidad alimentaria, adecuación de micronutrientes, niños/as
Financing: FONDECYT de Iniciación #11241201, ANID-COVID #0591, FONDECYT Regular #1161436, IDRC #108180.
Acknowledgments: Agradecimientos a las familias y participantes de la cohorte FECHIC, equipo de CIAPEC-INTA, ANID Chile.
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflicto de interés. AMA es parte del comité científico del SLAN.

HM239GB

DISPONIBILIDAD Y COSTO DE PANIFICADOS LIBRES DE GLUTEN EN CADENAS DE SUPERMERCADOS DE MONTEVIDEO, URUGUAY

Fabiana Peregalli[1], Walkiria Pina[2], Silvia Gigante[2], Marina Moirano[3]
(1) Centro Hospitalario Pereira Rossell., Servicio de Gastroenterología, Hepatología y Nutrición, Montevideo, Uruguay. (2) Universidad de la República Oriental del Uruguay., Unidad Académica de Alimentos., Escuela de Nutrición, Montevideo, Uruguay. (3) Universidad de la República Oriental del Uruguay., Unidad Académica de Nutrición Clínica., Escuela de Nutrición, Montevideo, Uruguay.

Resumen. Introducción: La dieta libre de gluten (DLG) es el único tratamiento para la enfermedad celíaca (EC). La misma debe ser estricta y permanente. El costo de los productos libres de gluten (LG) es una de las barreras para la adhesión a la DLG. Los panificados forman parte de la alimentación habitual de la población y en personas celíacas requieren sustitución por opciones LG. **Objetivo:** Estudiar la oferta y el costo de los panificados LG con respecto a sus homólogos regulares en el mercado uruguayo. Metodología: Estudio descriptivo, transversal. Se registraron datos de panificados envasados disponibles, según categorización del Reglamento Bromatológico Nacional: panes, pre-pizza, tostadas, pan dulce, budín o torta, galleta, grisines, galletitas y alfajores, a través de la plataforma digital de tres cadenas de supermercados entre marzo y abril de 2026. Se seleccionaron productos LG, nacionales e importados, dentro de 7 categorías disponibles, seleccionando el de menor precio disponible y consignando el mayor, registrando además presentación, peso neto y presencia de otros CLAIMS. El análisis comparativo se realizó con productos similares, seleccionando el de menor costo. **Resultados:** Los panificados LG son entre 1,5 a 4 veces más costosos que los regulares (promedio 2,8 veces). Las categorías con mayor diferencia son las de panes y galletas saladas (ambas 4 veces más caras que sus homólogos regulares). El costo puede incrementarse en 5 veces o más cuando los productos presentan además otros CLAIMS (sin azúcar agregada, orgánico, vegano, raw entre otros) o es importado. **Conclusiones:** Los panificados LG son en promedio 2,8 veces más costosos que sus equivalentes convencionales. Panes y galletas saladas, ambos productos de consumo habitual, son las categorías más costosas frente a otros productos de consumo excepcional. Generar acciones centradas en disminuir costos de la DLG es clave para facilitar la adhesión en personas celíacas.

Keywords: enfermedad celíaca, barreras adhesión, alimentos libres de gluten.
Financing: No se contó con financiamiento
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflictos de interés en relación al presente trabajo.

HM277SP

MONITOREO GLOBAL DE DIETAS SALUDABLES Y SOSTENIBLES: EL MARCO INFORMAS 2.0

Maria Laura da Costa Louzada[1,2], **Kamila Tiemann Gabe**[1,2], Leandro Teixeira Cacau[1,2], Jean-Claude Moubarac[2,3]
(1) University of Sao Paulo, Nutrition, School of Public Health, Sao Paulo, Brazil. (2) University of São Paulo, Center of Epidemiological Studies in Nutrition and Health, Sao Paulo, Brazil. (3) University of Montreal, Nutrition, Medicine, Montreal, Canada.

Abstract. Context: Dietary patterns of low quality are a leading driver of obesity, non-communicable diseases (NCD), environmental degradation, cultural erosion, and social inequities worldwide. Monitoring population diet quality across countries and over time is therefore essential to inform and evaluate the impact of public policies aimed at creating sustainable healthy food environments. **Objective**: to update the International Network for Food and Obesity/non-communicable diseases Research, Monitoring and Action Support (INFORMAS) framework for global diet quality monitoring. **Methodology:** Review of evidence from systematic reviews, meta-analyses, and international consensus statements. **Results:** The framework is structured into three approaches— minimal, expanded, and optimal— considering the context specific to countries and data availability. The minimal approach relies on country-level data, including retail sales and food balance sheets, to estimate the per capita sales or availability of key food groups (such as ultra-processed foods, meat, fruits, and vegetables). The expanded approach relies on household-level data, particularly household budget surveys, to estimate indicators such as the caloric share of ultra-processed foods and diet quality indices aligned with the components of healthy sustainable diets. The optimal approach relies on individual-level data and includes comprehensive dietary assessment methods (such as 24-hour recalls, food frequency questionnaires, and food records) and short dietary screeners. Recommended indicators include the caloric share of ultra-processed foods and diet quality indices aligned with the components of healthy sustainable diets, alongside screener-based indicators of dietary diversity, non-communicable chronic diseases-protective and risk food groups, and consumption of ultra-processed and natural or minimally processed foods. **Conclusions:** Overall, the INFORMAS framework 2.0 offers a flexible and conceptually grounded roadmap to guide both research and policy. It enables countries to select context-appropriate strategies while advancing consistent and meaningful monitoring of sustainable healthy diets worldwide, despite remaining gaps in validation, comparability, and sensitivity to change.
Keywords: sustainable healthy diets, nutrition surveillance, diet quality monitoring
Financing: None.
Acknowledgments: The International Network for Food and Obesity/non-communicable diseases Research, Monitoring and Action Support (INFORMAS) team.
Disclosure of conflict of interest: None.

JK672NR

EVOLUÇÃO DA QUALIDADE DO SONO NA GESTAÇÃO SEGUNDO A ADOÇÃO DE HÁBITOS SAUDÁVEIS

Evolución de la calidad del sueño en la gestación según la adopción de hábitos saludables

Natália Valdevite Urenha[1], Maria Carolina de Lima[1], Natália Posses Carreira[1], **Daniela Saes Sartorelli**[1,2]
(1) Universidade de São Paulo, Programa de Pós-Graduação em Saúde Pública, Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto, Avenida Bandeirantes, 3900, Ribeirão Preto, SP, Brasil
(2) Universidade de São Paulo, Medicina Social, Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto, Avenida Bandeirantes, 3900, Ribeirão Preto, SP, Brasil

Resumo: Contexto: Durante a gestação, alterações hormonais, físicas e emocionais podem aumentar a vulnerabilidade a distúrbios do sono. **Objetivo:** Investigar a evolução da qualidade do sono ao longo da gestação segundo a adoção de hábitos de vida saudáveis. **Metodología:** Análise longitudinal de 198 gestantes adultas com sobrepeso incluídas em um ensaio clínico randomizado. A autopercepção da qualidade do sono nas últimas 24 horas foi avaliada entre a 3ª-15ª e entre a 28ª-36ª semanas de gestação por meio de uma escala *Likert*. A frequência de consumo alimentar foi estimada por um *screener* e a prática de atividade física por questionário estruturado, ambos validados. Foram considerados como hábitos saudáveis o consumo semanal de frutas ≥ 5 vezes, verduras e legumes ≥ 5 vezes, bebidas adoçadas ≤ 2 vezes, ultraprocessados ≤ 2 vezes e a prática de atividade física ≥ 150 minutos por semana. Modelos de Regressão Quantílica ajustados foram utilizados para investigar a evolução da qualidade do sono ao longo da gestação segundo a adoção de três ou mais hábitos saudáveis de vida, adotando-se os percentis 25, 50 e 75 e nível de significância de p≤0,05. **Resultados:** No total, 56% das mulheres relataram a adoção de ≥3 hábitos saudáveis, as quais apresentaram uma evolução mais expressiva na qualidade do sono ao longo da gestação em toda a distribuição [P25: β=0,63 (IC95%: 0,40; 0,86); P50: β=0,62 (0,42; 0,83); P75: β=0,69 (0,51–0,86)], quando comparadas àquelas que adotaram ≤2 destes hábitos [P25: β=0,24 (0,03; 0,46); P50: β=0,31 (0,09; 0,53); P75: β=0,16 (-0,02;0,34)]. **Conclusão:** A adoção simultânea a três ou mais hábitos saudáveis de vida se associou a uma evolução mais favorável da qualidade do sono ao longo da gestação.
Keywords: gravidez, qualidade do sono, estilo de vida
Financing: FAPESP (017/15386-2, 2021/06468-0), CNPq (406000/2018-2), CAPES (001), FAEPA (1039/2018, 1114/2018, 61/2019, 62/2019, 754/2021).
Disclosure of conflict of interest: Não há conflito de interesses

KB862RP

INSTRUMENTOS PARA MONITORAMENTO DO CONSUMO ALIMENTAR NA ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE: UMA REVISÃO DE ESCOPO

Instrumentos de monitoreo del consumo alimentario em la Atención Primaria de Salud: revisión de alcance

Kauane Félix Ignêz[1], Giovana Regina Ferreira[1], Vanessa Cardozo Mendes[1], Maria Eliana Madalozzo Schieferdecker[1], Claudia Choma Bettega Almeida[1], Sandra Crispim[1]
(1)Departamento de Nutrição, Faculdade de Ciências da Saúde, Universidade Federal do Paraná. Curitiba, Brasil.

Resumo. Contexto: A avaliação do consumo alimentar na Atenção Primária à Saúde (APS) possibilita o diagnóstico situacional e subsidia a implementação e avaliação de políticas de alimentação e nutrição. No entanto, esses dados ainda são escassos globalmente. **Objetivo:** Mapear os instrumentos de avaliação do consumo alimentar utilizados para monitoramento e gestão de dados na APS no mundo. **Metodologia:** Trata-se de uma revisão de escopo conduzida de acordo com as diretrizes mais atuais. Em novembro de 2025, a estratégia de busca foi aplicada às bases de dados: PubMed, LILACS, Scopus, Embase e Web of Science. Também houve busca no site da WHO Library and Digital Information Networks e no Google Scholar. Foram incluídos estudos publicados entre 2014 e 2025, sem restrição de idioma. A triagem foi realizada de forma cega e independente por duas revisoras, com resolução de conflitos por uma terceira revisora. O protocolo que

guia essa revisão está registrado no Open Science Framework (osf.io/uw2m5). **Resultados:** Foram identificados 1.604 registros, dos quais 8 atenderam aos critérios de elegibilidade. Os instrumentos encontrados para avaliação do consumo alimentar na APS foram: NutriSTEP® (Canadá), que objetiva identificar crianças (pequenas: 18-35 meses; pré-escolares: 3-5 anos) com maior risco de má nutrição e com comportamento sedentário excessivo; e Marcadores de Consumo Alimentar do Sisvan (Brasil), que objetiva identificar as práticas alimentares de qualquer indivíduo e viabilizar a vigilância alimentar e nutricional no país. **Conclusão:** Os instrumentos identificados diferenciam-se, principalmente, quanto à característica do sistema de saúde no qual estão inseridos. O instrumento brasileiro, vinculado ao Sistema Único de Saúde, mostrou-se inédito e qualificado para aplicação nacional. Entretanto, destaca-se uma importante lacuna internacional na identificação e caracterização de instrumentos do consumo alimentar utilizados no monitoramento e gestão de dados na APS, o que restringe a padronização e a comparação entre as práticas das diferentes realidades e nações.
Keywords: consumo alimentar, vigilância alimentar e nutricional, atenção primária à saúde
Financing: Apoio Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – Brasil (CAPES)–Código 001
Disclosure of conflict of interest: Os autores declaram não haver conflito de interesse.

KH349PN

ULTRA-PROCESSED FOOD CONSUMPTION AND TYPE 2 DIABETES INCIDENCE: EVIDENCE FROM THE NUTRINET-BRASIL COHORT STUDY

Consumo de alimentos ultraprocesados e incidencia de diabetes: evidencia de la cohorte Nutrinet-Brasil

Euridice Martínez Steele[1,2], Riceli Rodeghiero Oliveira[1,2], Fernanda Helena Marrocos-Leite[1,2], Giovanna Calixto Andrade[1,2], Andreia Miranda[1,2], Carlos Augusto Monteiro[1,2]
(1) University of São Paulo, Center for Epidemiological Studies in Health and Nutrition (NUPENS), School of Public Health, São Paulo, Brasil. (2) University of São Paulo, Department of Nutrition, School of Public Health. Sao Paulo, Brasil

Abstract. Introduction: Type 2 diabetes is considered a global pandemic, affecting approximately 10% of adults worldwide. Growing evidence suggests that higher consumption of ultra-processed foods (UPF) is associated with an increased risk of type 2 diabetes. However, evidence from low- and middle-income countries, including Brazil, remains limited. **Objective:** To examine the prospective association between UPF intake and the risk of type 2 diabetes in the NutriNet-Brasil cohort study. **Methodology:** We analyzed self-reported data from 21,661 individuals without baseline diabetes or prediabetes who reported having undergone at least one laboratory blood test for diabetes diagnosis during follow-up. Baseline UPF intake (% of total dietary intake by weight) was estimated using the mean of two or three NOVA24h recalls and categorized into quintiles (Q). Cox proportional hazards models were used to estimate crude and adjusted hazard ratios (HRs) and their 95% confidence intervals (95% CI), accounting for sociodemographic, lifestyle, and health history factors. **Results:** The mean contribution of UPFs to total daily dietary intake (by weight) was 9.6%. After a mean follow-up of 2.1 years, 105 incident cases of type 2 diabetes were identified. UPF intake was positively and linearly associated with diabetes incidence. Participants in the highest quintile (Q5), with a mean UPF intake of 22.4%, had a higher risk of diabetes compared with those in the lowest quintile (Q1), with a mean intake of 1.9% (adjusted HR: 3.22; 95% CI: 1.50–6.89). **Conclusion**: The results of the NutriNet-Brasil cohort study show that higher UPF intake is associated with an increased risk of type 2 diabetes. These findings, together with accumulating evidence linking UPF consumption to diabetes and other chronic diseases, underscore the need for public health policies aimed at reducing UPF intake.
Keywords: ultra-processed foods, diabetes, NutriNet-Brasil
Financing: Funded by Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico do Brasil (grant 302758/2026-7)
Disclosure of conflict of interest: No authors have any conflicts of interest to declare.

LC748FS

GUÍAS ALIMENTARIAS SALUDABLES Y SOSTENIBLES ASOCIADAS A OBESIDAD, COSTO E IMPACTO AMBIENTAL EN PREESCOLARES MEXICANOS

Andrea Arango Angarita[1], Mishel Unar Munguía[2], Teresa Shamah Levy[1]
(1) Centro de Investigación en Evaluación y Encuestas, Instituto Nacional de Salud Pública, Cuernavaca, Morelos, México. (2) Centro de Investigación en Nutrición y Salud, Instituto Nacional de Salud Pública, Cuernavaca, Morelos, México.

Resumen. Contexto: Las Guías Alimentarias Saludables y Sostenibles para población mexicana (GASS), recientemente adaptadas para población preescolar, promueven una alimentación saludable sin generar daño al medio ambiente. Sin embargo, la evidencia sobre su cumplimiento en esta población y su relación con sobrepeso u obesidad (SP-OB), así como con el costo y el impacto ambiental de la dieta, es limitada. **Objetivo:** Analizar la asociación entre el cumplimiento de las recomendaciones de las GASS y el SP-OB, así como el costo y el impacto ambiental de la dieta en preescolares mexicanos. **Metodología:** Estudio transversal con datos representativos de 3,497 preescolares de 1–4 años de la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2020–2024. La ingesta dietética se estimó mediante un cuestionario de frecuencia de consumo semicuantitativo de 7 días. Se construyó un puntaje de cumplimiento de las GASS con base en grupos de alimentos, clasificado en terciles según su nivel de cumplimiento. El SP-OB se definió como z-IMC para la edad >+2 DE. Los indicadores ambientales (huella de carbono, uso de suelo y huella hídrica azul) se estimaron a partir de bases de datos nacionales e internacionales. Los precios de alimentos se obtuvieron del INEGI. Se emplearon modelos de regresión multivariados ajustados por variables sociodemográficas y energía total. **Resultados:** La prevalencia de SP-OB fue 6.6%. El costo promedio de la dieta fue 64.3 MXN/día. Los preescolares en el tercil más alto de cumplimiento tuvieron 47% menores posibilidades de presentar SP-OB (OR=0.53; IC95%:0.30–0.95) y menor costo dietético (-8.62 MXN/día; IC95%:-15.75,-1.49). Asimismo, presentaron menor huella de carbono (−1.27 kg CO_2-eq/día), menor huella hídrica azul (−26.38 L/día p=0.12) y menor uso de suelo (−0.68 m^2/día) en comparación con el tercil más bajo. **Conclusión:** Un mayor cumplimiento de las GASS se asoció con menor SP-OB, menor costo, huella de carbono y uso del suelo de la dieta en preescolares.
Keywords: guías alimentarias saludables y sostenibles, sobrepeso y obesidad, preescolares
Financing: No se recibió financiamiento para este estudio
Disclosure of conflict of interest: Las autoras declaran no presentar conflicto de interés

LH975PR

ULTRA-PROCESSED FOOD CONSUMPTION AND HYPERTENSION RISK: THE MEDIATING EFFECT OF BODY MASS INDEX IN NUTRINET-BRASIL

Consumo de alimentos ultraprocesados y riesgo de hipertensión: efecto mediador del índice de masa corporal

Fernanda Marcelina Silva[1], Débora Borges dos Santos Pereira[1], Eurídice Martinez Steele[2], Maria Laura da Costa Louzada[2], Carlos Augusto Monteiro[2], Renata Bertazzi Levy[1]
(1) Universidade de São Paulo, Medicina Preventiva, Faculdade de Medicina, São Paulo, Brasil. (2) Universidade de São Paulo,

Nutrição, Faculdade de Saúde Pública, São Paulo, Brasil
Abstract. Introduction: Hypertension is a major global public health challenge. Ultra-processed food (UPF) consumption is associated with an increased hypertension risk. Evidence also suggests that UPF consumption is linked to obesity. Body mass index (BMI) is a well-established risk factor for hypertension and may partially mediate the association between UPF consumption and hypertension. **Objective:** To assess the mediating effect of BMI on the association between UPF consumption and hypertension risk among Brazilian adults. **Methods:** NutriNet-Brasil is an ongoing, web-based cohort study that includes adult participants (≥18 years) residing in Brazil. The present study comprised 17,446 participants without hypertension at baseline. The dietary share of UPF (% kcal/day) was calculated based on the average of the first two 24-hour dietary recalls (Nova24h) completed at baseline (months 6 and 12). Incident hypertension was defined as self-reported medical diagnosis during follow-up (up to 50 months). Covariates included sociodemographic and lifestyle factors, as well as family history of hypertension, comorbidities and BMI, all assessed at baseline. Cox proportional hazards models were used to estimate hazard ratios (HR) and 95% confidence intervals (95%CI). Mediation analysis (four-way decomposition) evaluates the role of the baseline mean BMI in the association between UPF consumption and hypertension risk. The indirect effect of UPF consumption, mediated through BMI, was expressed as a percentage. **Results:** During 1.9 years of follow-up, 1,204 hypertension cases were identified. After adjustment, each 10% increase in UPF consumption was associated with a 16.0% (95%CI: 1.11-1.21) higher risk of hypertension. This association remained statistically significant even after adjustment for BMI, although attenuated (HR: 1.11; 95%CI: 1.06–1.16). Mediation analysis indicated that BMI mediated 13.8% (95%CI: 10.5-17.7) of the association between UPF consumption and incident hypertension. However, a significant direct effect remained. **Conclusions:** The association between UPF consumption and hypertension risk is partially mediated by BMI, suggesting additional pathways.
Keywords: ultra-processed food, hypertension, mediating actor
Financing: Project funded by the São Paulo Research Foundation (Grant No. 2024/04278-8)
Acknowledgments: The authors gratefully acknowledge NutriNet-Brasil participants and all research team involved in conducting the cohort.
Disclosure of conflict of interest: We have no conflicts of interest to disclose

LR691KM

CONTROLES PRENATALES Y DIVERSIDAD ALIMENTARIA EN GESTANTES CHILENAS: RESULTADOS DE LA COHORTE CHIMINCS-II

Graciela Fernández[1], Ángela Martínez Arroyo[1], Giannella Barisione Biso[1], María F. Mujica-Coopman[2], Marcela Flores[3], Maria Luisa Garmendia[2]
(1) Centro de Investigación del Comportamiento Alimentario (CEIC), Escuela de Nutrición y Dietética, Facultad de Farmacia, Universidad de Valparaíso, Valparaíso, Chile. (2) Centro de Investigación de Ambientes Alimentarios y Prevención de Enfermedades Crónicas Asociadas a Nutrición (CIAPEC), Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA), Universidad de Chile. (3) Corporación Municipal Educación, Salud y Atención de Menores, Región Metropolitana, Institución en convenio con INTA (CIAPEC), Chile.
Resumen. Introducción: La Diversidad Alimentaria Mínima para mujeres (MDD-W) es un indicador proxy de adecuación de micronutrientes. Los controles prenatales en atención primaria representan una oportunidad para promover hábitos alimentarios saludables durante el embarazo. Sin embargo, la asociación entre asistencia a controles prenatales (ACP) y diversidad alimentaria en gestantes aún no ha sido estudiada. **Objetivo:** Evaluar la asociación entre ACP y diversidad de la dieta en gestantes chilenas. **Metodología:** Se analizaron datos secundarios del segundo trimestre de 350 gestantes participantes de la cohorte CHiMINCs-II (CIAPEC-INTA) atendidas en centros de APS de Puente Alto. La dieta se evaluó mediante un recordatorio de 24 horas, posteriormente aplicaron el *Diet Quality Questionnaire* (DQQ). A partir del DQQ, la diversidad alimentaria se calculó como sumatoria del consumo de 10 grupos de alimentos, definiendo MDD-W adecuado como el consumo de ≥5 grupos. La ACP se obtuvo del registro fotográfico de la Agenda de Salud de la Mujer, considerándose adecuado ≥7 controles (Guía Perinatal, 2015). Se utilizaron modelos de regresión logística para estimar asociación entre ACP y diversidad alimentaria, ajustados por potenciales variables confusoras (nivel educacional, edad, exceso de peso pregestacional). **Resultados**: La edad promedio fue de 28,7 años (DE: 5,77), 43% presentó obesidad pregestacional. El 64% de las gestantes alcanzó la MDD-W recomendada. El 10,3% de las gestantes cumplió con una ACP adecuada. En el análisis ajustado, las gestantes que cumplieron con al menos siete controles prenatales presentaron 2,4 más probabilidades de alcanzar el MDD-W en comparación con quienes tuvieron menos de 7 controles (OR: 2,44; IC95: 1,05-5,64; p=0,037). **Conclusiones:** La adecuada asistencia a controles prenatales se asoció con mayor diversidad alimentaria en gestantes, lo que podría favorecer la adecuación de micronutrientes. Estos hallazgos destacan el rol de los controles prenatales como una oportunidad para promover una alimentación saludable durante el embarazo.
Keywords: gestantes, diversidad alimentaria, controles de prenatales
Financing: FONIS SA23I0030, FONDECYT Iniciación #11241201, FONDECYT Regular #1190532, ANID-COVID #0591
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflicto de interés. A.M.A es parte del comité científico del SLAN.

MH896QF

PREÇO DE ALIMENTOS E INSEGURANÇA ALIMENTAR: RENDA E CUSTO RELATIVO DE ALIMENTOS SAUDÁVEIS

Precios de los alimentos e inseguridad alimentaria: renta y costo relativo de alimentos saludables.

Bruna Barbosa Furtado[1], Thaís Cristina Marquezine Caldeira[1], Laura Cordeiro Rodrigues[1], Mary Anne Nascimento-Souza[1], Rafael Moreira Claro[1]
(1) Univerisdade Federal de Minas Gerais, Departamento de Nutrição, Escola de EnfermagemBelo Horizonte-MG, Brasil.
Resumo. Contexto: O cenário da insegurança alimentar (IA) no Brasil é preocupante, com a IA grave alcançando 24,2% em 2024. A literatura evidencia que a renda é determinante do consumo alimentar e relaciona-se diretamente com o preço dos alimentos. Diante do cenário atual, com o aumento no preço de alimentos *in natura* e minimamente processados, torna-se relevante analisar a associação entre o preço relativo dos alimentos saudáveis e a IA. **Objetivo:** Analisar a associação entre o preço relativo de alimentos saudáveis, a renda domiciliar per capita e a prevalência de insegurança alimentar e nutricional entre os domicílios brasileiros. **Metodologia:** Estudo transversal uti dados da POF 2017/2018, considerando estratos domiciliares como unidade amostral. Foi considerado o delineamento complexo da amostra, utilizando pesos amostrais. A associação entre o preço relativo, IA, em quintis, e renda foi estimada por modelos de regressão linear simples em escala logarítmica, apresentando coeficientes de regressão e intervalos de confiança de 95%. **Resultados:** Para a IA total, após ajuste, a renda apresentou associação inversa (β = -0,17; IC95%: -0,27; -0,07), indicando que o aumento de 1% na renda as-

socia-se a redução de 0,17% na IA. O preço relativo dos alimentos saudáveis apresentou associação positiva (β = 0,24; IC95%: 0,07; 0,40), evidenciando que o aumento de 1% no preço associa-se a aumento de 0,24% na IA. Para a IA grave, as associações foram mais intensas (renda: β = -0,41; IC95%: -0,57; -0,25; preço: β = 0,58; IC95%: 0,27; 0,88). **Conclusões:** A renda e o preço relativo dos alimentos associaram-se à IA, evidenciando que maior renda reduz e maiores preços aumentam sua ocorrência, com maior magnitude para IA grave. Ressalta-se o papel do acesso econômico na determinação da IA e a necessidade de políticas públicas que ampliem a renda e reduzam o custo dos alimentos saudáveis.
Keywords: insegurança alimentar, renda per capita, custo e análise de custo
Financing: TED 04/2025 Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, Brasil.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos ningún conflicto de intereses que declarar.

MQ584CH

ENFOQUE DE DERECHO A LA ALIMENTACIÓN PARA ELABORAR PLANES SALUDABLES Y SOSTENIBLES EN ARGENTINA, 2025

María Luz Franco[1,2], María Luz Franco[1,2], Anabella Salomone[1,2], Julieta San Segundo[1,2], Valentina Del Brío[1,2]
(1) Universidad de Flores (UFLO) sede Patagónica, Ciencias de la Salud, Neuquén, Argentina
(2) ODA-UFLO Investigadoras del Observatorio del Derecho a la Alimentación

Resumen. Introducción: Según la Declaración Universal de Derechos Humanos, la alimentación es un derecho universal. Desde 1994 tiene jerarquía constitucional en Argentina, incluyendo nociones de disponibilidad, accesibilidad, adecuabilidad y sostenibilidad. Enseñar diseños de planes alimentarios representa un contenido central de la cátedra Nutrición Normal, UFLO. Existe una fuerte tendencia a medicalizar la nutrición humana en la formación de grado. Se describe experiencia de enseñanza, con enfoque de Derecho a la Alimentación (DA) para el diseño de planes saludables y sostenibles. **Objetivo**: Describir una experiencia práctica de enseñanza de planes alimentarios saludables y sostenibles para personas adultas, considerando el derecho a la alimentación como marco, en la cátedra Nutrición Normal, año 2025. **Metodología: Diseño**: Análisis cualitativo, partiendo de aprendizaje basado en problemas, de factibilidad de diseños de planes saludables y sostenibles que respeten el enfoque DA. La población objetivo: personas adultas jóvenes, mayores y embarazadas divididas en accesibilidad alimentaria según enfoque de DA. Partiendo de variables: suficiencia, calidad, armonía, patrón gastronómico (Leyes de Escudero) y sostenibilidad (sin uso ultraprocesados (UP) y propuesta "Dietas saludables a partir de sistemas alimentarios sostenibles" (LANCET)). Categorías: factibilidad (SI), no factibilidad (NO) y ampliación de patrón gastronómico (APG). **Resultados**: La enseñanza de diseños de planes saludables y sostenibles con enfoque de accesibilidad DA presentan limitaciones en factibilidad. Adultos con accesibilidad de DA: es factible diseño, excepto variable LANCET, requiere APG.
Adultos sin accesibilidad de DA: adultos mayores no presenta factibilidad en ninguna de las variables. Jóvenes y embarazadas la no factibilidad se presenta en calidad, armonía, patrón gastronómico, no uso UP y LANCET. **Conclusiones**: Enseñar diseños de planes de alimentación saludables y sostenibles considerando DA, implica obstáculos por las dificultades de accesibilidad con enfoque de DA. La sostenibilidad, según LANCET, requiere ampliación del patrón gastronómico. Se sugiere profundizar noción de DA en procesos de enseñanza y aprendizaje de nutrición humana.

Keywords: aprendizaje basado en problemas, derecho a la alimentación, patrones de comida
Financing: Sin financiamiento.
Acknowledgments: A la Universidad de Flores y estudiantes de la cohorte 2025.
Disclosure of conflict of interest: Sin conflictos de intereses.

NR626MD

PERCEPCIONES Y ACTITUDES SOBRE SOSTENIBILIDAD ALIMENTARIA EN UNA COMUNIDAD UNIVERSITARIA. ARGENTINA 2024

Leticia Beatriz Azzaretti[1,2,4], María Cielo Gutiérrez[1,2,3], Gloria Sammartino[1,2], Belén Lahoz[1,2], Maria Eugenia Chaparro[1,2], **Sonia Ana Naumann**[1,2]
(1) Universidad de Buenos Aires, Centro de Investigaciones sobre Problemáticas Alimentarias y Nutricionales (CISPAN), Facultad de Ciencias Médicas, Escuela de Nutrición, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina. (2) Universidad de Buenos Aires, Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina (3) Hospital de Clínicas José de San Martín, División de Gastroenterología, Facultad de Ciencias Médicas, Universidad de Buenos Aires, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina (4) Hospital Interzonal General de Agudos San Felipe, Servicio de Nutrición, San Nicolás de los Arroyos, Argentina

Resumen. Introducción: La transformación de sistemas y consumos alimentarios a versiones más saludables y sostenibles son estrategias claves para reducir el impacto ambiental. Este proceso requiere, entre otros esfuerzos y articulaciones, abordar las percepciones y actitudes de las personas, como consumidores finales. **Objetivo:** Describir las percepciones y actitudes vinculados con la alimentación sostenible en estudiantes, docentes y no docentes de la Licenciatura en Nutrición, Universidad de Buenos Aires, 2024. **Metodología:** Estudio transversal, descriptivo, con muestreo no probabilístico por autoselección, con intención censal. Se adaptó lingüística y culturalmente un cuestionario español y se aplicó una encuesta estructurada online anónima autoadministrada. Se analizaron: *percepciones* sobre atributos asociados a una alimentación sostenible y del impacto de los alimentos sobre la sostenibilidad ambiental; y *actitudes* vinculadas a la importancia atribuida a la producción sostenible de los alimentos consumidos y disposición a pagar más por alimentos y bebidas producidos de manera sostenible. **Resultados:** Se invitó a toda la comunidad académica (n=2987), se obtuvieron 599 encuesta completas (tasa de respuesta 20%): 527 estudiantes (88%), 62 docentes (10,4%) y 10 no docentes (1,7%), 90,8% de sexo femenino. Los atributos asociados a la alimentación sostenible más valorados por la comunidad universitaria fueron: bajo impacto ambiental, respetuosa de la biodiversidad y rica en verduras y hortalizas (84% en todos los casos). Más del 90% percibió un impacto negativo de las bebidas azucaradas y los productos ultraprocesados sobre la sostenibilidad planetaria, y el 86% uno positivo de los alimentos de origen vegetal. La importancia atribuida a la producción sostenible de los alimentos consumidos y la disposición a pagar más por ellos fueron bajas, del 48% y 30% respectivamente. Conclusiones: Se evidenciaron oportunidades para incidir favorablemente en las percepciones y actitudes sobre alimentación sostenible en la comunidad universitaria, siendo el entorno universitario un ámbito estratégico para promoverla.

Keywords: alimentación sostenible, promoción de la salud, educación superior
Financing: Financiado por la Universidad de Buenos Aires - Proyecto UBACyT 2023-2025 (Cod. 20020220400308BA)
Acknowledgments: Agradecemos a las autoridades y a cada es-

tudiante, docente y no docente de nuestra Carrera.
Disclosure of conflict of interest: Las autoras declaran no tener conflictos de intereses.

PD974DN

DISEÑO DE UN ALIMENTO FUNCIONAL SOSTENIBLE PARA MEJORAR LA SALUD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA EN MIGRANTES

Daniela Gordillo-Bastidas[1], Yareni Yunuen Gutiérrez-Gómez[1], Isis Nicole González-Balseca[1], Danna Bribiesca-Jaramillo[1], Gladis Anais Vargas-Ceballos[1], Brisa Fernanda Yañez-Frías[1]
(1) Tecnológico de Monterrey, Escuela de Medicina y Ciencias de la Salud, Guadalajara, México

Resumen. Introducción: Las enfermedades no transmisibles (ENT) constituyen la principal causa de muerte a nivel mundial. Paralelamente, alrededor del 9% de la población mundial padece hambre y más de 582 millones de personas podrían vivir con desnutrición crónica en 2030. Las personas migrantes en tránsito presentan alta vulnerabilidad nutricional debido al acceso limitado a alimentos, periodos prolongados de ayuno y dietas de baja calidad, caracterizadas por un consumo insuficiente de proteína y micronutrientes esenciales, estas deficiencias se asocian con sarcopenia, fatiga y alteraciones inmunológicas. En este contexto, los carbohidratos simples suelen ser opciones más accesibles lo que aumenta el riesgo de ENT. Esta problemática coexiste con el desperdicio de aproximadamente un tercio de los alimentos producidos, lo que subraya la necesidad de soluciones innovadoras que integren salud, seguridad alimentaria y sostenibilidad. **Objetivo:** Diseñar y producir un alimento funcional sostenible, de bajo costo y alta densidad nutrimental, para mejorar la salud y la seguridad alimentaria de personas migrantes en tránsito. **Metodología:** Se realizó un estudio piloto con 16 migrantes en tránsito, que incluyó evaluación nutricional clínica y entrevistas a profundidad sobre hábitos alimentarios y estilo de vida. Se elaboró un diagnóstico situacional que sirvió de base para el desarrollo de **Nelhua**, un alimento funcional 100% basado en plantas, elaborado con garbanzo, frijol negro, cacahuate, pepita de calabaza y dátiles. **Resultados:** Cada porción de 100 g aporta 350 kcal, 20 g de proteína y 10.2 g de fibra. El consumo de 300 g/día cubre el requerimiento proteico promedio de un adulto. El producto es estable a temperatura ambiente, de bajo costo y con menor impacto ambiental que alimentos de origen animal. **Conclusion:** Nelhua es una estrategia innovadora y escalable para mejorar el estado nutricional, la salud y la seguridad alimentaria de personas migrantes en tránsito, contribuyendo a los ODS 2, 3, 12 y 13.

Keywords: migrantes en tránsito, seguridad alimentaria, alimento funcional
Financing: El proyecto no recibió financiamiento externo; se desarrolló con donaciones de bancos de alimentos.
Acknowledgments: Agradecemos a migrantes, donantes, estudiantes, profesores y al Tecnológico de Monterrey por hacer posible este proyecto.
Disclosure of conflict of interest: Declaramos no tener conflictos de interés.

PG251JQ

CONSUMO DE MACRONUTRIENTES Y SU ASOCIACIÓN CON LAS CARACTERÍSTICAS DE LAS DEPOSICIONES EN UNIVERSITARIOS FORÁNEOS

Ángeles Anahi García Bernal[1], Alma Gabriela Martínez Moreno[1], Berenice Sánchez Caballero[1], Jessica Elizabeth Pineda Lozano[1]
(1) Instituto de Investigaciones en Comportamiento Alimentario y Nutrición, Universidad de Guadalajara, Centro Universitario del Sur, Ciudad Guzmán, México

Resumen. Introducción: La etapa universitaria es una transición drástica para los alumnos que migran para continuar su educación donde la calidad de la dieta empeora relacionándose con una alteración de los patrones de deposición, siendo el antecesor de problemas gastrointestinales. Los estudiantes foráneos de pregrado son un grupo vulnerable con relación a la alimentación. Durante los años 2023-2024 la cifra de jóvenes universitarios migrantes superó la cantidad de 216 mil jóvenes dados los indicadores de la Secretaría de Educación Pública. Se caracteriza por patrones de consumo irregulares, con una ingesta alta de alimentos de alta densidad energética y bajo consumo de fibra, lo cual puede tener como consecuencia una alteración en la función gastrointestinal, específicamente en los patrones de deposición. **Objetivo:** Analizar la relación entre la ingesta de macronutrientes y los patrones de deposición en estudiantes foráneos de pregrado. **Métodología:** Investigación cuantitativa, diseño transversal y analítico en 368 estudiantes foráneos de pregrado en un Centro Universitario de la Universidad de Guadalajara, México. Se aplicó el cuestionario de hábitos alimentarios y la escala de Bristol. **Resultados:** Se encontró baja ingesta de verduras, frutas y cereales integrales, así como un consumo inadecuado de fibra, y alta ingesta de alimentos rápidos y ultra procesados. Los patrones de deposición más frecuentes fueron los tipos de 1, 2, 5-7, en menor medida los tipos 3 y 4. Adicionalmente, se encontró una relación estadísticamente significativa entre el bajo consumo de frutas, verduras. **Conclusiones:** Los resultados sugieren que los hábitos alimentarios en estudiantes foráneos están asociados con alteraciones en los patrones de deposición, generando un impacto en la salud intestinal. La baja ingesta de fibra, frutas y verduras y el alto consumo de ultra procesados emergen como factores clave. Este hallazgo refuerza la importancia de crear programas nutricionales enfocadas a este grupo poblacional.

Keywords patrones de consumo, hábitos alimentarios, estudiantes migrantes
Financing: ninguno
Disclosure of conflict of interest: Las autoras declaran no tener conflictos de interés

PG939NR

TENDENCIA TEMPORAL DE MARCADORES ALIMENTARIOS EN ADULTOS BRASILEÑOS CON OBESIDAD (2009-2023): ANÁLISIS DEL CONTEXTO POLÍTICO-ECONÓMICO

Jacqueline Wahrhaftig[1], Leandro F. M. Rezende[1]
(1) Núcleo de Pesquisa em Epidemiologia de Doenças Crônicas (CRÔNICAS), Universidade Federal de São Paulo, Departamento de Medicina Preventiva, São Paulo, Brasil

Resumo. Contexto: No Brasil, evidências indicam estagnação na melhora de indicadores alimentares na última década. Pessoas com obesidade podem ser particularmente sensíveis a esse cenário; no entanto, suas trajetórias específicas permanecem pouco exploradas. **Objetivo:** Analisar as tendências temporais (2009–2023) do consumo regular de bebidas adoçadas e do consumo recomendado de frutas e hortaliças em adultos brasileiros com obesidade, considerando o contexto histórico-político. **Métodologia:** Estudo de séries temporais com dados autorreferidos de adultos (≥18 anos) com obesidade (IMC ≥30 kg/m²) do Vigitel (26 capitais e Distrito Federal). Estimaram-se prevalências anuais do consumo regular de bebidas adoçadas (≥5 dias/semana) e do consumo recomendado de frutas e hortaliças (≥5 porções em ≥5 dias/semana). O contexto histórico do período inclui: expansão de políticas sociais (Bolsa Família, Programa de Aquisição de Alimentos) até meados da década de 2010, seguida da crise político-econômica a partir de 2015. As tendências foram analisadas por regressão segmentada, com estimativa da variação percentual anual (APC) e IC95%. **Resultados:** Observou-se padrão bifásico. O consumo de bebidas adoçadas reduziu entre 2012 e 2017 (de 27,5% para 15%; APC = −11,97%), seguido de estagnação até 2023. O consumo de frutas e hortaliças aumentou entre 2009 e 2015 (18,4% para 23,8%; APC = +4,93%), com reversão subsequente até 2023 (23,8% para 17,8%;

APC = −3,04%). A fase de melhora coincidiu com a expansão de políticas sociais e de segurança alimentar, enquanto a piora ocorreu paralelamente à crise econômica de 2015, ao encarecimento relativo de alimentos *in natura* e à adoção de medidas de austeridade. **Conclusões**: As tendências sugerem influência do contexto macroeconômico e das políticas públicas sobre a alimentação de pessoas com obesidade. Os retrocessos a partir de 2016–2017 reforçam a necessidade de monitoramento contínuo e de políticas sustentadas de promoção da alimentação saudável.

Keywords: obesidade; políticas públicas; vigilância nutricional.
Financing: CNPq (311109/2023-3 para LFMR) e CAPES-Código de Financiamento 001.
Disclosure of conflict of interest: Não temos conflito de interesses a declarar

.

RG495FG

QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL E IMPLEMENTAÇÃO DO GUIA ALIMENTAR BRASILEIRO: EFEITOS NO CONSUMO DE ULTRAPROCESSADOS

Capacitación profesional e implementación de la Guía Alimentaria brasileña: efectos en el consumo de ultraprocesados

Evelin Minowa[1], Vanessa Couto[2], Cleyton Zanardo de Oliveira[1], Francisco Antonio Sousa de Araújo[1], Rafael Marques Soares[1], Patricia Jaime[2]
(1) BP - A Beneficência Portuguesa de São Paulo, São Paulo, Brasil. (2) Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde, NUPENS/USP, Universidade de São Paulo, São Paulo, Brasil

Resumo. Contexto: A implementação do Guia Alimentar para a População Brasileira na Atenção Primária à Saúde (APS) requer estratégias de qualificação profissional que fortaleçam as práticas de cuidado e a vigilância alimentar e nutricional. Nesse contexto, o Projeto QualiGuia APS foi desenvolvido para apoiar profissionais de saúde na incorporação das recomendações do Guia e no aprimoramento do uso de marcadores de consumo alimentar em municípios de pequeno porte. O QualiGuia APS é um projeto desenvolvido pela BP em parceria com o NUPENS/USP, dentro do Programa de Apoio ao Desenvolvimento Institucional do Sistema Único de Saúde, do Ministério da Saúde do Brasil. **Objetivo:** Avaliar o impacto da qualificação profissional do QualiGuia APS na vigilância alimentar e nutricional e no consumo de ultraprocessados. Metodologia: Estudo quase-experimental com dados mensais do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN), plataforma de informação do sistema público de saúde brasileiro, entre janeiro de 2022 e junho de 2025, em 268 municípios (185 intervenção; 83 controle). Foram analisados dois indicadores: cobertura da avaliação do consumo alimentar e proporção de indivíduos que consumiram alimentos ultraprocessados, segundo grupos populacionais (crianças, adolescentes, adultos, idosos e gestantes). Utilizaram-se modelos de Diferenças em Diferenças com adoção escalonada do tratamento. **Resultados:** Observou-se aumento significativo da cobertura dos marcadores de consumo alimentar em adultos (+69,2%), idosos (+102%) e adolescentes (+57%) nos municípios que receberam a intervenção, em comparação aos controles. Verificou-se tendência de redução na proporção de indivíduos que consumiram alimentos ultraprocessados entre idosos (-13,51%), adultos (-8,05%) e adolescentes (-4,86%). **Conclusões:** Os achados sugerem que a qualificação profissional do Projeto QualiGuia APS impulsionou mudanças nas práticas de vigilância alimentar e nutricional, ampliando a cobertura dos marcadores de consumo alimentar e indicando potencial redução do consumo de ultraprocessados, em alinhamento às recomendações do Guia Alimentar.

Keywords: consumo alimentar, alimentos ultraprocessados, atenção primária à saúde
Financing: PROADI-SUS: parceria entre o hospital BP e o Ministério da Saúde do Brasil
Acknowledgments: Agradecimentos à toda a equipe do Projeto QualiGuia APS.
Disclosure of conflict of interest: Declaramos que não há conflito de interesses relacionados a este trabalho.

RQ811GD

EVALUACION ANTROPOMETRICA Y CALIDAD NUTRICIONAL DE ALIMIENTOS PARA NIÑOS ESCOLARES IN UN MUNICIPIO BRASILEÑO

Poliana Cypriano Pacheco[1], Flávia Vitorino Freitas[1], Miriam Carmo Rodrigues Barbosa[2], Adriana Hocayen de Paula[1], **Poliana Cypriano Pacheco**[1]
(1) Universidade Federal do Espírito Santo, Departamento de Farmácia e Nutrição, Nutrição, Alto Universitário, s/n, Alegre/ES, Brasil. (2) Universidade Federal do Espírito Santo, Departamento de Nutrição, Nutrição, Centro de Ciências da Saúde/Campus Maruípe, VItória/ES, Brasil.

Resumo. Contexto: A alimentação adequada na idade pré-escolar é fundamental para o desenvolvimento infantil. As escolas públicas brasileiras, amparadas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), constituem ambientes alimentares pensados para promover hábitos saudáveis. Contudo, crianças estão expostas a alimentos ultraprocessados trazidos de casa ou adquiridos no entorno escolar, o que contribui para o excesso de peso e o risco de doenças crônicas não transmissíveis. **Objetivo:** Avaliar a alimentação na rotina escolar de crianças em idade pré-escolar, em conjunto com o estado antropométrico, na escola “Pe. Gino Zatelli”, em Cachoeiro de Itapemirim, Espírito Santo/Brasil. **Metodologia:** Estudo descritivo, transversal e observacional com escolares de 4 a 5 anos. O estado nutricional foi avaliado pelos índices Peso/Estatura (P/I), Estatura/Idadae (E/I) e índice de massa corporal/idade (IMC/I), utilizando o *software WHO Anthro*®. A qualidade do cardápio teórico do PNAE foi analisada pelo índice de Qualidade da coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional (IQ COSAN), e os alimentos trazidos de fora do ambiente escolar foram classificados segundo o sistema NOVA, com referência no Guia Alimentar para a População Brasileira. Os dados foram analisados no SPSS® v.20, com nível de significância de 5%. **Resultados:** A maioria dos escolares apresentou eutrofia (79,5%), com 11,4% com sobrepeso e 6,8% com obesidade pelo IMC/Idade. Quanto ao estado nutricional, 88,9% tinham peso adequado para a idade e 100% estatura adequada. Em relação aos lanches trazidos de casa, dos 34 lanches analisados, 89,5% continham alimentos processados ou ultraprocessados, enquanto apenas 10,6% continham alimentos in natura ou minimamente processados. Ademais, o cardápio teórico avaliado pelo IQ COSAN, apresentou pontuação média de 56,16 pontos, classificado como “precisa de melhoras”. **Conclusões:** Apesar da predominância de eutrofia na amostra, a presença de ultraprocessados nas lancheiras evidencia uma contradição no ambiente alimentar escolar quando se depara com os objetivos do PNAE

Keywords: ambiente escolar, segurança alimentar e nutricional, antropometria
Financing: Bolsa de iniciação científica PIIC/UFES, Edital 2025/2026
Acknowledgments: Agradecemos à escola participante.
Disclosure of conflict of interest: Não há conflito de interesses a declarar.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 76, Suplemento 1, Octubre 2026
https://doi.org/10.37527/2026.76.S1

RR744FC

ÍNDICE TRIGLICÉRIDOS-GLUCOSA-CINTURA/TALLA Y SU RELACIÓN CON CONSUMO DE ULTRAPROCESADOS, FACTORES DE RIESGO CARDIOMETABÓLICOS E INFLAMACIÓN

Oliva María Laura[1], Albornoz Melina[1], Espinosa Gabriela[1], Diego Sánchez Gelos[2], María Laura Arce[1]
(1) Universidad de Buenos Aires, Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, Marcelo T. de Alvear 2202, CABA, Buenos Aires, Argentina. (2) Instituto Alberto C. Taquini de Investigaciones en Medicina Traslacional (IATIMET), Argentina, Facultad de Ciencias Médicas, Marcelo T. de Alvear 2270, CABA, Buenos Aires, Argentina. (3) Universidad de Buenos Aires, Centro de Investigaciones sobre Problemáticas Alimentarias y Nutricionales (CISPAN), Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, Marcelo T. de Alvear 2202, CABA, Buenos Aires, Argentina (4) Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET), CABA, Buenos Aires, Argentina. (5) Universidad de Buenos Aires, Cátedra de Física, Facultad de Farmacia y Bioquímica, Junin 956, CABA, Buenos Aires, Argentina

Abstract. Introduction: The triglyceride-glucose-waist/height ratio (TyG-WHtR) has emerged as a possible indirect marker of insulin resistance and adiposity. On the other hand, the consumption of ultra-processed products (UP) has been associated with insulin resistance, increased cardiometabolic risk, and recently with inflammation markers. However, evidence regarding the relationship between TyG-WHtR, UP consumption, cardiometabolic risk factors, and inflammation in adults is still limited. **Objective:** To evaluate the relationship between TyG-WHtR, the consumption of ultra-processed products, cardiometabolic risk factors, and inflammation in adults. **Methodology:** An observational cross-sectional study was conducted in adults aged 18 to 65 years attending the outpatient clinics of the Instituto Taquini. A sociodemographic survey and a validated food frequency questionnaire were administered. Serum levels of high-sensitivity C-reactive protein (hs-CRP), biochemical variables, and the TyG-WHtR index were determined. Body composition was assessed using multifrequency bioelectrical impedance analysis, and waist circumference and physical activity (PA) level were measured. Statistical analysis was performed using SPSS 17.0. **Results:** A total of 125 participants were included (44.7 ± 11.9 years); 75.2% were women. Overall, 70.5% presented excess weight, and the mean body fat percentage was 37.2%. Mean energy intake was 2565.4 ± 692.5 kcal/day, and ultra-processed foods (UPF) accounted for 23.3% of total energy intake. Mean hs-CRP levels were 2.4 ± 3.1 mg/L, while the mean TyG-WHtR value was 4.9 ± 1.0. No association was observed between TyG-WHtR and tertiles of ultra-processed food intake (p=0.2519), total cholesterol (p=0.388), or LDL cholesterol (p=0.726). However, higher TyG-WHtR values were associated with lower HDL cholesterol levels (p<0.0001), higher hs-CRP levels (p=0.0010), and a greater prevalence of arterial hypertension (p<0.0001). **Conclusion:** Although no association was observed between TyG-WHtR and ultra-processed food consumption, this index was significantly associated with higher inflammation, lower HDL cholesterol levels, and a greater prevalence of arterial hypertension in adults.

Keywords: triglyceride-glucose waist-to-height ratio, inflammation, ultra-processed food
Financing: Universidad de Buenos Aires, Secretaría de Ciencia y Técnica, Proyecto UBACyT 20020220400297BA
Acknowledgments: Universidad de Buenos Aires, Secretaría de Ciencia y Técnica, Proyecto UBACyT 20020220400297BA
Disclosure of conflict of interest: We have no conflicts of interest to report.

SF132MJ

ULTRA-PROCESSED MEALS TRIGGER ACUTE METABOLIC AND INFLAMMATORY RESPONSES IN CKD PATIENTS

Las Comidas Ultraprocesadas Desencadenan Respuestas Metabólicas e Inflamatorias Agudas en Pacientes Con Enfermedad Renal Crónica

Celestina Julião Sumba dos Anjos Azevedo[1], **Bruna Paiva Regis**[1], **Marcia Ribeiro**[2], **Livia Alvarenga**[3], **Nara Xavier Moreira**[4], **Denise Mafra**[5,6]
(1) Graduate Program in Nutrition Sciences, Fluminense Federal University (UFF), Niterói, RJ, Brazil. (2) Graduate Program in Biological Sciences - Physiology, Federal University of Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, Brasil. (3) Faculty of Medicine, University of São Paulo (USP). (4) Fluminense Federal University (UFF), Nutrition and Dietetics, Faculty of Nutrition, Niterói, RJ, Brazil. (5) Medical Science, Fluminense Federal University (UFF), Rio de Janeiro, RJ, Brazil. (6) Graduate Program in Nutrition Sciences, Fluminense Federal University (UFF), Niterói, RJ, Brazil

Abstract. Introduction: Diet quality is increasingly recognized as a key factor influencing inflammation and metabolic balance in patients with chronic kidney disease (CKD). Ultra-processed foods (UPFs), typically rich in sodium, unhealthy fats, and additives, may exacerbate oxidative stress and inflammatory responses in individuals undergoing dialysis. The aim of this pilot acute clinical study was to investigate whether acute consumption of UPFs elicits a less favorable metabolic and inflammatory response than that of a minimally processed meal in patients with CKD. **Methodology:** This pilot acute clinical study enrolled 9 patients with CKD (5 women; mean age 71 years; GFR 47,8 mL/min/1.73m^2; BMI 25.7 kg/m^2). The participants consumed two test meals administered with a one-week interval between them. They received a meal predominantly composed of UPF, including a hot dog, French fries, and a soft drink. In the second week, they received a meal of minimally processed foods (grilled chicken, vegetables, and fruit juice). Blood samples were obtained at baseline and 4 hours after meal intake. Biochemical and hematological analyses were performed using the BioClin BS-1200 automated system through absorbance measurements. **Results:** Plasma urea and phosphorus concentrations increased significantly 4 hours after the consumption of both meals. However, only the UPF meal induced significant increases in triglycerides (p = 0.011), glucose (p = 0.044), and LDL-c levels (p = 0.015), whereas no significant changes in these parameters were observed following the healthy meal. C-reactive protein levels decreased significantly after consumption of the healthy meal (p = 0.028). **Conclusion:** Acute consumption of UPFs elicited an unfavorable metabolic and inflammatory response in patients with CKD, whereas the healthy meal was associated with a more favorable metabolic profile.

Keywords: chronic kidney disease, ultra-processed foods, inflammation.
Financing: FAPERJCNPq.
Disclosure of conflict of interest: No conflict of interest.

SN929GB

OPTIMIZACIÓN DE DIETAS NUTRITIVAS, ASEQUIBLES, CULTURALMENTE ACEPTABLES Y DENTRO DE LOS LÍMITES PLANETARIOS

Ornella Tiboni-Oschilewski[1]
(1) Universita degli studi di Parma, Department of Food and Drug, Via volturno 39, Parma, Italy

Resumen. Los sistemas agroalimentarios constituyen una fuente importante de emisiones de gases de efecto invernadero y de transgresión de los límites planetarios. Aunque se han explorado múltiples estrategias para avanzar hacia sistemas ali-

mentarios sostenibles, el contexto de América Latina y el Caribe ha sido relativamente poco estudiado. En este marco, este estudio tuvo como objetivo diseñar una dieta sostenible optimizada para la población chilena, integrando criterios nutricionales, ambientales, económicos y culturales, y evaluando su impacto en relación con cinco límites planetarios. Para ello, se desarrolló un modelo de optimización matemática aplicado a 15 grupos poblacionales, incorporando restricciones de adecuación nutricional, asequibilidad, aceptabilidad cultural y sostenibilidad ambiental. Los resultados muestran que, en comparación con la dieta base, las dietas optimizadas reducen el impacto ambiental entre un 39 % y un 90 %, y disminuyen los costos entre un 61 % y un 80 %, cumpliendo simultáneamente con todos los requerimientos nutricionales. Las dietas optimizadas implican una reducción en el consumo de azúcares, lácteos y carnes, junto con un aumento en la ingesta de frutas, verduras y productos del mar. Además, logran situar la mayoría de los indicadores ambientales por debajo de los límites planetarios. A diferencia de la dieta base, estas dietas resultan asequibles para todos los quintiles de ingreso.
Se observaron diferencias relevantes entre subgrupos poblacionales, especialmente en hombres, adultos, población urbana y quintiles de mayores ingresos, quienes presentan mayores impactos ambientales y costos en sus dietas actuales. Asimismo, decisiones metodológicas como el tipo de datos utilizados o la consideración de pérdidas y desperdicios influyen significativamente en los resultados. El estudio demuestra la viabilidad de diseñar dietas sostenibles mediante modelos de optimización, aportando una herramienta útil para orientar políticas públicas y guías alimentarias.
Keywords: dietas sostenibles, limites planetarios, optimización matemática
Financing: Italian Ministry of University and Research funded by the European Union – NextGenerationEU.
Acknowledgments: Eve Crowley, Máximo Torero (FAO)
Disclosure of conflict of interest: No

SP697NC

TRACKING ANTROPOMÉTRICO DESDE EL NACIMIENTO HASTA LA INFANCIA Y DESIGUALDADES SOCIOECONÓMICAS EN LA AMAZONÍA BRASILEÑA

Bianca de Melo Guedes[1], Joanna Manzano Strabeli Ricci[1], Karla Gabrielle Sales Fernandes[1], Gabriella Machado de Souza[1], Marly Augusto Cardoso[1], **Bárbara Hatzlhoffer Lourenço**[1]
(1) University of São Paulo, Nutrition Department, School of Public Health, São Paulo, Brazil

Abstract. Introduction: Anthropometric tracking—defined as the stability of an individual's relative position over time—is an important predictor of later health. In socioeconomically vulnerable settings such as the Brazilian Amazon, understanding early-life trajectories is essential to characterize nutritional inequalities across the life course. **Objective:** To investigate tracking of anthropometric indicators from birth to school-age across the distribution of height, body mass index (BMI), and waist circumference (WC), and its interaction with household wealth. **Methods:** We analyzed data from 817 children in the MINA-Brazil birth cohort (Cruzeiro do Sul, Acre, Brazilian Amazon), excluding twins and preterm births. Height-for-age (HAZ) and BMI-for-age (BAZ) z-scores were calculated using WHO international standards. WC z-scores were internally derived and sex-standardized in the study population. Tracking coefficients (95%CI) were estimated using quantile regression (at the 25th, 50th, and 75th percentiles) for each outcome across two periods: birth–9 years, and 5–9 years. Interaction terms with household wealth index were included to investigate disparities in tracking. **Results:** Tracking coefficients were significant and relatively consistent across quantiles. Stronger tracking was observed from 5 to 9 years for all indicators (HAZ: β=0.93, 95%CI: 0.89; 0.98; BAZ: β=0.86, 95%CI: 0.80; 0.92; WC: β=0.82, 95%CI: 0.77; 0.87, at the median). From birth to 9 years, tracking was modest, with higher BAZ tracking among boys (β=0.39, 95%CI: 0.17; 0.61) compared to girls (β=0.18, 95%CI: 0.01; 0.35). Higher tracking for HAZ and BAZ from birth to 9 years was observed among children from wealthier households at birth (HAZ: β=0.41, 95%CI: 0.27; 0.56; BAZ: β=0.54, 95%CI: 0.31; 0.77, at the median). **Conclusions:** Anthropometric tracking up to school-age was highly stable after 5 years. Household wealth influenced early-life trajectories, with higher tracking among children from better-off households. These findings highlight early childhood as a critical window during which socioeconomic conditions shape long-term nutritional trajectories.
Keywords: growth tracking, cohort, Brazilian Amazon
Financing: Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (FAPESP), Brazil.
Disclosure of conflict of interest: No conflict of interest.

SQ242GB

DIET QUALITY AND SALIVARY INFLAMMATORY MARKERS IN PATIENTS WITH COLORECTAL CANCER

Calidad de la dieta y marcadores inflamatorios salivares en pacientes con cáncer colorrectal

Luana Pereira Calixto[2], Karine de Almeida Silva[1], **Dayane Tonaco Assunção**[1], Ana Beatriz Domingues da Silva[2], Roberta Reis Camargos[2], Carlo José Freire de Oliveira[3], Geórgia das Graças Pena[1,2]
(1) Universidade Federal de Uberlândia, Pós-graduação em Ciências da Saúde, Faculdade de Medicina. (2) Universidade Federal de Uberlândia, Curso de Nutrição, Faculdade de Medicina. (3) Universidade Federal do Triângulo Mineiro, Departamento de Microbiologia, Imunologia e Parasitologia, Instituto de Ciências Biológicas e Naturais (ICBN)

Abstract. Introduction: Poor diets are associated with the development of colorectal cancer (CRC), possibly through inflammatory modulation mediated by cytokines. **Objective:** To evaluate dietary intake, diet quality, and inflammatory markers in individuals with and without CRC. **Methods:** This cross-sectional study included patients with and without CRC, aged 18 years or older, matched by sex and age. Sociodemographic, clinical, and anthropometric data were collected, along with saliva samples. A semi-quantitative Food Frequency Questionnaire was used to assess dietary intake, and data were subsequently entered into the Nutrition Data System for Research to assess energy and macronutrient intake. Diet quality was assessed using the Revised Diet Quality Index (IQD-R), based on a scoring system according to the intake of food components. An enzyme-linked immunosorbent assay was used to analyze cytokines. Data were analyzed using descriptive and inferential statistics, including parametric and non-parametric tests. Statistical significance was set at 5%. **Results:** No significant differences in dietary intake were observed between the groups, except for saturated fat, which was higher in the CRC group ($p<0.05$). Regarding inflammatory biomarkers, no significant differences were observed across diet quality tertiles in the CRC group, whereas a significant association with interleukin-6 (IL-6) was observed in the control group ($p=0.022$). Correlation analysis showed that higher overall diet quality scores were associated with lower levels of pro-inflammatory cytokines, particularly tumor necrosis factor-alpha (TNF-α) in the CRC group and IL-6 and interferon-gamma (IFN-γ) in the control group. **Conclusion:** Lower diet quality was correlated with higher levels of pro-inflammatory cytokines. Diet may have a modest effect on the inflammatory response, although this relationship is likely multifactorial.

Keywords: diet quality, colorectal cancer, inflammatory cytokines
Financing: FAPEMIG, CAPES and CNPq
Disclosure of conflict of interest: The authors declare that they have no conflicts of interest.

ST143CQ

EVENTOS CLIMÁTICOS EXTREMOS Y MALNUTRICIÓN EN NIÑOS MENORES DE CINCO AÑOS BRASILEÑOS

Brenda da Cunha Carvalho[1], **Brenda da Cunha Carvalho**[1], Letícia Lopes Vieira[3], Raquel Canuto[4], Daniela Canella[5], Larissa Loures Mendes[6]
(1) Universidade Federal de Minas Gerais, Programa de Pós-Graduação em Saúde Pública, Belo Horizonte, Brasil. (2) Universidade Federal de Ouro Preto, Departamento de Nutrição Clínica e Social, Ouro Preto, Brasil. (3) Universidade Federal de Minas Gerais, Programa de Pós-Graduação Nutrição e Saúde, Belo Horizonte, Brasil. (4) Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Departamento de Nutrição, Porto Alegre, Brasil. (5) Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Instituto de Nutrição, Rio de janeiro, Brasil. (6) Universidade Federal de Minas Gerais, Departamento de Nutrição, Belo Horizonte, Brasil

Resumen. Introducción: En los últimos años se ha observado en Brasil un aumento en la intensidad y frecuencia de los eventos climáticos extremos, lo que puede afectar la seguridad alimentaria y nutricional y los resultados nutricionales, especialmente en niños en contextos de vulnerabilidad social. **Objetivo:** Analizar la asociación entre la ocurrencia de eventos climáticos extremos y la desnutrición y el exceso de peso en niños menores de cinco años atendidos en la Atención Primaria de Salud (APS) en municipios brasileños. **Metodología:** Estudio ecológico con datos secundarios, cuya unidad de análisis fueron municipios brasileños con más de 100 mil habitantes. Las proporciones de niños menores de cinco años atendidos en la APS clasificados con baja/muy baja talla para la edad y con exceso de peso según el Índice de Masa Corporal por edad en el año 2024 se obtuvieron a partir del Informe Público del Sistema de Vigilancia Alimentaria y Nutricional. La información sobre los siguientes eventos climáticos extremos se extrajo del Atlas Digital de Desastres en Brasil, considerando el período de 2020 a 2024: lluvias intensas/anegamientos/inundaciones; sequía/estiaje; olas de calor/ olas de frío; y tornados/ciclones/vendavales. **Resultados:** En 2024, la frecuencia media de desnutrición crónica y exceso de peso infantil en los municipios fue de 10,7% y 13,0%, respectivamente. La mayoría de los municipios (74,6%) registró al menos un evento climático extremo entre 2020 y 2024. La ocurrencia de eventos climáticos extremos en los últimos cinco años se asoció con una mayor proporción de niños con desnutrición crónica (β=1,76; IC95%: 0,78; 2,75) y con exceso de peso (β=1,09; IC95%: 0,31; 1,86). **Conclusión:** La ocurrencia de eventos climáticos extremos está asociada con múltiples formas de malnutrición infantil. Las estrategias de adaptación deben priorizar la infancia, con énfasis en la identificación temprana de territorios más vulnerables y en el fortalecimiento de acciones intersectoriales

Keywords: niños, eventos climáticos extremos, estado nutricional
Financing: Consejo Nacional de Desarrollo Científico y Tecnológico (CNPq, número del proceso: 29/2024).
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar.

TK333SR

ASOCIACIÓN ENTRE HÁBITOS ALIMENTARIOS Y VARIABLES ANTROPOMÉTRICAS EN ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS: ANÁLISIS DE ÁRBOLES DE DECISIÓN

Marco Segura Buján[1], María del Rocío Ortiz Moncada[2], Daniel Giménez Monzó[2], Sebastían Flores Alvarado[3], Gloria Deossa Restrepo[4]
(1) Universidad de Costa Rica, Departamento de Bioquímica, Facultad de Medicina, San Pedro, San José, Costa Rica, San José, Costa Rica. (2) Universidad de Alicante, Departamento de Enfermería Comunitaria. Medicina Preventiva y Salud Pública e Historia de la Ciencia, Alicante, Alicante, España. (3) Universidad de Costa Rica, Escuela de Estadística, Facultad de Ciencias Económicas, San Pedro, San José, Costa Rica, San José, Costa Rica. (4) Universidad de Antioquia, Escuela de Nutrición y Dietética, Calle 70 N° 52-21, Medellín, Colombia

Resumen. Introducción: La etapa universitaria representa un período crítico para el establecimiento de hábitos alimentarios y estilos de vida que pueden influir en el estado nutricional y el riesgo cardiometabólico. Las diferencias socioculturales en los patrones alimentarios podrían contribuir a variaciones en el índice de masa corporal (IMC) entre poblaciones universitarias. **Objetivo:** Comparar los patrones alimentarios, variables antropométricas y factores asociados al IMC en estudiantes universitarios de Colombia y España mediante análisis de árboles de clasificación y regresión. **Metodología:** Estudio transversal realizado en tres grupos: Colombia (n=251), España (n=211) y mujeres de España (n=151). Se evaluaron variables antropométricas, circunferencia de cintura, sexo, edad y consumo alimentario mediante categorías ordinales de calidad dietética. Se aplicaron pruebas exactas de Fisher, correlaciones de Spearman y prueba T de Student con corrección de Welch para diferencias de IMC según sexo. Además, se realizaron análisis CART para identificar variables asociadas al IMC como variable continua y categórica. **Resultados:** La mayoría presentó IMC normal (Colombia: 68.9%; España: 75.4%; mujeres españolas: 75.5%). Los estudiantes colombianos mostraron patrones más favorables en raíces y tubérculos, pescado y mariscos y leguminosas, mientras que los españoles presentaron mejores perfiles en frutas y vegetales, lácteos y nueces y semillas. La circunferencia de cintura fue la variable más consistentemente asociada al IMC (rho entre −0.557 y −0.733; p<0.001). En España se observaron diferencias significativas de IMC según sexo (p=0.0131). Los modelos CART identificaron la circunferencia de cintura como principal variable discriminante del IMC. La precisión de clasificación fue mayor en España (0.834) y mujeres españolas (0.848) respecto a Colombia (0.729). **Conclusiones:** Los patrones alimentarios y factores asociados al IMC difirieron entre estudiantes universitarios colombianos y españoles. Los análisis CART permitieron identificar variables antropométricas y dietéticas relevantes asociadas al estado nutricional según país y sexo.

Keywords: árboles de clasificación, índice de masa corporal, patrones alimentarios
Financing: Escuela de Nutrición y Dietética UdeA y Universidad de Alicante
Acknowledgments: Agradecemos a las estudiantes de ambas universidades.
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener ningún conflicto de interés

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 76, Suplemento 1, Octubre 2026
https://doi.org/10.37527/2026.76.S1

TQ388GF

INGESTA DE LECHE MATERNA Y ESTADO NUTRICIONAL MATERNO

Silvina Mariela Vidueiros[1], Ricardo Wright[1], Cristian Damián Nápoli[1], Cristina Possidoni[2], Gerardo Weisstaub[3], **Anabel Pallaro**[1]
(1) Universidad de Buenos Aires, Cátedra de Nutrición, Facultad de Farmacia y Bioquímica, Junín 956, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina. (2) Hospital Sagrado Corazón de Jesús, Basavilbaso, Provincia de Entre Ríos, Argentina. (3) INTA, Universidad de Chile, Santiago de Chile, Chile

Resumen. Introducción: La nutrición en los primeros meses de vida es determinante del desarrollo físico, cognitivo y en la prevención de enfermedades a futuro. Se ha reportado que las madres obesas tienen mayor probabilidad de presentar retraso en la lactogénesis y reducción de la lactancia. El objetivo del estudio fue determinar la ingesta diaria de leche materna (ILM) en pares madre–lactante de Argentina y Chile, y analizar su relación con el estado nutricional materno. **Metodología:** Se estudiaron 69 pares madre-lactante al 3-4 mes de lactancia. Las madres fueron pesadas y medidas, se calculó el IMC (kg/m^2) y el % de sobrepeso (S) y obesidad (O). 30 g de óxido de deuterio se administraron a las madres y se recolectaron muestras de saliva de ambos para medir el enriquecimiento isotópico mediante un espectrómetro FTIR, a partir del cual se calcularon la ILM y la ingesta de otros líquidos (IOL). La lactancia se clasificó como exclusiva o no exclusiva basándose en el punto sugerido de IOL (86,6 mL/d). Análisis estadístico0: pruebas de Kruskal-Wallis y chi-cuadrado. **Resultados:** Edad de las madres: 27.3 ± 5.8 años. El sobrepeso materno fue mayor en Chile (65.4%) que en Argentina (47.4%), sin diferencia significativa. 73.9% de los lactantes recibió lactancia materna exclusiva. La ILM promedio fue de 903 ml/d y no se observaron diferencias significativas entre países. Como era de esperar, ILM fue mayor en el grupo con lactancia materna exclusiva (931 vs. 728 ml/d, p < 0.0001). No se observó diferencia significativa en la mediana de ILM según el estado nutricional de las madres (Normal:924 ml/d; S:910,5 ml/d; O:864 ml/d). **Conclusiones:** La lactancia materna exclusiva se asoció con mayor ingesta de leche materna y el estado nutricional de las madres de este grupo, incluso con sobrepeso u obesidad, no limitó significativamente la ILM.

Keywords: ingesta de leche materna, estado nutricional materno, dilución isotópica con deuterio
Financing: International Atomic Energy Agency. Universidad de Buenos Aires. INTA Chile
Disclosure of conflict of interest: No se posee conflictos de interés

TR277JR

ULTRA-PROCESSED FOOD CONSUMPTION AND EXTREME WEIGHT-LOSS BEHAVIORS AMONG BRAZILIAN ADOLESCENTS

Consumo de alimentos ultraprocesados y conductas extremas para la pérdida de peso en adolescentes brasileños

Maria Eduarda da Costa Andrade[1], Poliana de Araújo Palmeira[1]
(1) Universidade Federal da Paraíba (UFPB), Postgraduate Program in Nutritional Sciences

Abstract. Context: Adolescence is marked by transformations that render youth vulnerable to eating disorders. Diets rich in ultra-processed foods (UPFs) are associated with poor diet quality, and it has been hypothesized that these products may negatively affect eating behavior and mental health in this population. Objective: To evaluate the association between high UPF consumption and the adoption of extreme weight-loss behaviors among Brazilian adolescents. **Methodology:** A cross-sectional study was conducted using data from the National School-Based Health Survey (PeNSE 2019) (n = 119,943; aged 13 to 17). The analytical outcome was the presence of extreme weight-loss behaviors in the past 30 days (self-induced vomiting/laxative misuse and/or the consumption of weight-loss formulas without medical prescription). The main exposure was high UPF consumption (≥7 subgroups on the previous day, based on the NOVA classification). Poisson regression analysis for complex sample designs was performed, adjusted for sex, age, race/color, body image satisfaction, school administrative dependence, and region. **Results:** The prevalence of extreme weight-loss behaviors was 9.1%. In the multivariable model, adolescents with high UPF consumption showed a 73% higher prevalence of adopting extreme weight--control practices (PR = 1.73; 95%CI: 1.58–1.89), independently of sociodemographic, school-related, and body image factors. **Conclusions:** Extreme weight-loss behaviors are directly associated with high UPF consumption in this population. Further investigating the underlying mechanisms of this relationship is crucial to refine current epidemiological evidence. Furthermore, these findings highlight the need for public policies and school-based interventions that integrate the promotion of healthy eating with the prevention of eating disorders and the development of a positive body image.

Keywords: adolescent, ultra-processed foods, weight-loss behaviors
Financing: The research received no funding.
Disclosure of conflict of interest: We have no conflicts of interest to declare.

TS937CS

ESTADO NUTRICIONAL, RIESGO CARDIOMETABÓLICO, PERCEPCIÓN DE LA IMAGEN CORPORAL Y CONDUCTAS ALIMENTARIAS EN ESCOLARES. CUBA

Yoandry Alfonso Diaz Fuentes[1], Blanca Graciela Terry Berro[1], Denise Caridad Silvera Tellez[1], Armando Jorge Rodríguez Salvá[2], Hilda Noemí Chávez Valle[1], Mayté Más Gómez[1]
(1) Instituto Nacional de Higiene, Epidemiología y Microbiología, Centro de Nutrición e Higiene de los Alimentos, Infanta 1158 entre Clavel y Llinás, La Habana, Cuba. (2) Instituto Nacional de Higiene, Epidemiología y Microbiología, Centro de Epidemiología y Salud Ambiental, Infanta 1158 entre Clavel y Llinás. Centro Habana, La Habana, Cuba.

Resumen. Introducción: La transición epidemiológica y nutricional caracterizada por aumento excesivo del peso corporal en escolares, asociado a un ambiente obesogénico. **Objetivo:** Determinar la prevalencia de sobrepeso, obesidad, la percepción de la imagen corporal y conductas alimentarias en escolares de primaria, municipio Yaguajay, Sancti Spíritus. **Metodología:** Estudio descriptivo transversal en 611 escolares de 6 a 11 años de edad. Evaluado estado nutricional mediante índice de masa corporal para la edad, circunferencia de la cintura como predictor del riesgo cardiometabólico y percepción de la imagen corporal mediante las siluetas corporales de Stunkard. Aplicadas encuestas de conocimientos, actitudes y prácticas sobre alimentación saludable. Para evaluar las diferencias entre grupos, se realizó la prueba de Chi-cuadrado con un nivel de confianza del 95%. Para evaluar la fuerza de asociación entre variables utilizada la razón de prevalencia. Se calculó el índice Kappa De Cohen ponderado para evaluar la concordancia entre el IMC real, percibido y deseado. **Resultados:** Sobrepeso global 28 %, superior entre área urbana e incremento con la edad en ambos sexos. Demostrada asociación entre sobrepeso, obesidad y riesgo cardiometabólico evaluada por la circunferencia de la cintura. (RP 8,26 (IC 6,43-10,62), x^2 354,35, p 0,000), mayor en zona urbana vs rural (16,7% vs 13,9%). 63,1% presentó insatisfac-

ción con su imagen corporal lo que constituye un signo precoz para desarrollar trastornos de la conducta alimentaria. Un alto porcentaje desconoce los principios de una alimentación saludable. **Conclusiones:** El estado nutricional se caracterizó por alta prevalencia de sobrepeso, obesidad y factores asociados con riesgo de presentar enfermedades crónicas no transmisibles. Quedó demostrada insatisfacción con su imagen corporal y desconocimiento sobre alimentación saludable en porcentaje considerable de los escolares, lo que justifica la implementación de pautas obesogénicas, acciones transformadoras del entorno en el territorio y el fortalecimiento de la Educación Alimentaria y Nutricional en el ámbito escolar.
Keywords: imagen corporal, riesgo cardiometabólico, conducta alimentaria
Financing: UNICEF Cuba
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

EJE TEMÁTICO 5: ACTIVIDAD FÍSICA Y SU ROL EN SISTEMAS ALIMENTARIOS SALUDABLES Y SOSTENIBLES

HB592QP

ESTRATEGIA DE DIETA ANTIINFLAMATORIA Y EJERCICIO SOBRE OBESIDAD SARCOPÉNICA EN SOBREVIVIENTES HISPANAS DE CÁNCER

Karen Alcantar[1], María Josse Navarro Ibarra[1], Daniela Guadalupe González Valencia[1], Carlos Olvera Sandoval[1]
(1) Universidad Autónoma de Baja California, Doctorado en Ciencias de la nutrición, Facultad de Medicina y Nutrición, Mexicali, México

Resumen. Contexto: La obesidad sarcopénica (OS) -coexistencia de baja masa muscular y exceso de grasa - es prevalente en sobrevivientes de cáncer de mama en la frontera entre México -Estados Unidos. Esta condición, agravada por disparidades socioeconómicas y el tratamiento oncológico, eleva marcadores de inflamación (IL-6, PCR, miostatina), altera el metabolismo y reduce la calidad de vida. Pese a la eficacia del estilo de vida, existe una carencia de programas adaptados culturalmente para esta población. **Objetivo:** Evaluar el impacto de una intervención piloto de 12 semanas (nutrición y ejercicio multicomponente) sobre la composición corporal, función física, dieta y biomarcadores inflamatorios en esta población. Metodología: Estudio cuasi-experimental con 30 supervivientes post-tratamiento primario. La intervención incluye talleres de nutrición antiinflamatoria (proteína 1.1 g/kg/día) y ejercicio estructurado (aeróbico 150 min/semana, fuerza 2 días/semana y flexibilidad). Se medirán composición corporal (BIA), fuerza de prensión, rendimiento funcional (caminata 6 min, levantamiento de silla), actividad física (IPAQ) y biomarcadores (PCR, IL-6, miostatina, Vitamina D). Se emplearán pruebas t pareadas, Wilcoxon y regresión logística. Resultados: Se anticipan mejoras en función muscular, reducción de adiposidad e inflamación dietética, y modulación favorable de biomarcadores, validando la viabilidad de intervenciones adaptadas culturalmente. **Conclusiones:** Este estudio piloto proporcionará pruebas esenciales sobre la viabilidad, la aceptabilidad y los posibles beneficios clínicos de un programa integrado de dieta y ejercicio para prevenir la obesidad sarcopénica en las supervivientes hispanas de cáncer de mama. Estos hallazgos validan el uso de estrategias interdisciplinarias culturalmente adaptadas para mejorar el perfil metabolico y functional en contextos fronterizos de vulnerabilidad.
Keywords: obesidad sarcopénica, supervivencia, cáncer de mama.
Financing: Proyecto financiado: Universidad Autónoma de Baja California (UABC), programa Doctorado.
Acknowledgments: A las participantes y al personal de UABC, SDSU y UCSD por su colaboración fronteriza.
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflicto de interés que reportar.

PD533SL

PERFIS COMBINADOS DE SONO, ATIVIDADE FÍSICA E CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS EM ADULTOS NO BRASIL

Perfiles combinados de sueño, actividad física y consumo de alimentos ultraprocesados en adultos en Brasil

Juliana Rios[1], Charles Lucena[1], Leandro F.M Rezende[1]
(1) Chronic Disease Epidemiology Research Center, Department of Preventive Medicine, Universidade Federal de São Paulo, São Paulo, Brazil

Resumo. Introdução: As doenças crônicas não transmissíveis (DCNTs) representam a principal causa de morbimortalidade no mundo e no Brasil. Nesse contexto, o monitoramento de fatores de risco modificáveis relacionados ao estilo de vida de forma combinada, como atividade física (AF), duração do sono e consumo de alimentos ultraprocessados (AUPs), torna-se essencial para o enfrentamento das DCNTs. **Objetivo:** Analisar descritivamente os perfis combinados de atividade física, duração do sono e consumo de alimentos ultraprocessados (AUP) em adultos residentes nas capitais brasileiras. **Métodos:** Estudo descritivo com 26.939 adultos (≥18 anos) segundo dados do Vigitel em 2024. Foram avaliados os seguintes comportamentos: atividade física (ativo: ≥150 min/semana; inativo: <150 min/semana), duração do sono (adequado: 7-9 h/noite; inadequado: <7 h/noite ou >9 h/noite) e consumo de AUP no dia anterior (lista de X AUPs; baixo: 0–3 AUPs; alto: ≥4 AUPs). Estimaram-se prevalências ponderadas e intervalos de 95% de confiança (IC95%) para os perfis combinados das variáveis comportamentais, estratificados por sexo, utilizando o software Stata. **Resultados:** O perfil mais prevalente em ambos os sexos foi composto por indivíduos fisicamente inativos, com sono inadequado e baixo consumo de AUP, correspondendo a 17,4% (IC95%: 16,0–18,8) dos homens e 19,6% (IC95%: 18,5–20,8) das mulheres. Em seguida, destacou-se a combinação de inatividade física, sono inadequado e alto consumo de AUP, indicando coexistência de múltiplos comportamentos de risco. O perfil considerado mais favorável — indivíduos ativos, com sono adequado e baixo consumo AUPs apresentou baixa prevalência em homens (13,5%; IC95%: 12,4–14,6) e mulheres (14,1%; IC95%: 13,1–15,1). **Conclusão:** Os achados mostram uma baixa adesão ao conjunto de comportamentos saudáveis, com predominância de perfis de risco. A coexistência desses fatores destaca a necessidade de intervenções de saúde que considerem o estilo de vida de forma global para a prevenção das DCNTs no Brasil.
Keywords: estilo de vida, doenças não transmissíveis, inquéritos epidemiológicos
Financing: CNPq — (311109/2023-3 para LFMR) e CAPES — Código de Financiamento 001
Disclosure of conflict of interest: Não há conflitos de interesses a declarar

SC868QR

TRAYECTORIA LONGITUDINAL DE HÁBITOS DE ACTIVIDAD FÍSICA Y ALIMENTACIÓN EN ESCOLARES CHILENOS VULNERABLES (2022-2024)

Edson Bustos-Arriagada[1], Sergio Fuentealba-Urra[2]
(1) Universidad Finis Terrae, Escuela de Nutricion y Dietética, Facultad de Medicina y Salud, Santiago, Chile
(2) Universidad Andrés Bello, Facultad de Educación y Humanidades, Santiago, Chile

Resumen. Contexto: Los hábitos de actividad física y alimentación durante la adolescencia son determinantes claves del estado nutricional y la salud a mediano y largo plazo. En contextos de vulnerabilidad social, su trayectoria longitudinal

ajustada por el avance madurativo real ha sido escasamente documentada en Latinoamérica. **Objetivo:** Examinar la trayectoria longitudinal de hábitos de actividad física, sedentarismo y alimentación en adolescentes de escuelas públicas vulnerables de Chile entre el 2022 y 2024, según sexo y etapa de la adolescencia. **Metodología:** Se realizó un estudio observacional longitudinal de tres olas anuales. La muestra basal fue de 451 adolescentes seleccionados por muestreo probabilístico bietápico; la cohorte analítica de 249 participantes con datos completos (51,4% hombres; 10–19 años). Los hábitos de actividad física, sedentarismo y alimentación saludable y no saludable fueron evaluados mediante cuestionarios validados. Se estimaron modelos lineales mixtos ajustados por edad observada en cada ola y sexo. Las trayectorias por etapa de adolescencia (temprana: 10–14 años; tardía: 15–19 años) se analizaron con modelos de ecuaciones de estimación generalizadas. **Resultados:** Los hábitos de actividad física disminuyeron significativamente (b=−0,603; IC95%: −0,970 a −0,237; p=0,001), con una caída concentrada entre el 2023 y 2024. El aumento en sedentarismo dejó de ser significativo al ajustar por edad observada (b=0,223; p=0,198). Los hábitos alimentarios no mostraron cambios significativos en el modelo principal. Las interacciones tiempo/sexo no fueron significativas en ninguna dimensión. Las interacciones tiempo/etapa de adolescencia fueron significativas para actividad física (p=0,005), alimentación saludable (p=0,013) y no saludable (p=0,008), evidenciando trayectorias diferenciales entre etapas. **Conclusion:** La actividad física disminuye significativamente en adolescentes escolarizados en contextos vulnerables, con trayectorias diferenciadas según etapa evolutiva e independiente del sexo. El comportamiento alimentario mostró mayor estabilidad longitudinal. Los hallazgos refuerzan la necesidad de intervenciones de estilos de vida en entornos escolares vulnerables, focalizadas en la adolescencia temprana.

Keywords: actividad física, hábitos alimentarios, adolescentes
Financing: Proyecto Jorge Millas (DI 06 JM 22), Universidad Andrés Bello, Chile.
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflicto de interés que reportar.

TF651JK

ESCUELAS MÁS SALUDABLES. IMPACTO DE SISTEMA INTEGRADO DE ACTIVIDAD FÍSICA EN ESCUELAS PUBLICAS CHILENAS

Carlos Poblete Aro[1], Tito Pizarro Quevedo[1], Gerson Ferrari[1], Fernando Concha Laborde[1], Anna Pinheiro[2], Alonso Peña Baeza[1]
(1) Universidad de Santiago de Chile, Escuela de Ciencias de la Actividad Física, el Deporte y la Salud, Facultad de Ciencias Médicas, Avenida Libertador Bernardo O'Higgins (Alameda) 3363, comuna de Estación Central, Santiago, Chile., Santiago, Estación Central., Chile. (2) Universidad del Desarrollo, Escuela de Nutrición y Dietetica, Facultad de Medicina, Av. Plaza 680, Las Condes, Santiago, Las Condes., Chile

Resumen. Introducción. El proyecto ANID (FONDEFIT23I0031) implementó un sistema integrado de intervenciones en alimentación y actividad física en primer ciclo en seis establecimientos educacionales de las comunas de Macul, La Granja y San Joaquín del Servicio Local de Educación Pública Gabriela Mistral, entre 2023 y 2026. Las actividades del componente de actividad física se centraron en la creación de pausas activas en las distintas asignaturas durante la jornada de la mañana, recreo activo e incremento de la fuerza mediante juegos en las clases de educación física. Para ello se desarrollaron manuales respectivos acordes con los programas de estudio del sistema educacional chileno. https://escuelas.usach.cl/
Metodología: Se analizaron 105 escolares de primero a cuarto básico con mediciones en dos períodos (2024–2025). La actividad física se evaluó mediante acelerometría y la condición física mediante fuerza de extremidades superior e inferior. Las diferencias pre y post intervención se evaluaron mediante ANOVA de dos vías para variables cuantitativas y prueba chi-cuadrado para variables categóricas. **Resultados:** Los resultados de acelerometría evidenciaron una reducción del sedentarismo en el horario escolar del 4,3% y aumentos importantes en actividad física moderada (+20,9%), vigorosa (+17,1%) y muy vigorosa (+44,8%) dentro de la jornada escolar. Las niñas registraron los mayores incrementos relativos en actividad moderada (+34,7%) y la mayor reducción de sedentarismo (−5,4%), acortando parcialmente las brechas entre sexos. El recreo fue el espacio de mayor impacto (p<0,001). La condición física mejoró significativamente en fuerza de prensión manual, potencia de extremidades inferiores y resistencia abdominal. **Conclusión**: Los resultados sugieren que intervenciones integradas en el entorno escolar pueden generar cambios favorables y estadísticamente significativos en los patrones de actividad física y la condición física de los escolares.

Keywords: alimentación saludable, actividad física, escolares.
Financing: FONDEF, con el código de proyecto FONDEFIT23I0031, en el período 2023–2026.
Acknowledgments: FONDEF (proyecto FONDEFIT23I0031) y la colaboración del Servicio Local de Educación Pública Gabriela Mistral.
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflictos de interés.

TK928NB

LINAZA Y EJERCICIO MODULA EL METABOLISMO DE LOS PUFAS DE FORMA ESPECÍFICA PARA CADA TEJIDO

Dennys Cintra[5], Talitha Meneguelli[1,3,4], Thaiane Rios[1,3,4], Camila Cunha[1,3,4], José Pauli[1,2,4], Leandro Oharomari[1,3,4]
(1) University of Campinas, School of Applied Sciences, Limeira, Brazil. (2) Laboratory of Molecular Biology of Exercise, School of Applied Sciences, Limeira, Brazil. (3) Nutritional Genomics Laboratory, School of Applied Sciences, Limeira, Brazil. (4) Nutrigenomics and Lipids Research Center, School of Applied Sciences, Limeira, Brazil. (5) Sin Afiliación

Abstract. Introduction: The biosynthesis of long-chain polyunsaturated fatty acids (LC-PUFAs) from α-linolenic acid (ALA) depends on the coordinated action of hepatic desaturase and elongate enzymes. In parallel, endurance exercise induces skeletal muscle adaptations that enhance fatty acid oxidation. **Objective**: To investigate whether flaxseed oil (FO) and acute exercise modulate LC-PUFA biosynthesis and metabolism in the liver, skeletal muscle, and serum. **Methodology**: Male C57BL/6 mice (12 weeks old) were randomly assigned to four groups (n = 6/group): exercised saline/FO; and sedentary saline/FO. The experimental protocol lasted 24 h. The acute exercise protocol consisted of a single bout of treadmill running. At the end of the protocol, gene expression of the gastrocnemius muscle and liver was analyzed by RT-qPCR. Serum, liver, and gastrocnemius samples were also collected for fatty acid profiling by gas chromatography–mass spectrometry. All the procedures were approved by the Ethics Committee on the Use of Laboratory Animals (CEUA:6411-1/2024). Statistical analyses were performed using GraphPad Prism version 8. Group comparisons were performed using one-way analysis of variance (ANOVA), followed by Tukey's post hoc test or Kruskal–Wallis test with Dunn's test. A significance level of 5% was adopted. **Results**: In serum, the exercised group receiving FO showed increased levels of ALA and EPA, with no differences observed for DHA. In the liver, FO increased ALA levels, whereas exercise reduced this fatty acid. The exercised group receiving FO increased EPA levels, while the group receiving FO alone exhibited reduced DHA levels. In skeletal muscle, FO reduced EPA and DHA levels, with no

changes in ALA. Gene expression changes were observed only in muscle, with increased expression of Fads1 and Elovl5 in the exercised group receiving FO. **Conclusion**: These findings suggest that the interaction between FO intake and acute exercise differentially regulates fatty acid metabolism in a tissue-specific manner.
Keywords: long-chain polyunsaturated fatty acids, flaxseed oil, exercise
Financing: São Paulo State Research Support Foundation - FAPESP
Disclosure of conflict of interest: No conflict of interest

BR245SR

PREDITORES DA COMPOSIÇÃO CORPORAL ENTRE ESCOLARES NA AMAZÔNIA BRASILEIRA: ÊNFASE EM SONO E ATIVIDADE FÍSICA

Factores predictivos de la composición corporal en escolares de la Amazonía brasileña

Karla Gabrielle Sales Fernandes[1], Bianca de Melo Guedes[1], Joanna Manzano Strabeli Ricci[1], Liania Alves Luzia[2], Bárbara Hatzlhoffer Lourenço[2]
(1) Universidade de São Paulo (USP), Programa de Pós-Graduação Nutrição em Saúde Pública, Faculdade de Saúde Pública, Avenida Dr. Arnaldo, 715 - Cerqueira César, São Paulo - SP, CEP 01246-904., São Paulo, Brasil. (2) Universidade de São Paulo (USP), Departamento de Nutrição, Faculdade de Saúde Pública, Avenida Dr. Arnaldo, 715 - Cerqueira César, São Paulo - SP, CEP 01246-904., São Paulo, Brasil

Resumo. Introdução: A composição corporal infantil é um importante indicador do estado nutricional. Fatores comportamentais têm sido associados à sua distribuição, embora evidências em crianças em idade escolar ainda sejam limitadas. **Objetivo:** Investigar fatores associados à composição corporal de crianças em idade escolar na Amazônia Brasileira. **Metodologia:** Estudo transversal, com dados do seguimento escolar da coorte de nascimentos MINA-Brasil, com crianças de 9–10 anos em Cruzeiro do Sul, Acre. Por meio de questionários estruturados aos responsáveis e às crianças, foram coletadas informações domiciliares, prática de atividade física e hábito de sono. A avaliação física das crianças incluiu medidas de peso, altura e maturação sexual, além de exame de composição corporal por bioimpedância elétrica com o equipamento Bodystat Multiscan 5000. Variáveis independentes incluíram idade, sexo biológico e estágios de Tanner, índice de riqueza domiciliar, prática de atividade física e duração do sono. As associações foram analisadas por modelos de regressão linear múltipla, com estimativa dos coeficientes β e intervalos de confiança de 95% (IC95%). **Resultados:** A amostra foi composta por 725 crianças (média de idade: 9,5 [DP: 0,3] anos, 50,9% meninas). O percentual médio de massa gorda foi de 23,1% (DP: 10,4), com prevalência de 35,6% de excesso de peso. Meninos apresentaram menor percentual de massa gorda (β= -4,41; IC95%: -5,88;-2,93), enquanto estágios mais avançados de maturação puberal (β= 5,71; IC95%: 2,19; 9,22) e maior nível de riqueza associaram-se a maiores percentuais de gordura (β=1,59; IC95%: 0,81;2,36). A prática de atividade física escolar e extracurricular (β= -12,42; IC95%: -19,06; -5,78) e duração suficiente de sono (9 a 12 horas) associaram-se a menor percentual de massa gorda (β= -1,75; IC95%: -3,35;-0,16). Para o percentual de massa magra, observaram-se as mesmas associações em direção oposta. **Conclusões:** Atividade física e sono associam-se à composição corporal infantil, destacando-se como importantes estratégias de promoção da saúde.
Keywords: composición corporal, actividad física, escolares
Financing: Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES: Código de Financiamento 001). FAPESP (2022/03136-0)
Disclosure of conflict of interest: Os autores declaram não haver conflito de interesse

DG287HQ

ASSOCIAÇÃO CONJUNTA ENTRE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS, ATIVIDADE FÍSICA E GANHO DE PESO

Asociación conjunta entre alimentos ultraprocesados, actividad física y aumento de peso

Joyce Moreira Camargo[3], Maria Alvim Leite[1,2], Leandro Rezende[3,4], André de Oliveira Werneck[1], Pedro Curi Hallal[5], Renata Bertazzi Levy[1,6]
(1) Universidade de São Paulo, Departamento de Medicina Preventiva, Faculdade de Medicina, São Paulo, Brasil. (2) Santa Casa de São Paulo, Departamento de Atenção Primária à Saúde, Faculdade de Ciências Médicas, São Paulo, Brasil. (3) Universidade Federal de São Paulo - Centro de Pesquisa em Epidemiologia das Doenças Crônicas, Departamento de Medicina Preventiva, Escola Paulista de Medicina, São Paulo, Brasil. (4) Universidad Autónoma de Chile, Facultad de Ciencias de la Salud, Providencia, Chile. (5) University of Illinois Urbana Champaign, Department of Health and Kinesiology, College of Applied Health Sciences, Champaign, USA. (6) Universidad de Salamanca, Instituto de Investigación Biomédica de Salamanca (IBSAL), Salamanca, España

Resumo. Objetivos: Investigar a associação combinada entre o consumo de alimentos ultraprocessados (AUP) e a atividade física (AF) com o risco de ganho de peso em adultos brasileiros. **Métodos:** Estudo de coorte prospectiva utilizando dados de 23.088 participantes do NutriNet-Brasil que completaram dois ou três recordatórios alimentares Nova24h e realizaram uma ou duas avaliações basais de atividade física. A contribuição calórica (%) de AUP na dieta total foi categorizada em tercis. O total de atividade física moderada a vigorosa (AFMV) foi categorizado em >300 min/semana, 150–300 min/semana e <150 min/semana. Foram criadas nove categorias mutuamente exclusivas combinando AUP–AFMV. O ganho de peso foi definido como aumento ≥5% ou ≥10% em relação ao peso corporal basal. Modelos de riscos proporcionais de Cox foram realizados considerando tanto as exposições individuais quanto conjuntas. **Resultados:** Durante uma mediana de 30,1 meses de acompanhamento, foram identificados 9.157 casos incidentes de ganho de peso ≥5% e 4.308 de ≥10%. O consumo de AUP e a AFMV estiveram individualmente associados ao ganho de peso. Participantes com alta ingestão de AUP e AF <150 min/semana apresentaram razão de risco (hazard ratio, HR) de 1,23 (1,14–1,34) para ganho de peso ≥5% e de 1,47 (1,30–1,65) para ganho de peso ≥10%, em comparação àqueles no menor tercil de consumo de AUP e com AF >300 min/semana. Observou-se evidência de interação aditiva positiva entre AUP e AF em relação ao ganho de peso (Índice de Sinergia de 1,50 [IC95%: 0,20; 2,80] para ≥5% e 1,29 [IC95%: 0,54; 2,03] para ≥10%). **Conclusões:** O consumo de AUP e a inatividade física estiveram independentemente associados ao ganho de peso. Além disso, o efeito combinado de ambos excedeu a soma de seus efeitos individuais, sugerindo uma interação sinérgica.
Keywords: alimentos ultraprocessados, atividade física, ganho de peso
Financing: CNPq (311109/2023-3) e CAPES (Código de Financiamento 001)
Disclosure of conflict of interest: Os autores declaram não pBossuir conflitos de interesse.

HP522SB

LA MODALIDAD DE EJERCICIO MODERA LA ASOCIACIÓN ENTRE INCONGRUENCIA META–DESEO DIETÉTICO Y SATISFACCIÓN ALIMENTARIA

Vitória Bagolin[2], Murilo Martins Nicolussi[1], Bárbara Ventris Teixeira[1], Maria Fernanda Laus[2,3], Andresa de Toledo Triffoni Melo[1], **Vitória Bagolin**[2]
(1) Universidade de Ribeirão Preto, Curso de Nutrição. (2) Uni-



versidade de São Paulo, Departamento de Psicologia, Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras de Ribeirão Preto. (3) Universidade de São Paulo, Departamento de Ciências da Saúde, Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto

Abstract. Background: Dietary goal–desire incongruence, defined as the conflict between what individuals intend to eat and what they desire, is associated with lower satisfaction with eating behavior. Behavioral contexts, such as exercise, may influence how individuals regulate this conflict, potentially affecting dietary satisfaction. Different exercise modalities may shape this relationship in distinct ways, given their distinct motivational and behavioral characteristics. **Objective:** To investigate whether exercise practice and modality moderate the relationship between dietary goal–desire incongruence and satisfaction with dietary behavior in Brazilian adults. **Methods:** Cross-sectional study approved by the Research Ethics Committee (no. 7.109.272), including 811 adults (18–50 years). Participants were recruited online via social media and completed the survey on SurveyMonkey. They were classified as sedentary (n=252), predominantly aerobic (n=134), or predominantly anaerobic (n=425). Participants completed a sociodemographic questionnaire, the Dietary Goal–Desire Incongruence Scale, and the Satisfaction with Dietary Behavior Scale. Two moderation analyses were conducted using linear regression: one with exercise practice (active vs. sedentary; n=811) and another with modality (aerobic vs. anaerobic; n=559), using R (p<0.05). **Results:** Both models were statistically significant (p<0.001). Exercise practice did not moderate the relationship (β=0.003; p=0.965), although active individuals reported higher dietary satisfaction (β=4.31; p<0.001). Exercise modality was a significant moderator (β=0.187; p=0.037): the negative association between incongruence and dietary satisfaction was stronger among individuals engaged in aerobic modalities (β=−0.582) than among those in anaerobic modalities (β=−0.395). **Conclusion:** These findings suggest that the exercise modality, rather than the practice of exercise itself, may play a role in how individuals regulate conflicts between dietary goals and desires. The weaker negative association observed among individuals engaged in anaerobic modalities may reflect differences in motivational or behavioral processes, highlighting the importance of considering exercise context in understanding dietary behavior.

Keywords: physical exercise, dietary behavior, adults
Financing: UNAERP, CNPq (Processo:188631/2025-9)
Disclosure of conflict of interest: The authors declare no conflicts of interest.

LP216QC

HÁBITOS DE ACTIVIDAD FÍSICA SEGÚN GÉNERO Y ETAPAS EN EL ADOLESCENTE, LIMA - PERÚ

Margot Quintana Salinas[1], Rosa Pando Alvarez[2], Rosa López Valdivia[3], Rubén Pérez Condori[3]
(1) Universidad Nacional Mayor de San Marcos., Instituto de Investigación de Bioquímica, Biología Molecular y Nutrición, Medicina. Lima, Perú. (2) Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Instituto de Investigaciones Clínicas, Medicina, Lima, Perú. (3) Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Medicina, Av. Miguel Grau 755, Lima, Perú

Resumen. Contexto: Los adolescentes adoptan diferentes hábitos de actividad física, que son fundamentales para la salud presente y futura. Datos a nivel mundial indican que el 81 % de ellos son poco activos y que las mujeres son menos activas que los varones y que la actividad física disminuye conforme avanza la edad. En Lima hay limitada evidencia al respecto. **Objetivo:** Determinar la relación entre hábitos de actividad física con el género y la etapa de desarrollo en adolescentes, Lima, 2024. **Metodología:** Estudio transversal analítico en 577 adolescentes de dos instituciones educativas públicas limeñas. Los hábitos de actividad física se evaluaron con un cuestionario autoadministrado validado (, categorizando como inadecuado (<6), parcialmente inadecuado (6 y < 9) y adecuado (>9-12 puntos). Se aplicaron pruebas de Chi-cuadrado de Pearson para análisis bivariado según género y etapa (temprana: 12-14 años; tardía: 15-17 años). Para identificar factores predictores, se aplicó un modelo de regresión logística multinomial, estimando Odds Ratio (OR) con intervalos de confianza al 95%, con significancia estadística *p*<0.05. **Resultados:** La muestra de adolescentes fue casi equitativa (50.4% varones), con cierto predominio en etapa tardía (58%). Se hallaron asociaciones significativas de actividad física con sexo (= 29.41; *p*<0.001) y con etapa de adolescencia (= 12.75; *p*=0.002). Los hombres mostraron mayor probabilidad de realizar actividad física adecuada que las mujeres (OR=3.44; IC95% [2.18,5.45]; *p*<0.001). En la etapa temprana se incrementa la probabilidad de actividad física adecuada que en la tardía (OR=1.97; IC95% [1.25,3.09]; *p*=0,003) **Conclusiones:** Los adolescentes de sexo masculino y en etapa temprana de desarrollo tienen mayores probabilidades de presentar hábitos de actividad física. Es necesario aplicar las políticas de actividad física del país.

Keywords: adolescentes, actividad física, etapas de vida
Financing: Autofinanciado
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

PP694MG

ASSOCIAÇÃO COMBINADA ENTRE ATIVIDADE FÍSICA, SONO E OBESIDADE COM MORTALIDADE CARDIOVASCULAR EM ADULTOS MEXICANOS

Asociación combinada de actividad física, sueño y obesidad con la mortalidad cardiovascular en adultos mexicanos

Raissa Santana Rios[1], Charles Lucena[2,3], Leandro F.M. Rezende[1,4], Giovanna Calixto Andrade[1,5]
(1) Federal University of São Paulo, Department of Preventive Medicine, Chronic Disease Epidemiology Research Center, São Paulo, Brazil. (2) Federal University of Pelotas, Center for Epidemiological Research, Program in Epidemiology, Pelotas, Brazil. (3) Federal University of Rio Grande do Norte, Department of Physical Education, ExCE Research Group, Natal, Brazil. (4) Universidad Autónoma de Chile, Facultad de Ciencias de la Salud, Providencia, Chile.(5) University of São Paulo, Department of Nutrition, Faculty of Public Health, São Paulo, Brazil

Resumo. Contexto: O Sedentarismo, o sono inadequado e a obesidade são fatores de risco bem estabelecidos para doenças cardiovasculares (DCV), Apesar da escassez de estudos sobre seus efeitos combinados em populações latino-americanas. **Objetivos**: Analisar a associação conjunta entre atividade física, duração do sono e obesidade e o risco de mortalidade por DCV em adultos mexicanos. **Métodos**: Trata-se de um estudo longitudinal que utilizou dados do *Mexico City Prospective Study*. As exposições na linha de base (1998-2004), avaliadas por meio de autorrelato, foram categorizadas da seguinte forma: atividade física (AF) (ativa ou inativa), duração do sono (sono ideal: 7-9 horas por noite / sono inadequado: <7h ou >9h por noite) e obesidade, definida pelo índice de massa corporal (IMC) (≥ 30 kg/m²). Modelos de Cox não ajustados foram utilizados para estimar as associações conjuntas de AF, duração do sono e obesidade com a mortalidade por DCV. **Resultados**: A amostra final incluiu 152.310 participantes (67,4% mulheres), com idade média de 52,0 ± 12,9 anos. Durante um acompanhamento médio de 19,1 anos (± 4,4), foram identificados 9.348 óbitos por causas cardiovasculares. Observou-se maior mortalidade por DCV entre indivíduos fisi-

camente inativos e com sono inadequado, tanto na presença (7,11%) quanto na ausência (7,24%) de obesidade, em comparação com outras combinações. Entre os indivíduos não obesos, aqueles fisicamente inativos e com sono inadequado apresentaram um risco 50% maior de mortalidade por DCV (HR = 1,50; IC 95%: 1,38–1,63) em comparação com aqueles fisicamente ativos e com duração de sono recomendada. Entre os indivíduos obesos, observaram-se resultados semelhantes, com um risco 46% maior de mortalidade por DCV (HR = 1,46; IC 95%: 1,33–1,60) entre os inativos e com sono inadequado. **Conclusões**: A coexistência de múltiplos fatores de risco está associada a um risco aumentado de mortalidade cardiovascular, tanto em em participantes com obesidade quanto naqueles sem obesidade.
Keywords: atividade física, obesidade, mortalidade cardiovascular
Financing: Com o apoio do CNPq (311109/2023-3 para LFMR) e da CAPES — Código de Financiamento 001.
Disclosure of conflict of interest: Os autores declaram não possuir conflito de interesses.

RK149LD

EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA DE ACTIVIDAD FÍSICA Y COMPORTAMIENTO SEDENTARIO EN ADULTOS MEXICANOS PUEBLA, MÉXICO

Diana Patricia López Quiroz[1], Maria del Rosario Ramírez Machorro[1], **Taisa Sabrina Silva Pereira**[2]
(1) Universidad de la Américas Puebla, Ciencias de la Salud, Enfermería, Cholula, Puebla, México. (2) Universidad de las Américas Puebla, Ciencias de la Salud, Ciencias de la Nutrición, Cholula, Puebla. México

Resumen. Introducción: La práctica de la actividad física presenta beneficios para la salud y el bienestar de las personas. Por otro lado, la inactividad física es uno de los principales factores de riesgo para las enfermedades no transmisibles. **Objetivo:** Evaluar la actividad física (AF) y el Tiempo Sedentario (TS) de adultos de una institución de enseñanza privada. **Metodología:** Estudio transversal, realizado con adultos ≥ 18 años. Se evaluó variables sociodemográficas. El tiempo de AF fue evaluado con el cuestionario *International Physical Activity Questionnaire* (IPAQ) corto, considerando activos los individuos que practican AF 150 minutos/semana. Para evaluación del TS se consideró 2 preguntas del IPAQ, con el fin de identificar cuántas horas por día, durante la semana y durante el fin de semana un individuo permaneció en dicha posición. Las pruebas estadísticas se realizaron con el programa SPSS 23.0 con nivel de significancia del 5%. El estudio fue aprobado por el comité de ética en investigación. **Resultados:** Se evaluaron 183 participantes, siendo el 70.5% (n = 129) mujeres y el 85.2% (n = 156) menores de 30 años. La edad media fue de 23±7.5 años (mínimo 17, máximo 58). El 21.9% (n = 40) de los individuos fueron clasificados como inactivos y el 55.7% (n = 102) presentó TS ≥ 6.5 horas/día. El promedio de AF fue de 529.7±537.8 minutos/semana (H: 737±700 vs M: 443±427). El promedio de tiempo sentado fue de 7.1±3.5 horas/día. Las mujeres (p = 0.001) y las personas con ≥ 30 años (p=0.008) presentaron promedios más bajos de AF. No se observaron diferencias estadísticas entre sexo y edad con el TS. El TS de los individuos activos fue de 8.0±4.4 horas/día vs inactivos 6.9±3.3 horas/día (p=0.541). **Conclusiones:** Los individuos considerados activos presentaron el mismo tiempo sentado que los inactivos.
Keywords: actividad física, tiempo sedentario, ejercicio
Financing: El estudio no recibió financiamiento.
Acknowledgments: Agradecemos a todos los participantes del estudio.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar.

RQ615DP

JOINT ASSOCIATION OF PHYSICAL ACTIVITY AND FRIED FOOD CONSUMPTION WITH ALL-CAUSE MORTALITY IN MEXICAN ADULTS

Actividad física, consumo de alimentos fritos y mortalidad en adultos mexicanos

Fernando Morais[1], Charles Lucena[2,3], Leandro Fórnias Machado de Rezende[1]
(1) Federal University of São Paulo, Preventive Medicine, Paulista School of Medicine, São Paulo, Brasil. (2) Universidade Federal de Pelotas, Epidemiologia, Medicina, Centro, Pelotas, Brasil. (3) Federal University of Rio Grande do Norte, Physical Education, Physical Education, Natal, Brazil.

Abstract. Background: Frequent fried food consumption is linked to higher mortality risk, but the extent to which physical activity (PA) can attenuate or eliminate this association remains unclear, especially in low-to-middle-income countries. **Objective:** To estimate the joint associations of PA and fried food intake with all-cause mortality in the Mexico City Prospective Study. **Methods:** Baseline data (1998-2004) were analyzed using a prospective cohort design. PA was assessed via self-report using a single question ("Does participant exercise or play sports?"), while fried food intake was evaluated by the number of days per week consumed (never, 1-2, 3-4, or 5-7 days/week). All-cause mortality was tracked through January 2021 via probabilistic linkage with the Mexican National Death Register. Eight joint categories combining PA and diet were established, with "Active + Never" as the reference. Multivariable Cox models estimated Hazard Ratios (HR) and 95% Confidence Intervals (CI), using left truncation (entry at year 5) to mitigate reverse causation bias. **Results:** The analytical sample included 149,913 participants (mean age 51.9 ± 12.8 years; 67.6% female). Over a mean follow-up of 19.4 ± 3.7 years, 24,623 deaths occurred. Compared to the reference, active participants showed no significant increase in mortality risk regardless of fried food frequency (e.g., Active + 5-7 days: HR 1.02; 95% CI 0.92–1.14). Conversely, inactive participants showed an increased mortality risk when consuming fried foods: 16% higher for 1-2 days/week (HR 1.16; 95% CI 1.08–1.25), 12% for 3-4 days/week (HR 1.12; 1.04–1.21) and 13% for 5-7 days/week (HR 1.13; 1.05–1.23). **Conclusion:** PA may mitigate the excess mortality risk associated with fried food consumption. However, the combination of physical inactivity and fried food intake significantly increases all-cause mortality risk in this population.
Keywords: physical activity, food consumption, all-cause mortality
Financing: National Council for Scientific and Technological Development - CNPq (311109/2023-3) and CAPES (Funding Code 001)
Disclosure of conflict of interest: We have no conflict of interest to report.

TL673PQ

SÍNTOMAS DE DEFICIENCIA ENERGÉTICA RELATIVA EN EL DEPORTE Y COMPOSICIÓN CORPORAL EN MUJERES ACTIVAS

Camila Chacón Rojas[1,2], Jeanella Contreras-Mella Contreras Mella[1,2], Yajahira Silva Garrido[1,2], Manuel Villa Valdés[3]
(1) Universidad Mayor, Escuela de Nutrición y Dietética, Facultad de Ciencias, Avenida Alemania 0281, Temuco, Chile. (2) Universidad Mayor, Sociedad Científica de Estudiantes, Facultad de Ciencias, Avenida Alemania 0281, Temuco, Chile. (3) Universidad Finis Terrae, Magíster Ciencias de la Salud y el Deporte, Ciencias, Providencia, Santiago, Chile

Resumen. Introducción: La deficiencia energética relativa en el deporte (REDs) es un síndrome que afecta múltiples sistemas fisiológicos y el rendimiento deportivo, principalmente causado

por una baja disponibilidad energética. Entre sus factores de riesgo se incluye la presión por el peso y la estética corporal, así como la presencia de trastornos de la conducta alimentaria. En este sentido, se ha reportado hasta un 44,2%de síntomas asociados a REDs en mujeres que practican ejercicio de manera recreacional, sin embargo, considerando las diferencias culturales en Chile y la escasa evidencia disponible en el país, resulta necesario caracterizar el fenómeno en la población local. **Objetivo:** Determinar la prevalencia del riesgo de síntomas de REDs y su composición corporal en mujeres físicamente activas de la Región de La Araucanía. **Metodología:** Estudio piloto, descriptivo y transversal. Se evaluaron 34 mujeres (26,85±6,59 años) mediante el cuestionario validado LEAF-Q, encuesta sociodemográfica y medición de composición corporal por bioimpedancia (InBody 270). Se aplicaron pruebas estadísticas como T de Student, ANOVA y test exacto de Fisher. **Resultados:** El 58,8% de las participantes presentó riesgo de baja disponibilidad energética (LEAF-Q≥8). Los síntomas más prevalentes fueron gastrointestinales (67,7%), seguidos de alteraciones menstruales (47,1%) y lesiones (35,3%). No se observaron diferencias significativas en la cantidad de grasa corporal (P=0,8) y la cantidad de músculo (P=0,7) entre grupos con y sin sintomatología. Sin embargo, las deportistas con mayor carga de entrenamiento presentaron puntajes significativamente más elevados en comparación con la ligera (P=0.04) y moderada (P=0.01). **Conclusiones:** Existe una alta prevalencia de síntomas de RED-S en la muestra estudiada. Los síntomas gastrointestinales y menstruales destacan como principales indicadores. La ausencia de diferencias en composición corporal refuerza el carácter multifactorial de la sintomatología. Se requieren estrategias de detección temprana, educación nutricional en el ámbito deportivo además de un estudio de manera longitudinal.
Keywords: deficiencia energética, deporte, baja disponibilidad energética, mujeres, actividad física
Financing: No se cuenta con financiamiento externo
Disclosure of conflict of interest: No se declara conflicto de interés.

EJE TEMÁTICO 6: ENTRE LOS DETERMINANTES COMERCIALES Y LA ACCIÓN COMUNITARIA, INTEGRANDO SABORES Y SABERES

BD267PJ

AMPLIAÇÃO E RESISTÊNCIA: AS MARCAS DE UMA CIÊNCIA EM DISPUTA NOS DISCURSOS

Ampliación y resistencia: las huellas de una ciencia en disputa en los discursos

Nadine Marques Nunes-Galbes[1], Leandro Luiz Giatti[2], Lira Luz Benites Lazaro[3]
(1) Universidade de São Paulo, Departamento de Nutição, Faculdade de Saúde PúblicaSão Paulo, Brasil. (2) Universidade de São Paulo, Departamento de Saúde Ambiental, Faculdade de Saúde Pública, São Paulo, Brasil. (3) Universidade Estadual de Campinas, Departamento de Sistemas e Energia, Faculdade de Engenharia Elétrica e de Computação, Campinas, Brasil

Resumo. Introdução: A ciência da Nutrição passa atualmente por uma crise em que o nutricionismo, paradigma fundador e dominante, coexiste e disputa espaço com um holismo em formação. É essa ciência que embasa discursos de diferentes atores sociais fundamentais na análise da disputa de poder no contexto dos sistemas alimentares, cujo balanço encontra-se hoje muito mais favorável às corporações multinacionais de alimentos e bebidas do que aos cidadãos. **Objetivo e Métodos:** O objetivo deste estudo foi explorar de forma comparativa sobre quais paradigmas orientadores da ciência da Nutrição se constroem os discursos do Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor (Idec, representante dos interesses da sociedade civil), e da Associação Brasileira da Indústria de Alimentos (ABIA, representando os interesses da indústria de alimentos), a partir de uma pesquisa exploratória documental seguida da aplicação da técnica de modelagem de tópicos a partir do software T-LAB. **Resultados, Discussão e Conclusão:** A narrativa do Idec é mais volumosa, mas menos concisa, e marcada pela classificação Nova e pelos preceitos do Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB), além de apresentar uma abordagem robusta sobre o nexo alimentação-sustentabilidade, indicativos da incorporação do holismo.
Já a ABIA apresenta uma narrativa mais concisa e bem-organizada em torno da relevância do processamento de alimentos para a segurança alimentar. Chamam especial atenção a negação da classificação Nova e do GAPB, bem como o destaque à composição nutricional como marcadora absoluta da qualidade dos alimentos, além de uma representação superficial do nexo alimentação-sustentabilidade, demonstrando forte apego ao nutricionismo.
Os discursos do Idec e ABIA apresentam adesão a paradigmas opostos, aos quais cada ator está ideologicamente mais alinhado, o que reflete a disputa de poder político e econômico no campo da alimentação no Brasil. Essa dissonância vai na contramão da convergência necessária para a transformação dos sistemas alimentares, que urge por ações multisetoriais e multidimensionais.
Keywords: paradigmas em nutrição, disputa de poder, sistemas alimentares
Financing: Este trabalho teve apoio do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) – Brasil.
Acknowledgments: Agradeço a Leandro Giatti e Lira Luz Benitez Lázaro, orientador e co-orientadora desta pesquisa.
Disclosure of conflict of interest: Declaro não possuir conflitos de interesse de nenhuma natureza.

CN283PD

TRASTORNO MENTAL COMÚN Y VULNERABILIDADES EN USUARIOS DE RESTAURANTES POPULARES

runa Costa[1], María Luíza Lemos Varonil Chaves[1], Fernanda Cristina Sguizzato Ribeiro[1]
(1) Universidade Federal Minas Gerais, Nutrição, Escola de Enfermagem, Santa Efigênia, Belo Horizonte, Brasil

Resumo. Contexto: Os Restaurantes Populares constituem importantes equipamentos de Segurança Alimentar e Nutricional, ao ofertarem refeições seguras, nutricionalmente adequadas e a preços acessíveis. No contexto pós-pandemia de Covid-19, que agravou a insegurança alimentar e nutricional (IAN), ainda são limitadas as evidências sobre o perfil socioeconômico e as condições de saúde, especialmente mental, de seus usuários. **Objetivo(s):** Avaliar a prevalência de Transtorno Mental Comum e seus fatores associados entre os usuários dos Restaurantes Populares de Belo Horizonte-MG.**Metodología**: Trata-se de um estudo transversal, com coleta de dados entre outubro e dezembro de 2023 nos quatro restaurantes populares do município, por meio de um questionário estruturado e validado. A saúde mental foi investigada por meio do Self-Reporting Questionnaire (SRQ-20). Foram realizadas análise descritiva e regressão logística considerando a situação de Transtorno Mental Comum (TMC) como variável dependente e as variáveis sociodemográficas e carenciais como independente. Os dados foram processados com uso do software Stata 13.0. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFMG. **Resultados**: Os usuários eram majoritariamente homens (74,9%), com

61 anos ou mais (51,8%), não brancos (69,4%) e que moravam sozinhos (52,1%), sendo 33,6% estavam em situação de moradia instável. Observou-se baixa escolaridade (49,7% cursaram ensino fundamental) e ausência de vínculo empregatício em 27,7% dos participantes. Cerca de 50% apresentavam IAN. As principais necessidades relatadas foram econômica, moradia, saúde, convívio familiar e solidão. A prevalência de TMC foi de 35% dos entrevistados, com maiores chances entre adultos de 40 e 60 anos, naqueles que apresentavam IAN e nos que relataram necessidades relacionadas à saúde e à solidão. **Conclusiones**: Os usuários dos RP apresentam vulnerabilidades de saúde, solidão e IAN, que impactam negativamente a saúde mental, evidenciando a necessidade de estratégias intersetoriais e políticas públicas integradas voltadas a esse público.
Keywords: saúde mental, segurança alimentar e nutricional, serviços de alimentação
Financing: Este estudo não recebeu financiamento.
Disclosure of conflict of interest: Os autores declaram não haver conflito de interesses.

DN289MF

INTERFERENCIA DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA EN REGULACIONES AMBIENTALES: EL CASO DE LOS PLÁSTICOS EN MÉXICO

Ana Larrañaga Flota[1], Oscar Benjamín Resendiz Lugo[1], Christian Paul Torres[1]
(1) El Poder del Consumidor A.C, Salud Alimentaria, Juárez 67, Santa Úrsula Coapa. Coyoacán., Ciudad de México, México
Resumen. Introducción: El uso de plásticos en la industria alimentaria se ha consolidado como un material clave para la comercialización de procesados y ultraprocesados. Estos empaques se encuentran entre las principales fuentes de plásticos de un solo uso a nivel global. Marcas como Coca-Cola, PepsiCo, Nestlé y Unilever lideran las auditorías de los mayores contaminadores plásticos. Los plásticos de un solo uso ocasionan daños ambientales y de salud. Por ello, la implementación de regulaciones ambientales es necesaria. Sin embargo, industrias alimentarias ejercen control sobre los entornos políticos, legales y regulatorios en México. **Objetivo:** Responder a la pregunta; *¿Cuáles son los actores, vehículos y prácticas del poder corporativo que ejercen influencia sobre las regulaciones en materia de reducción de plásticos en México*? **Metodología:** Se realizaron entrevistas anónimas semiestructuradas con actores clave, (investigadores/as, activistas, y personal legislativo). Se realizaron análisis narrativos sobre las posturas de diferentes grupos de interés en medios de comunicación, e investigación documental incluyendo iniciativas legislativas. Finalmente, se recopiló información de foros y audiencias públicas, transmisiones de parlamentos abiertos, e información disponible en el Sistema de Información Legislativa, y el Diario de Debates Legislativos. **Resultados:** Mediante la difusión de acciones de responsabilidad social empresarial, y acciones de "educación ambiental", grandes contaminadores diluyen y moldean regulaciones, mientras se posicionan como "aliados" para la sostenibilidad. En México, operan a través de diferentes frentes como cámaras empresariales, y grupos fachada. Esto les permite tener una representación múltiple en espacios de discusión política y toma de decisión, como las Cámaras Legislativas. **Conclusiones:** La promoción de falsas soluciones verdes, no garantiza un futuro sostenible. Para proteger la salud y el medio ambiente se necesitan cambios en la producción y uso excesivo de plásticos de un solo uso. Se requieren mecanismos para identificar y prevenir casos de conflicto de interés en espacios de toma de decisión.
Keywords: plásticos, industria alimentaria, regulaciones
Financing: El Poder del Consumidor A.C.
Acknowledgments: Esta investigación se realizó gracias al apoyo de Bertha Foundation y El Poder del Consumidor.
Disclosure of conflict of interest: El Poder del Consumidor es una asociación civil sin fines de lucro. No se recibe financiamiento de ninguna industria de alimentos, bebidas, productos de tabaco, bebidas alcohólicas, armas, partidos políticos, o de cualquier entidad comercial. Ninguno de los autores/as de este trabajo recibe financiamiento de industrias de alimentos, bebidas productos de tabaco, bebidas alcohólicas, armas, partidos políticos, o entidades comerciales.

GL173PG

ROLES Y LIMITACIONES DE LAS COCINERAS ESCOLARES EN EL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-BRASIL

Ana Carolina Benite Alves[1], Igor Mayworm Perrut[1], Ana Clara da Fonseca Leitão Duran[1]
(1) School of Medical Sciences, Department of Public Health, University of Campinas, Rua Tessália Vieira de Camargo 126, Campinas, Brazil
Abstract. Background: School cooks play a key role in the implementation of the National School Feeding Program (PNAE), characterized as street-level bureaucrats primarily due to their discretionary authority. The predominantly Black and mixed-race women profile confers an intersectional dimension of gender and race to this occupation. **Objective**: To understand the role of school cooks in the local implementation and effectiveness of the PNAE. **Methods**: Qualitative research using thematic analysis as described by Braun and Clarke, based on semi-structured interviews with Brazilian municipal school cooks conducted between 2023 and 2025. Fifteen cooks were interviewed across municipalities sampled from Brazil's five geographic regions. Interviews were conducted online by specialized researchers via Google Meet or WhatsApp; audio recordings were transcribed. This study is part of the National School Feeding Study (ENAE), which aimed to assess the impact of PNAE on food exposure and consumption among elementary school students in Brazilian public schools. Approved by the UNICAMP Ethics Committee (Protocol 6.216.487). **Results**: Three aspects stood out prominently. First, affection in cooking emerged as a central element for meal success, considered more meaningful than personal financial gain and sustained by emotional bonds between cooks and students. Second, institutional activism rooted in the defense of children's health is aligned with combating ultra-processed food culture, valuing family farming, and improving meals offered to students. Third, discretionary authority, as a broad set of activities, enables effective Food and Nutrition Education (FNE) among students and the flexibility of practices toward greater meal acceptability. **Conclusion**: School cooks implement the PNAE daily and act beyond food preparation, serving as formative agents in the FNE process. However, these professionals still lack specific regulation, a career development plan, and occupational recognition. Given the gendered and racialized nature of manual care and cooking work, a structural debate on gender and race remains essential.
Keywords: public policy, school feeding, intersectionality
Financing: CAPES Finance Code 001 (Brazil) and Bloomberg Philanthropies
Disclosure of conflict of interest: The authors declare no conflict of interest.

KD356HF

DESIGUALDADES SOCIALES EN LA COBERTURA SANITARIA PARA PERSONAS CON OBESIDAD EN BRASIL ENTRE 2008-2023

Wolney Liboa Conde[1], María Eduarda de Araújo Sampaio[1]
(1) Universidade de São Paulo, Faculdade de Saúde Pública - USP, Departamento de Nutrição, Brasil.

Resumo. Introdução: A obesidade configura-se como um relevante problema de saúde pública, com crescimento nas últimas décadas e associação direta ao aumento do risco de doenças crônicas não transmissíveis, especialmente DM e HAS. Apesar da elevada prevalência na população adulta brasileira, a proporção de indivíduos acompanhados pelos serviços públicos de saúde permanece reduzida. A análise integrada entre estimativas populacionais e registros assistenciais pode contribuir para a compreensão das desigualdades no acompanhamento dessas condições. **Métodos:** Estudo de série temporal com dados referentes ao período de 2008 a 2023, abrangendo as capitais brasileiras. Foram utilizados dados do Vigitel para estimar a prevalência de obesidade na população adulta, segundo variáveis sociodemográficas e tipo de acesso aos serviços de saúde. Informações do SISVAN foram empregadas para identificar o número de indivíduos em acompanhamento nutricional no SUS, permitindo a comparação entre a magnitude estimada da obesidade e a cobertura assistencial, bem como a análise de desigualdades no cuidado. Dados adicionais foram utilizados para avaliação de DM e HAS associadas. **Resultados:** Observou-se aumento contínuo da prevalência de obesidade nas capitais brasileiras, de 13,5% em 2009 para 24,8% em 2023. Estima-se que aproximadamente 14,2 milhões de adultos apresentavam obesidade em 2023. Em contraste, os registros do SISVAN indicaram cerca de 1,13 milhão de indivíduos em acompanhamento nutricional no mesmo período. Ademais, identificou-se tendência divergente entre obesidade e doenças crônicas associadas: enquanto a obesidade apresentou crescimento, os indicadores de DM e HAS demonstraram redução ao longo da série histórica. **Conclusão:** Evidencia-se crescimento expressivo da obesidade acompanhado por baixa cobertura de acompanhamento nutricional no SUS. A discrepância entre a prevalência estimada e os registros assistenciais sugere sub-representação da obesidade nos sistemas de monitoramento em saúde. A tendência divergente entre obesidade e condições associadas indica possíveis diferenças nos padrões de diagnóstico, registro e acompanhamento das doenças crônicas.

Keywords: obesidade nas capitais brasileiras e acompanhamento no sus
Financing: Sem financiamento.
Disclosure of conflict of interest: Não tem conflito de interesse.

KG148NN

Food trade flows in Brazil, 1990–2024: evidence since trade liberalization

Flujos comerciales de alimentos en Brasil, 1990-2024: evidencia desde la liberalización del comercio

Beatriz Silva Nunes[1], Kelly Garton[2], Anne-Marie Thow[3], Ana Clara Duran[1,4]
(1) Universidade Estadual de Campinas, Graduate Program in Collective Health, School of Medical Sciences, Campinas, Brazil (2) The University of Auckland, Department of Epidemiology & Biostatistics, School of Population Health, Faculty of Medical and Health Sciences, Auckland, New Zealand. (3) The University of Sydney, Leeder Centre for Health Policy, Economics and Data, Sydney School of Public Health, Sydney, Australia (4) Universidade Estadual de Campinas, Center for Food Studies and Research, Campinas, Brazil

Abstract. Context: Trade liberalization has been encouraged as a driver of economic development and increased access to food. However, evidence suggests it may contribute to adverse nutrition outcomes, including increased availability of ultra-processed foods and the nutrition transition in low- and middle-income countries. The effects of trade policies are heterogeneous across countries, and evidence for Brazil remains limited, despite its position as one of the world's largest food producers. **Aim:** Describe Brazil's food export and import flows according to the degree of food processing. **Methodology:** We used data on Brazil's export and import flows to all countries for all food product codes in the Harmonized System (HS), covering 1990–2024, extracted from the UN Comtrade database. Each code was classified according to the degree of food processing using NOVA classification: unprocessed or minimally processed foods; processed culinary ingredients; processed foods (PF); and ultra-processed foods (UPF). We analyzed the volume (tons) of trade flows using the average percentage share of food categories. **Results:** Across the study period, Brazil's food export volumes exceeded imports, with the largest import and export trade volumes consisting of unprocessed, minimally processed and culinary ingredients. Non-UPF categories with the greatest export flows were soybean, sugar, and processed meats and fish. Non-UPF categories with the greatest import flows were cereals, roots and tubers (e.g. corn), salt, and processed vegetables. Among UPF, soft drinks and other beverages contributed the most to export flows, and food-derived substances, such as food additives, to import flows. **Conclusions:** Brazil's trade flows were predominantly exports of non-UPF with a high contribution of soybean. UFP trade was composed mainly of soft drink exports and imports of food-derived substances.

Keywords: trade flows, ultra-processed food, food system
Financing: BSN-CAPES PhD scholarship; ACD CNPq Research Productivity Fellowship; KG – Heart Foundation NZ
Disclosure of conflict of interest: The authors do not have any conflict of interest.

KH881LJ

TRANSFORMACIÓN DE SISTEMAS ALIMENTARIOS EN CENTROAMÉRICA: COALICIONES, PUEBLOS INDÍGENAS Y MUJERES PARA POLÍTICAS SALUDABLES

Rosa Angélica González[1], Wilmer Misael Reyes[1], Kevin Steven Bustillo[1]
(1) Fundación Red de Desarrollo Sostenible Honduras, Programas y proyectos, Colonia Las Colinas, Bloque RR, Casa 2016, Boulevard Francia, Tegucigalpa, Honduras

Resumen. Contexto: Centroamérica enfrenta una crisis alimentaria agravada por la inseguridad alimentaria, la desigualdad territorial y étnica, y la sindemia de obesidad, desnutrición y cambio climático. Entre 2021 y 2024, Guatemala y Honduras registraron alta inseguridad alimentaria, especialmente en hogares rurales e indígenas. Este escenario exige transformar los sistemas alimentarios hacia modelos más saludables, sostenibles y resilientes. **Objetivo(s):** Analizar el aporte de las coaliciones multisectoriales y de la integración de conocimientos ancestrales y enfoques de género en la transformación de políticas públicas para sistemas alimentarios saludables en Honduras, Guatemala y El Salvador. **Metodología:** Se empleó un enfoque de investigación-acción en el marco del proyecto CoALSA para fortalecer la articulación de actores locales y la incidencia política. El estudio integró la sistematización de experiencias del proyecto vinculadas al desarrollo de coaliciones, una revisión sistemática de literatura, el análisis interseccional de sistemas alimentarios locales, la revisión de regulaciones sobre productos ultraprocesados en centros educativos y la documentación de prácticas agroecológicas y de agricultura regenerativa impulsadas por comunidades indígenas y grupos

de mujeres en los tres países. **Resultados:** Las coaliciones multiactores, multisectoriales y multiescala fortalecieron la gobernanza local y la incidencia política, favoreciendo avances en la regulación del entorno alimentario escolar. La integración de saberes indígenas aportó evidencia y prácticas relevantes para políticas orientadas a resiliencia climática y soberanía alimentaria. El enfoque de género visibilizó a las mujeres como actoras estratégicas en biodiversidad, nutrición familiar y economía del hogar, orientando prioridades de política pública más equitativas. **Conclusiones:** La transformación de políticas públicas para sistemas alimentarios saludables en Centroamérica requiere consolidar coaliciones inclusivas, incorporar conocimientos ancestrales en la toma de decisiones y reconocer a las mujeres como agentes de cambio. Articular ciencia, saber local y acción colectiva es clave para avanzar hacia sostenibilidad, equidad nutricional y resiliencia territorial.
Keywords: sistemas alimentarios sostenibles, pueblos indígenas, coaliciones
Financing: Proyecto financiado por el Centro Internacional de Investigaciones para el Desarrollo (IDRC-Canadá).
Acknowledgments: Centro Internacional de Investigaciones para el Desarrollo (IDRC)Fundación Red de Desarrollo Sostenible - Honduras (RDS-HN) Proyecto Co-ALSA
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflictos de interés.

PC564TF

MUSEOGRAFÍA PARTICIPATIVA COMO ESTRATEGIA PARA LA VALORIZACIÓN DE LA CULTURA ALIMENTARIA EN ESCOLARES

Karol Daiana Fuentes Ramirez[1], **Karol Daiana Fuentes Ramirez**[1], Pamela Carolina Landaeta Torres[2], Yudi Paulina García Ramírez[3], Maria Rita Marques de Oliveira[4]
(1) Corporación Universitaria Remington, Nutrición y Dietética, Facultad de Ciencias de la Salud, Medellín, Colombia. (2) Universidade Estadual Paulista (UNESP), Posgrado en Enfermería, Medicina, Botucatu - SP, Brasil. (3) Corporación Universitaria Remington, Grupo de investigación en Salud Familiar y comunitaria, Ciencias de la salud, Medellín, Colombia. (4) Universidade Estadual Paulista (UNESP), Posgrado en Enfermería, Centro de Ciencia, Tecnología e Innovación para la Soberanía y la Seguridad Alimentaria y Nutricional (INTERSSAN), Brasil

Resumen. Contexto: La cultura alimentaria latinoamericana constituye un componente central en la identidad, memoria y patrimonio de los pueblos. Sin embargo, las transformaciones sociales y el aumento del consumo de alimentos ultraprocesados han generado cambios significativos en las dinámicas alimentarias tradicionales. Ante este panorama, los museos de cultura alimentaria emergen como espacios no formales clave para valorar saberes tradicionales y el patrimonio cultural. **Objetivo(s)**: Desarrollar una propuesta educativa museográfica orientada a la valorización de la cultura alimentaria en escolares brasileros. **Metodología**: El presente estudio es una investigación cualitativa enfocada en el método investigación participativa (IAP), en cual se utilizaron los principios de la Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) como base para la construcción de los encuentros educativos. Se desarrolló una propuesta dirigida a escolares brasileros de 8 a 12 años. Para la construcción de las actividades fue utilizada una matriz de planeación pedagógica, incorporando estrategias de aprendizaje participativas, dialógicas y lúdicas, compuestas por: identificación de problemáticas, definición de objetivos de aprendizaje y actividades de apertura (recuperación de saberes), desarrollo (metodologías activas), cierre (reflexión colectiva) y evaluación. **Resultados**: Se elaboraron 5 planificaciones educativas estructuradas y replicables para el desarrollo de actividades, sobre alimentos ancestrales e influencias culturales en la dieta brasileña, utilizando 10 estrategias metodológicas (juego, cocina participativa, observación guiada) y 13 recursos educativos, incluyendo herramientas digitales y actividades prácticas. Todas las planificaciones presentaron una estructura metodológica estandarizada y replicable para espacios no formales de aprendizaje. **Conclusión:** La articulación entre alimentación, patrimonio cultural y educación puede contribuir al reconocimiento de alimentos y prácticas tradicionales en niños y niñas. Además, la incorporación de estrategias metodológicas activas y herramientas pedagógicas diversificadas favorece la construcción de actividades culturalmente contextualizadas.
Keywords: metodologías participativas, educación alimentaria y nutricional, cultura alimentaria
Financing: Semilleros de investigación, Vicerrectoría de investigación, Corporación Universitaria Remington, Medellín/Colombia.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

QT356PS

A CAPITALIZAÇÃO DO ANTIRRACISMO: O BLACKWASHING DA INDÚSTRIA DE ULTRAPROCESSADOS NO BRASIL

La capitalización del antirracismo: el blackwashing por las industrias de ultraprocesados en Brasil

Vitória Moraes[1,2], Jéssica Lima Rocha[2], Letícia de Freitas Portugal[3], Camila Maranha Paes de Carvalho[2,3], Marília Sobral Albiero[4], Paula Johns[1]
(1) ACT Promoção da Saúde, Projeto Alimentação Saudável, Rio de Janeiro, Brasil. (2) Universidade Federal Fluminense, Programa de Pós-Graduação em Saúde Coletiva, Instituto de Saúde Coletiva, Rio de Janeiro, Brasil. (3) Observatório Brasileiro de Conflitos de Interesses em Alimentação e Nutrição, Rio de Janeiro, Brasil. (4) ACT Promoção da Saúde, Projeto Alimentação Saudável, São Paulo, Brasil

Resumo. Contexto: No Brasil, a população negra (PN) está cada vez mais exposta ao consumo de alimentos ultraprocessados (AUP), fator de risco para doenças crônicas não transmissíveis. As iniquidades raciais em saúde têm raízes no colonialismo e são aprofundadas por corporações transnacionais que, conforme os determinantes comerciais da saúde, influenciam a saúde e a equidade por diferentes práticas, incluindo gerenciamento de reputação. Após o Black Lives Matter (2020), corporações adotaram iniciativas de diversidade, consideradas blackwashing por não enfrentarem efetivamente o racismo. **Objetivo:** Investigar práticas de blackwashing adotadas por transnacionais de AUP no Brasil. **Metodologia:** Realizou-se uma análise documental de registros públicos (2022-2024) de nove transnacionais de AUP. As ações foram analisadas conforme adaptações das metodologias de gender washing (Walters, 2022) e de análise de atores comerciais (Lacy-Nichols et al., 2023). Na segunda etapa, um debate com especialistas analisou os casos e então sistematizou propostas de enfrentamento ao blackwashing. **Resultados:** Foram identificadas setenta e duas práticas de blackwashing: parcerias com organizações cooptadas (n=18), divulgação seletiva (n=14), políticas ineficazes (n=14), programas voluntários ineficientes (n=10), instrumentalização de símbolos raciais (n=6), certificações questionáveis (n=5), narrativas enganosas (n=3) e influência na formulação de políticas (n=2). Destacaram-se ações de Carrefour, Ambev, Pepsico e Coca-Cola, enquanto Arcos Dorados, Nestlé, BRF, JBS e Marfrig abordaram o tema superficialmente. Os especialistas concluíram que tais ações configuram blackwashing por coexistirem com produtos e cadeias prejudiciais à saúde da PN. As propostas de enfrentamento incluíram tributação, regulação da publicidade e instrumentos de gestão de conflitos de inter-

esse. **Conclusão:** As ações de blackwashing são insuficientes para enfrentar as iniquidades raciais em saúde no Brasil e podem estimular o consumo de produtos nocivos entre grupos racializados. São necessárias medidas regulatórias orientadas pela equidade e o fortalecimento de políticas públicas de promoção da saúde da PN.
Keywords: políticas comerciales, comunidades locales, desigualdades
Financing: Este estudo foi financiado pela Bloomberg Philanthropics
Disclosure of conflict of interest: Os autores não possuem conflito de interesses

TJ335PT

ESCUELA DE LA FAMILIA FERIANTE: CO-CONSTRUCCIÓN DE SABERES EN ENTORNOS ALIMENTARIOS COMUNITARIOS

María Begoña Carroza Escobar[1], Lorena Rodríguez Osiac[2], Patricia Gálvez[3], Cecilia Baginsky Guerrero[5], Daniel Egaña Rojas[4], Jorge Aranda[7], Fabian Duarte[6]
(1) Universidad de Chile, Departamento de Promoción de la Salud de la Mujer y el Recién Nacido, Facultad de Medicina, Chile (2) Universidad de Chile, Instituto de Salud Poblacional, Facultad de Medicina, Independencia, Chile. (3) Universidad de Chile, Departamento de Nutrición, Facultad de Medicina, Independencia, Chile. (4) Universidad de Chile, Departamento de Atención Primaria y Salud Familiar, Facultad de Medicina, Independencia, Chile. (5) Universidad de Chile, Departamento de Producción Agrícola, Facultad de Ciencias Agronómicas, Santiago, Chile. (6) Universidad de Chile, Departamento de Economía, Facultad de Economía y Negocios, Santiago, Chile. (7) Universidad de Chile, Departamento de Derecho Económico, Facultad de Derecho, Santiago, Chile.

Resumen. Introducción/justificación: Las ferias libres son espacios comunitarios relevantes para la vida territorial y la cadena alimentaria. En este contexto, la Escuela de la Familia Feriante surgió en Chile como una experiencia de coconstrucción educativa entre academia y comunidad feriante, orientada a compartir saberes, fortalecer capacidades y promover aprendizaje bidireccional y transdisciplinario. **Objetivo:** Analizar la experiencia de coconstrucción, implementación y continuidad de la Escuela de la Familia Feriante como una estrategia educativa comunitaria orientada a fortalecer capacidades en feriantes y promover el intercambio de saberes entre comunidad y academia. **Metodología:** Se analizó una experiencia educativa comunitaria desarrollada entre 2022 y 2026. El proceso comprendió diagnóstico participativo mediante siete conversatorios virtuales con feriantes, dirigentes y actores clave; capacitación conjunta en diseño de cursos virtuales con apoyo de OPS/OMS; coconstrucción e implementación del curso digital "Herramientas de Liderazgo y Gestión para la Familia Feriante"; y continuidad en cursos híbridos desarrollados en la Escuela Internacional de Verano en Salud Pública de la Universidad de Chile en 2025 y 2026. **Resultados:** El diagnóstico participativo priorizó gestión y liderazgo. El curso inicial abordó liderazgo positivo, liderazgo organizacional y negociación constructiva. Posteriormente se incorporaron salud y autocuidado en ferias, gestión y desperdicios, negociación y comunicación, y diálogo sobre Ley de Ferias y tributación. Los propios feriantes participaron como expositores en cápsulas, videos y espacios de diálogo junto a académicos de diversas disciplinas. En el pilotaje virtual se registraron 73 personas interesadas, más de 20 que iniciaron y 8 que finalizaron según la plataforma en su fase online inicial; posteriormente, la experiencia continuó en formatos híbridos con mayor participación. Las principales barreras fueron: tiempo, dificultades tecnológicas y complicaciones personales o de salud. **Conclusiones:** La experiencia muestra que la co-construcción bidireccional entre feriantes y academia favorece la pertinencia de estrategias educativas comunitarias en actores de los sistemas alimentarios. Su sostenibilidad exige abordar las brechas.
Keywords: ferias libres; coconstrucción de saberes; entornos alimentarios comunitarios
Financing: Fondo Valentín Letelier 2022 - 2023. Universidad de Chile. Dispositivo Transdiciplinarios de la Universidad de Chile.
Acknowledgments: Agradecemos a ASOF, OPS/OMS y FAO por su apoyo y colaboración en esta experiencia comunitaria.
Disclosure of conflict of interest: Sin conflictos de interés

BH266KM

ACTIVIDADES CORPORATIVAS NA AGENDA BRASILEIRA DE ENFRENTAMENTO DA FOME

Actividades corporativas en la agenda brasileña de enfrentamiento del hambre

Beatriz Gouveia Moura[1,2], Mayara Barroso Quintanilha[2], Clara Cecília Ribeiro de Sá[2,3], Letícia de Freitas Portugal[2,4], Camila Maranha Paes de Carvalho[2,4], **Inês Rugani Ribeiro de Castro**[1,2]
(1) Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Instituto de Nutrição, Programa de Pós-graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde, Rio de Janeiro, Brasil. (2) Observatório Brasileiro de Conflitos de Interesse em Alimentação e Nutrição, Rio de Janeiro, Brasil. (3) Universidade Federal de Sergipe, Programa de Pós-graduação em Ciências da Saúde, Aracaju, Brasil. (4) Universidade Federal Fluminense, Programa de Pós-graduação em Saúde Coletiva, Niterói, Brasil.

Resumo. Contexto: As evidências sobre os determinantes comerciais da saúde (DCS) e seus impactos nos países têm aumentado nos últimos anos em diferentes agendas. Entretanto, a produção científica é menor na agenda de segurança alimentar e nutricional (SAN), apesar de sua forte relação com a saúde. A incipiente literatura existente sobre o tema indica que o setor privado comercial (SPC) atua no enfrentamento da fome de países de alta renda por meio de práticas que focam na caridade corporativa e em ações assistencialistas. **Objetivo:** Investigar a realização das práticas corporativas do SPC na agenda de enfrentamento da fome no Brasil durante os anos 2023 e 2024. **Metodologia:** Realizou-se uma pesquisa documental quali-quantitativa com análise de matérias jornalísticas brasileiras à luz da Teoria Política do Discurso, dos DCS e da abordagem de enfrentamento da fome na perspectiva da garantia da SAN. Foram coletados extratos das notícias levantadas e identificados os temas centrais e as atividades corporativas. As atividades foram categorizadas segundo a tipologia *Corporate Influences on Population Health*. **Resultados:** Identificaram-se 253 atividades corporativas nas 72 matérias jornalísticas levantadas, destacando-se práticas de responsabilidade social corporativa (n=92), políticas (n=76) e de moldagem de percepções e preferências (n=71). Foram identificados 18 temas centrais, com destaque para o combate ao desperdício de alimentos (n=87) e a doação de alimentos (n=59) como estratégias prioritárias para enfrentar a fome. **Conclusões:** O SPC tem interferido na agenda de enfrentamento da fome no Brasil com atividades corporativas que visam moldar as suas soluções, com foco em práticas de responsabilidade social corporativa. As ações enfatizadas no discurso desse setor concentram-se em ações assistencialistas e de caridade corporativa, com destaque para a associação do enfrentamento da fome com o combate ao desperdício de alimentos por meio da redistribuição de alimentos de empresas, como grandes supermercados.
Keywords: poder corporativo, caridade corporativa, segurança alimentar e nutricional
Financing: Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES/Brasil) por meio de bolsa de doutorado.

Acknowledgments: Agradecemos à equipe do Observatório Brasileiro de Conflitos de Interesse em Alimentação e Nutrição.
Disclosure of conflict of interest: Declaramos não ter conflitos de interesse.

BK939MS

FORMACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS PARA LA COMIDA CALLEJERA: SEGURIDAD ALIMENTARIA, INCLUSIÓN SOCIAL Y RECONVERSIÓN PROFESIONAL.

Maria das Graças Gomes de Azevedo Medeiros[4], Roberto Petrucci Jr[1], Manoela Pessanha da Penha[1], Maristela Soares Lourenço[1], Edna Freignan dos Santos[3], Jane Silva Maia Castro[2]
(1) Universidade Federal Fluminense, Nutrição Social, Nutrição, Rua Mario Santos Braga 30, Niterói, Brasil. (2) Prefeitura de Niteroi, Vigilância Sanitária, Av Marques do Parana, Niteroi, Brasil (3) Centro Universitário Anhanguera, Nutrição Social, Nutrição, Av Rio Branco, Niteroi, Brasil. (4) Sin Afiliación.

Resumo. Contexto: A venda de alimentos de rua configura-se como uma atividade de importância social, econômica, sanitária e nutricional, constituindo importante fonte de renda, especialmente em países em desenvolvimento com elevados índices de desemprego. Entretanto, sob a perspectiva da segurança dos alimentos, a ausência de conhecimentos sobre cuidados higiênico-sanitários pode favorecer a ocorrência de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA). **Objetivo(s):** Analisar a aplicação de um curso de capacitação em boas práticas na fabricação e comercialização de alimentos destinado a trabalhadores do segmento de comida de rua. **Metodologia:** Trata-se de pesquisa aplicada, descritiva, com abordagem qualiquantitativa. Inicialmente, realizou-se o mapeamento de feiras gastronômicas e pontos de vendas de alimentos de rua na região central de Niterói/RJ/Brasil, seguido de levantamento das necessidades de conhecimento sobre boas práticas na manipulação de alimentos. A partir dos dados obtidos, elaborou-se um curso utilizando metodologia ativa de ensino. O projeto foi aprovado sob CAAE 46526521000005243. **Resultados:** Foram entrevistados 270 manipuladores de alimentos, dos quais 46% relataram nunca ter participado de curso de boas práticas e 70% demonstraram desconhecimento sobre aspectos básicos da segurança dos alimentos. O curso foi aplicado a 540 participantes, distribuídos em 8 turmas entre os anos de 2023 a 2025. As aulas ocorreram de forma presencial, abordando temas relacionados à legislação sanitária, higiene pessoal, boas práticas na fabricação e comercialização de alimentos, sustentabilidade e custos, totalizando 10 horas. Na avaliação da capacitação, 80% dos participantes classificaram o curso como “ótimo”. A apresentação, duração das aulas e a relevância dos conteúdos também receberam avaliação majoritariamente “ótimo” (70%), principalmente quanto à aplicabilidade dos conhecimentos na vida pessoal e profissional**. Conclusões:** O segmento de comida de rua apresenta elevada complexidade sanitária e socioeconômica, reforçando a necessidade de ações educativas voltadas à qualificação dos manipuladores e à promoção da segurança dos alimentos.

Keywords: Comida de Rua, Capacitação Profissional, Boas Práticas
Financing: Não houve financiamento.
Disclosure of conflict of interest: Os autores declaram não haver conflito de interesses a reportar.

CK679RP

ROL DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA EN POLÍTICAS DE SALUD PÚBLICA Y ALIMENTACIÓN REAL

Adriana Torres[1], Diana Guarnizo[1], Paula Angarita[1]
(1) Dejusticia, Cl. 35 #No. 24-31, Bogotá, Colombia

Resumen. Introducción/Justificación: Las enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT) son responsables del 62 % de las muertes en Colombia y están estrechamente vinculadas al consumo de productos ultraprocesados. A pesar de que la OMS ha identificado medidas costo-efectivas para reducir su incidencia, su adopción en el país ha sido lenta y fragmentada. Una de las razones es la interferencia sistemática de las industrias productoras de estos bienes en los procesos de formulación de políticas públicas de prevención. **Objetivo:** Documentar y comparar las tácticas utilizadas por las industrias de tabaco, alcohol y ultraprocesados para interferir en el diseño y adopción de políticas de prevención de ECNT en Colombia, e identificar patrones comunes de actuación entre ellas. **Metodología:** Investigación cualitativa con enfoque de derechos humanos, desarrollada entre julio de 2022 y abril de 2024. Se realizaron 17 entrevistas semiestructuradas a actores estratégicos (activistas en salud pública, investigadores, políticos, periodistas, funcionarios y representantes de industria). Los hallazgos se triangularon con análisis documental de fuentes públicas, declaraciones industriales y literatura académica especializada. **Resultados:** Se identificó un catálogo amplio de estrategias de interferencia directas e indirectas, que incluye cabildeo, mercadeo agresivo, acuerdos de autorregulación, financiamiento de investigación favorable a la industria y captura de actores de la sociedad civil. Se encontraron paralelismos significativos entre las tres industrias, evidenciando el uso de un “manual” compartido de actuación política replicable en distintos contextos. **Conclusiones:** Aunque estas prácticas son legales, resultan lesivas para el debate democrático y constituyen un obstáculo estructural para la adopción de políticas de salud pública basadas en evidencia. Visibilizar estas estrategias es un paso necesario para fortalecer los mecanismos de protección de la política pública frente a intereses comerciales.

Keywords: enfermedades no transmisibles, determinantes comerciales de la salud, garantía de derecho a la alimentación
Financing: Mi investigación fue financiada por Bloomberg Philanthropies y por Dejusticia.
Disclosure of conflict of interest: Declaro que trabajo para un ONG, no tengo conflicto de interés con la industria alimentaria, no trabajo ni recibo financiación de este actor

CQ271BC

LIDERAZGOS COMUNITARIOS Y RESPUESTAS TERRITORIALES A LA DESNUTRICIÓN CRÓNICA INFANTIL EN ECUADOR

Estefani Jarrin[1], Mayra Sanchez[2], Renata Arequipa[3]
(1) Facultad de Salud y Bienestar. Pontificia Universidad Católica del Ecuador. Quito, Ecuador. (2) Doctorado en Salud Pública. Universidad Internacional Iberoamericana. Campeche, México (3) Centro de Investigación en Nutrición y Salud. Instituto Nacional de Salud Pública de México. Cuernavaca, México.

Resumen. Contexto: La desnutrición crónica infantil (DCI) en Ecuador requiere acciones sostenidas y territorializadas que reconozcan el papel de los determinantes sociales y de los actores comunitarios. Sin embargo, existe limitada documentación sobre las iniciativas impulsadas por liderazgos locales y su contribución a la prevención de la DCI. **Objetivo:** Caracterizar las iniciativas comunitarias postuladas al Reconocimiento a Liderazgos Comunitarios, en términos de sus características, alcance territorial y formas de acción frente a la DCI en Ecuador. **Metodología:** Estudio descriptivo basado en el análisis de 36

postulaciones válidas, seleccionadas bajo criterios de elegibilidad y respaldadas por avales institucionales o comunitarios. Las iniciativas fueron clasificadas y analizadas según tipo de acción, pertenencia étnica, cobertura poblacional, tiempo de implementación, territorio y formas de articulación. **Resultados:** Las iniciativas se agrupan en cinco categorías: organización social (n=13), agua, higiene y ambiente (n=8), salud y cuidado infantil (n=7), educación comunitaria (n=5) y promoción de alimentación saludable (n=3). Se identificaron experiencias en Costa, Sierra y Amazonía, y en su mayoría corresponde a iniciativas enmarcadas en población indígena, contextos de alta vulnerabilidad y dispersión geográfica. Predominan iniciativas sostenidas en el tiempo (n=26), impulsadas por liderazgos no remunerados basados en voluntariado y autogestión, con articulación intersectorial entre gobiernos locales, instituciones públicas, organizaciones sociales, academia y cooperación internacional. **Conclusiones:** Los liderazgos comunitarios representan una forma relevante de acción territorial frente a la DCI, caracterizada por su sostenibilidad, base voluntaria y capacidad de articulación. Su reconocimiento y caracterización aportan evidencia para fortalecer intervenciones contextualizadas y la articulación intersectorial en primera infancia.
Keywords: desnutrición crónica infantil; liderazgo comunitario; participación comunitaria.
Financing: Financiamiento institucional Fundación Ecuador Crece Contigo
Disclosure of onflicto of interest: Las autoras declaran no tener conflicto de interés.

DQ492NN

MÉXICO'S NEW MILPA: UNPACKING THE ULTRA-PROCESSED FOOD AND BEVERAGE EPIDEMIC

La Nueva Milpa de México: Desempacando la Epidemia de Alimentos y Bebidas Ultraprocesados

Alejandra Torres Gómez[1]
(1) San Diego State University, School of Public Health, Center for Latin American Studies, San Diego, United States

Abstract. Background: Indigenous populations in southern Mexico face disproportionate health challenges due to systemic oppression, leaving many vulnerable to poor health outcomes and limited medical care. In Oaxaca, childhood obesity has become an urgent public health concern, exacerbated by high consumption of sugar-sweetened beverages (SSBs) and ultra-processed foods (UPFs). In response, the state of Oaxaca has implemented the Anti-Junk Food Law, which bans UPFs and SSBs in schools. Shortly afterward, the Mexican Secretariat of Health implemented mandatory front-of-package (FOP) warning labels on UPFs and SSBs. **Methods:** This preliminary study explores how these policies have shaped food choices among Zapotec Indigenous children and families. Using qualitative methods, including ethnographic observations, field notes, and unstructured, open-ended interviews, the research examined UPF product visibility, availability across urban and rural communities, pricing, and consumer behavior. Interviews with two physicians provided clinical perspectives on treatment challenges and the effectiveness of policy, while interviews with parents shared insights on dietary changes, food access, cultural influences, and policy awareness. **Results:** Preliminary findings suggest that while FOP labels increase the visibility of nutritional risks, they have a limited impact on food purchasing behaviors. UPFs remain widely accessible, deeply embedded in daily life, and aggressively marketed by corporate branding. Physicians emphasized that labeling alone cannot address obesity without comprehensive education, reinforced regulatory enforcement, and improved access to nutritious foods. Parents expressed concerns about the growing disconnect from traditional Milpa-based diets, children's early exposure to UPFs, and the dominance of industrialized food systems. **Conclusion:** Although current policies represent important steps toward improving health literacy, more comprehensive, culturally tailored strategies are needed to reduce obesity and UPF and SSB consumption among Indigenous communities.
Keywords: Front-of-package warning labels, Ultra-processed food, Sugar-sweetened beverages
Financing: I would like to acknowledge the Tinker Foundation and the Associated Student Mesoamerican Travel Fund.
Acknowledgments: I would like to thank the community members from Oaxaca, Mexico, and Dra. Ramona Pérez.
Disclosure of conflict of interest: I declare that I have no conflicts of interest.

DQ846GF

COZINHAS SOLIDÁRIAS ANCESTRAIS DE MATRIZ AFRICANA: CONFLUÊNCIA DE SABERES ANCESTRAIS NO EIXO BRASIL-ÁFRICA.

Ollas populares ancestrales de origen africano: una confluencia de conocimientos ancestrales en el eje Brasil-África.

Luiza Failla Ribeiro[1], Gabriela Pongiluppi[1], Samantha Bittencourt Mescoloto[1], Marcella Cabral Kazze[2], Lia Thieme Oikawa Zangirolani[3], Semíramis Martins Álvares Domene[3]
(1) Universidade Federal de São Paulo, Programa de Pós-Graduação em Nutrição, Escola Paulista de Medicina, São Paulo, Brasil. (2) Universidade Federal de São Paulo, Bolsista da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (FAPESP), Instituto Saúde e Sociedade, Santos, Brasil. (3) Universidade Federal de São Paulo, Departamento de Políticas Públicas e Saúde Coletiva, Instituto Saúde e Sociedade, Santos, Brasil

Resumo. Contexto: As Cozinhas Solidárias (CSol) constituem mecanismos da sociedade civil para o combate à fome e promoção do Direito Humano à Alimentação, a partir da distribuição de refeições gratuitas para a comunidade. Dentre essas iniciativas, há as CSol Ancestrais de Matriz Africanas, associadas às religiões afro-brasileiras e baseadas nos saberes ancestrais. **Objetivo(s)**: Verificar a conexão dos ingredientes e receitas empregados nas CSol Ancestrais de Matriz Africana, com os alimentos conectores Brasil-África e receitas introduzidas ou influenciadas pelos saberes africanos no Brasil. **Metodologia**: Este é um estudo transversal, descritivo e quali-quantitativo, realizado com amostra intencional de CSol localizadas em seis estados brasileiros (SP, MA, MG, PE, PR, RS) e no Distrito Federal. Para compor a amostra, as CSol deveriam estar ligadas a religiões afro-brasileiras, em funcionamento e associadas às políticas públicas Programa Cozinha Solidária e Estratégia Nacional Alimenta Cidades. As visitas foram realizadas entre maio/2025 e março/2026. Foram identificados os alimentos, categorizados segundo a proposta da Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018; foram também registradas as receitas utilizadas nas CSol. **Resultados**: Dentre os alimentos distribuídos, 29 de 126 correspondem aos alimentos conectores: arroz, milho e subprodutos, lentilha, carnes bovina, ave, cabrito e carneiro, alface, pepino, quiabo, cebola, mandioca e subprodutos, cará, inhame, banana, melancia, melão, amendoim, coco, gengibre, açafrão, pimenta, vinagreira e azeite de dendê. Foram encontradas 57 receitas: 3 em PR; BH-13; SP-18; MA-4; PE-12; DF-9; RS-12; das quais, 18 foram introduzidas ou influenciadas pelos saberes africanos: acarajé, vatapá, caruru, cuscuz, carneiro cozido, galinhada, angu, pamonha, feijoada, bolo de mandioca, quibebe, banana da terra frita, banana cozida, sopas variadas e farofa. **Conclusões**: Estas CSol integram espaços de resistência e valorização de tradições, uma vez que utilizam alimentos e receitas introduzidos no Brasil pelos povos africanos. Reconhecer

e valorizar estas práticas contribui para o desenvolvimento de sistemas alimentares sustentáveis e culturalmente inclusivos.
Keywords: cozinhas solidárias, religiões afro-brasileiras, fome
Financing: Processo nº2024/13054-6 e nº2023/10095-0, Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo, Brasil.
Acknowledgments: Agradecemos o onfli do XXI SLAN, cozinhas solidárias e à FAPESP pelo onflictoento da pesquisa.
Disclosure of conflict of interest: Não temos nenhum onflicto de interesses a declarar.

DR269HS

FEIRAS DE MUDAS E SEMENTES QUILOMBOLAS E A CONSERVAÇÃO DA AGROBIODIVERSIDADE NO VALE DO RIBEIRA

Laila Zilber Kontic[1], Marilua de Carvalho Feitoza[1], Maria Costa Bittencourt[1], Isabela Castagna Dall'Acqua[1], Daniel de Azevedo Chaves[1], Betzabeth Slater Villar[1]
(1) Universidade de São Paulo, Departamento de Nutrição em Saúde Pública, Faculdade de Saúde Pública, Av. Dr. Arnaldo, 715 - Cerqueira César, São Paulo - SP, 01246-904, São Paulo, Brasil

Resumo. A Feira de Troca de Sementes e Mudas Tradicionais das Comunidades Quilombolas do Vale do Ribeira constitui um importante espaço de valorização e circulação de saberes e práticas agrícolas tradicionais dos territórios quilombolas da região. Realizada anualmente no município de Eldorado (SP), a feira reúne comunidades quilombolas e indígenas, agricultores familiares, organizações da sociedade civil e pesquisadores em torno da preservação e troca de uma ampla variedade de sementes e mudas tradicionais. Seu principal objetivo é fomentar essa troca entre as comunidades e outros grupos locais, assim como promover o compartilhamento de conhecimentos relacionados ao cultivo de alimentos. O objetivo da pesquisa foi analisar a feira como um espaço de produção e circulação de conhecimentos, destacando seu papel na conservação da agrobiodiversidade e na afirmação dos saberes e dos modos tradicionais de cultivo das comunidades quilombolas. A partir de uma abordagem etnográfica, foi realizada a observação participante, o registro em diários de campo e a interlocução com participantes durante a 16ª edição do evento, nos dias 15 e 16 de agosto de 2025. Essa abordagem possibilitou observar que a feira opera como um espaço multifuncional, no qual a troca de sementes é indissociável da troca de saberes, narrativas e práticas agrícolas. Observou-se a centralidade das sementes e das mudas tradicionais como elementos que articulam memória, identidade e territorialidade. As atividades como oficinas e rodas de conversa favorecem a transmissão intergeracional e intercomunitária de conhecimentos, bem como reafirmam direitos territoriais e tensionam modelos agrícolas hegemônicos. A feira desempenha, portanto, um papel estratégico na defesa dos modos de habitar e de se relacionar com o território, contribuindo para a manutenção e a diversificação das mudas e das sementes. Nesse sentido, fortalece a conservação da agrobiodiversidade e impulsiona a construção de alternativas ao modelo agroindustrial dominante.

Keywords: comunidades quilombolas, saberes tradicionais, agrobiodiversidade
Financing: Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - CAPES - Código de Financiamento 001
Disclosure of conflict of interest: Não há conflito de interesses.

FC262QQ

PRÁCTICAS COMUNITARIAS FRENTE A LA DESNUTRICIÓN CRÓNICA: ESTUDIO CUALITATIVO DESDE LA DESVIACIÓN POSITIVA EN ECUADOR

Estefani Jarrin[1], Renata Arequipa[2]
(1) Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Carrera de Nutrición y Dietética, Facultad de Salud y Bienestar, Quito, Ecuador. (2) Instituto Nacional de Salud Pública de México, Centro de Investigación en Nutrición y Salud, Cuernavaca, México

Resumen. Contexto: La desnutrición crónica infantil (DCI) afecta en Ecuador a 1 de cada 5 menores de 2 años, con mayor prevalencia en zonas rurales e indígenas. En estos contextos, surge la necesidad de identificar y comprender prácticas locales que, en condiciones similares, logran resultados favorables. El enfoque de desviación positiva permite generar evidencia situada sobre estas experiencias, como insumo para la sensibilización y el diseño de estrategias contextualizadas. **Objetivo:** Analizar, desde el enfoque de desviación positiva, prácticas y trayectorias de liderazgos comunitarios que inciden en los determinantes sociales de la nutrición infantil en Ambuquí (Ecuador). **Metodología:** Estudio cualitativo de tipo exploratorio basado en el enfoque de desviación positiva, para lo cual se llevaron a cabo entrevistas a profundidad a cuatro líderes comunitarios seleccionados de manera intencional por presentar prácticas que, en contextos similares, se asocian a resultados favorables en determinantes de la nutrición infantil. El análisis se realizó mediante un enfoque de análisis temático, orientado a identificar patrones, prácticas y mecanismos vinculados a determinantes sociales de la DCI. Los hallazgos fueron posteriormente traducidos en piezas educomunicacionales para su difusión y apropiación territorial. **Resultados:** El análisis permitió identificar prácticas y mecanismos locales organizados en cuatro dimensiones: equidad de género, soberanía alimentaria, economía familiar y entornos protectores para la niñez. Estas prácticas reflejan estrategias adaptativas y de organización comunitaria que favorecen resultados positivos en contextos de vulnerabilidad. Los hallazgos fueron traducidos en piezas educomunicacionales que facilitan la comprensión de la problemática y promueven espacios de análisis y discusión en el ámbito comunitario. **Conclusiones:** La desviación positiva aporta evidencia sobre prácticas locales que inciden en la DCI, lo que permite alta capacidad de movilización social y adaptación local frente a una problemática compleja.

Keywords: desnutrición crónica infantil; prácticas comunitarias; desviación positiva
Financing: Financiamiento institucional Fundación Ecuador Crece Contigo
Disclosure of conflict of interest: Las autoras declaran no tener conflicto de interés.

FD782DR

VULNERABILIDAD SOCIAL DE MUJERES EN POSPANDEMIA: EVIDENCIA MEDIANTE ANÁLISIS DE CLASES LATENTES

María Suzane da Silva Barbosa[1], George Tadeu Nunes Diniz[2], Veronyky Gomes da Silva[1], **Juliana Souza Oliveira**[1,3]
(1) Universidade Federal de Pernambuco, Centro de Ciências de Saúde, Programa de Pós-Graduação em Nutrição, - Cidade Universitária, Recife, Brasil. (2) Instituto Aggeu Magalhães - IAM/Fiocruz, Núcleo de Estatística e Geoprocessamento, Cidade Universitária, Recife, Brasil. (3) Universidade Federal de Pernambuco, Centro Acadêmico da Vitória, Nutrição, Vitória de Santo Antão, Brasil

Resumen. Introducción: La pandemia de Covid-19 profundizó las desigualdades sociales preexistentes y amplió las vulnerabilidades en grupos históricamente desfavorecidos, especialmente entre las mujeres. Las condiciones socioeconómicas adversas, la inseguridad alimentaria y el deterioro cognitivo pueden coexistir, configurando distintos perfiles de vulnerabilidad con re-

percusiones sobre la salud y la calidad de vida. **Objetivo:** Identificar la vulnerabilidad de mujeres en el contexto pospandémico en el municipio de Vitória de Santo Antão, Pernambuco, Brasil. **Métodos:** Estudio cuantitativo transversal realizado entre 2022 y 2023 con 207 mujeres de 18 a 60 años atendidas en Unidades de Salud Familiar urbanas y rurales. Los datos fueron recolectados mediante entrevistas estructuradas. La inseguridad alimentaria fue evaluada mediante la Escala Brasileña de Inseguridad Alimentaria (EBIA), la función cognitiva mediante el Mini Examen del Estado Mental (MEEM) y la condición socioeconómica según los criterios de la Asociación Brasileña de Empresas de Investigación (ABEP). Estas variables se utilizaron para construir modelos destinados a identificar clases latentes de vulnerabilidad. Se realizaron análisis multivariados considerando un nivel de significancia del 5%. **Resultados:** Entre las participantes, el 36,2% presentó deterioro cognitivo, con peor desempeño en el dominio de memoria (M=4,58). El aumento de la vulnerabilidad se asoció con residir en viviendas alquiladas o cedidas, vivir en hogares con cinco o más personas, ausencia de agua potable, bajos ingresos familiares, falta de dinero para comprar alimentos y ausencia de una dieta especial. Los hallazgos evidencian múltiples dimensiones de la vulnerabilidad femenina en el período pospandémico. **Conclusiones:** Las mujeres evaluadas presentaron elevada vulnerabilidad social, indicando que la pandemia agravó desigualdades estructurales y reforzando la necesidad de políticas públicas intersectoriales orientadas a la protección social, la seguridad alimentaria y la promoción de la salud de las mujeres.

Keywords: vulnerabilidad social, inseguridad alimentaria, salud, mujer
Financing: Fundación de Apoyo a la Ciencia y Tecnología del Estado de Pernambuco (FACEPE).
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflictos de interés.

HH611MG

DETERMINANTES DE LA FRECUENCIA DE COMPRA EN MERCADOS CAMPESINOS DE BUCARAMANGA

Ana Mora-Vergara[1], Edna M. Gamboa-Delgado[1], Katherin Castro Rios[1]
(1) Universidad Industrial de Santander, Escuela de Nutrición y Dietética, Facultad de Salud, Bucaramanga, Colombia

Resumen. Introducción: Los mercados campesinos son espacios locales de comercialización directa de productos frescos, de temporada y poco procesados, con mínima intermediación, gestionados principalmente por productores campesinos, y ofrecen una alternativa comercial a través de circuitos cortos de comercialización. Estos mercados son esenciales para reducir las ineficiencias del sistema de abastecimiento alimentario y es importante conocer los factores que determinan la conducta de compra en ellos. **Objetivo:** Analizar los factores demográficos, socioeconómico y motivacionales, asociados a la frecuencia de compra en mercados campesinos, en Bucaramanga, Colombia y su área metropolitana, durante el año 2025. **Metodología:** estudio de corte transversal analítico, con una muestra de 138 participantes adultos, quienes diligenciaron una encuesta basada en variables de estudios de mercado que podían incidir en la frecuencia de compra. Para estimar la frecuencia de compra se preguntó por el número de días de la semana anterior que la persona compró en un mercado campesino local. Las asociaciones se estimaron a partir de un modelo de regresión lineal robusto considerando un nivel de significancia $p < 0.05$. **Resultados:** las personas con empleo y los estudiantes (Coef = 0.982; p = 0.043 y Coef = 1.037; p = 0.043 respectivamente), así como los hogares más grandes (Coef = 0.609; p = 0.001), compraron con mayor frecuencia en mercados campesinos locales. También los consumidores motivados por apoyar a la economía local compraron con mayor frecuencia en estos mercados, en comparación con aquellos motivados por el precio (Coef. = -0.557, p=0.04) la preocupación por el medio ambiente (Coef=-1.527, p=0.000) y el valor nutricional (-0.746, p=0.006). **Conclusiones:** los resultados sugieren que las motivaciones sociales y territoriales como el apoyo a la economía local, así como tener un empleo o ser estudiante, se asocia de manera positiva con la compra regular en mercados campesinos locales en Bucaramanga y su área metropolitana.

Keywords: economía campesina, circuitos cortos de comercialización, alimentación local
Financing: Universidad Industrial de Santander
Acknowledgments: A los estudiantes de prácticas en nutrición de la UIS, que difundieron la encuesta.
Disclosure of conflict of interest: Los autores no tienen ningún conflicto de interés que reportar

HM131LM

CUIDADO DE SALUD, PARTICIPACIÓN Y ORGANIZACIÓN COMUNITARIA EN TERRITORIOS HORTÍCOLAS. UNA EXPERIENCIA EN CÓRDOBA, ARGENTINA.

Melisa Romero Asís[1], María Lourdes Aparicio[1,2], Mariana Eandi[1], Mariana Butinof[1]
(1) Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, Universidad Nacional de Córdoba, Argentina. (2) Centro de Investigaciones y Estudios sobre Cultura y Sociedad, CONICET, UNC, Córdoba, Argentina

Resumen. Introducción: En la Región Alimentaria de Córdoba (RAC), Argentina, familias horticultoras (FH) sostienen la producción de hortalizas y circuitos cortos de comercialización; no obstante, enfrentan condiciones de vulnerabilidad socio-sanitaria. En etapas previas, analizando estas vulnerabilidades desde el Modelo de Fuerzas Motrices (FM), se identificaron FM de orden estructural (informalidad laboral, precarias condiciones de vida e imposición de un sistema agroalimentario insostenible). Éstas, generan Presiones sobre el entorno (interesa especialmente aquí el uso de plaguicidas) que alteran el ambiente y generan alta exposición. La Vigilancia Epidemiológica de Base Comunitaria (VEBC) constituye una estrategia clave para intervenir esta red causal y promover el cuidado colectivo. **Objetivo:** Diseñar participativamente un Sistema de VEBC orientado a reducir la exposición a plaguicidas y fortalecer el cuidado de la salud con FH. RAC, Argentina. **Metodología:** Estudio cualitativo, exploratorio, enmarcado en la Investigación-Acción-Participativa (2024-2026). Incluyó una muestra intencional de horticultoras/es que forman parte del espacio intersectorial “Mesa Agroclimática y Ambiental” (n=25) y efectores de salud locales (n=4). Se implementaron grupos de discusión, entrevistas semiestructuradas y observación participante. Análisis temático orientado por la Teoría Fundamentada, permitiendo comprender las interrelaciones salud-ambiente.
Resultados: Se reportaron efectos en la salud potencialmente asociados a exposición a plaguicidas, dolencias osteomusculares y malestar psicoemocional. Emergieron determinantes que exacerban la vulnerabilidad: barreras de acceso al sistema sanitario y naturalización de riesgos ocupacionales, con un rol central de las mujeres en la gestión del cuidado. El diseño del Sistema de VEBC logrado propone circuitos de atención cogestionados (FH-sistema de salud) y registros de salud sensibles al trabajo hortícola. **Conclusiones:** La situación sanitaria de las FH responde a una red causal condicionada por el contexto productivo y FM estructurales que superan la vigilancia convencional. Un Sistema de VEBC aporta comprensión integral y con-

stituye una herramienta estratégica para generar información situada, transformar determinantes socioambientales y reducir inequidades en salud.
Keywords: vigilancia epidemiológica comunitaria, horticultura, exposición a plaguicidas
Financing: Beca postdoctoral (2025-2027) CONICET otorgada a la Lic. Romero Asís Melisa
Acknowledgments: Agradecimientos a LEACC, CENINH y Escuela de Nutrición, FCM, UNC
Disclosure of conflict of interest: No existen conflicto de interés

JL629TK

AÇÕES DE ATORES NÃO-GOVERNAMENTAIS NA EMERGÊNCIA NUTRICIONAL NO TERRITÓRIO YANOMAMI

Acciones de los actores no gubernamentales ante la emergencia nutricional en el territorio Yanomami

Letícia de Freitas Portugal[1,2], Thamillys Rodrigues de Souza[4], Beatriz Gouveia Moura[1,3], Mayara Barroso Quintanilha[1], **Inês Rugani Ribeiro de Castro**[1,3], Camila Maranha Paes de Carvalho[1,2,5]
(1) Observatório Brasileiro de Conflitos de Interesse em Alimentação e Nutrição, Rio de Janeiro, Brasil. (2) Universidade Federal Fluminense, Centro de Referência em Segurança Alimentar e Nutricional, Niterói, Brasil. (3) Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Instituto de Nutrição, Programa de Pós-graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde, Rio de Janeiro, Brasil. (4) Fundação Oswaldo Cruz, Casa de Oswaldo Cruz, Rio de Janeiro, Brasil. (5) Universidade Federal Fluminense, Programa de Pós-graduação em Saúde Coletiva, Niterói, Brasil

Resumo. Introdução: Em janeiro de 2023, foi declarada a Emergência em Saúde Pública de Importância Nacional pela crise humanitária do povo Yanomami. Atores governamentais e não governamentais procuraram dar respostas a essa situação por meio de diferentes ações. Organizações da sociedade civil denunciaram que estas ações poderiam ser classificadas como *socialwashing*. **Objetivo:** Analisar as ações de atores comerciais, Organizações Não Governamentais (ONG) nacionais e internacionais e organismos internacionais em resposta à emergência nutricional dos Yanomami no Brasil em 2023. **Metodologia:** Realizou-se análise documental das ações no âmbito da alimentação e nutrição desenvolvidas pelos diferentes atores envolvidos na emergência em 2023 e 2024 à luz da abordagem dos Determinantes Comerciais da Saúde. Foram incluídos relatórios: anuais, de *Environmental, Social and Governance (ESG)*, de prestação de contas e publicações nos sites e em perfis de *Instagram* institucionais. **Resultados:** Foram identificadas 35 ações, realizadas por 14 atores comerciais, 27 ONGs e dois organismos internacionais. Destacam-se as ações de gestão da reputação, sendo identificadas a distribuição de alimentos, arrecadação de recursos financeiros, doação de água potável e a doação de fórmulas nutricionais com parte destas ações realizadas por meio de parceria entre os diferentes atores (n=27). Para orientar as doações, o Ministério da Saúde publicou um documento padronizando os alimentos a serem doados. Porém, foi identificada a doação de produtos alimentícios ultraprocessados (PAUP) que não respeitam a saúde, os hábitos e a cultura alimentar do povo Yanomami. **Conclusões**: Situações de emergência, como no caso analisado que envolve a maior terra indígena do Brasil, podem ser vistas por alguns atores comerciais como oportunidades de alavancar sua imagem e reputação. Cabe considerar os riscos de médio e longo prazos associados à doação de PAUP e à captura política desses processos por meio de ações corporativas e possíveis situações de conflitos de interesse.
Keywords: povos indígenas, segurança alimentar e nutricional, práticas comerciais
Financing: Bloomberg Philanthropies e bolsa de mestrado da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior.
Disclosure of conflict of interest: Declaramos não ter conflitos de interesse.

MM673SH

EL COMERCIO MINORISTA TRADICIONAL COMO RESISTENCIA COMUNITARIA FRENTE A LA MERCANTILIZACIÓN ALIMENTARIA EN MÉXICO

Margarita Cantero Ramírez[1]
(1) Universidad de Guadalajara, Departamento de Ciencias Exactas y Metodologías, Centro Universitario del Sur, Av. Enrique Arreola Silva No. 883, Colonia Centro, Ciudad Guzmán, México

Resumen. Contexto: Los sistemas alimentarios contemporáneos en México operan bajo el modelo neoliberal que favorece la concentración del capital en grandes corporativos de abasto alimentario donde el comercio minorista tradicional emerge como un nodo crítico de resistencia frente a la mercantilización. **Objetivo:** Analizar cómo el comercio minorista alimentario tradicional en Ciudad Guzmán, Jalisco, México es una expresión de resistencia comunitaria frente a la mercantilización alimentaria. **Metodología:** Estudio con enfoque mixto que incluyó 39 entrevistas semiestructuradas y 805 cuestionarios. **Resultados:** Se identifica que los establecimientos del comercio minorista alimentario tradicional no son meras unidades económicas, sino entramados de redes de confianza, herencia familiar y entorno revelando que la cuestión ecosocial en estos establecimientos mantiene vínculos de proximidad y menor impacto ambiental en relación al comercio minorista moderno. Se identificaron conflictos derivados de la competencia corporativa y deficiencias de infraestructura, los cuales son gestionados mediante la cultura de paz, el diálogo y el capital relacional basado en la confianza. También los resultados sitúan al tendero local como un actor con capacidad de incidencia social y política que conecta saberes con acciones al vincular la herencia familiar y el conocimiento del mercado local con la resolución pacífica de conflictos al tiempo que desafía la mercantilización desde la cuestión ecosocial donde el medio ambiente y la dignidad humana están por encima de la acumulación del capital al crear espacios colectivos de aprendizaje donde la solidaridad permite superar retos económicos y sociales. **Conclusiones:** El comercio minorista tradicional actúa como un espacio de acción comunitaria y aprendizaje colectivo que fortalece la autonomía laboral y la cohesión social. Estos hallazgos subrayan la pertinencia de diseñar políticas públicas que protejan el comercio local como un mecanismo clave para transitar hacia sistemas alimentarios sostenibles y pacíficos.
Keywords: comercio minorista, soberanía alimentaria, economía social
Financing: Universidad de Guadalajara al proyecto de investigación con número de registro SAC/CIP/24/24
Disclosure of conflict of interest: La autora declara no tener conflicto de interés que reportar.

QC626HJ

ASOCIACIÓN ENTRE INSEGURIDAD HÍDRICA Y EXCESO DE PESO EN USUARIOS DE COMEDORES COMUNITARIOS DE LIMA

Catherine Schnaiderman[1], Carlos Vilchez[1], Katherine Curi[1]
(1) Universidad Nacional Agraria la Molina, Lima, Zootecnia, Av la Molina, Lima, Perú

Resumen. Contexto: La inseguridad hídrica es un determinante estructural emergente en entornos urbano-marginales de Lima y coexiste con inseguridad alimentaria y alta prevalencia de exceso de peso. Los Comedores Populares (CP) y Ollas

Comunes (OC) son estrategias comunitarias clave; sin embargo, se desconoce cómo la inseguridad hídrica se relaciona con el estado nutricional de sus usuarios. Comprender cómo las limitaciones en el acceso al agua podrían contribuir a la malnutrición permitirá visibilizar los desafíos que enfrentan estas organizaciones, fortalecer su rol y orientar acciones para su sostenibilidad. **Objetivo:** Evaluar la asociación entre la inseguridad hídrica y el exceso de peso en usuarios de CP y OC de Lima. **Metodología:** Estudio transversal analítico en 153 adultos de 19 a 59 años, usuarios de CP y OC de Lima. La inseguridad hídrica se evaluó mediante la escala HWISE (puntaje ≥12), y el exceso de peso mediante mediciones antropométricas y el índice de masa corporal. Se aplicó regresión logística ajustada por edad, sexo e inseguridad alimentaria, estimándose odds ratios (OR) al 95% de confianza. El estudio contó con la aprobación del Comité de Ética Institucional. **Resultados:** La prevalencia de inseguridad hídrica fue de 18,30% y el 79,73% presentó exceso de peso. Tras el ajuste por covariables, los individuos con inseguridad hídrica mostraron 2,7 veces más riesgo de presentar exceso de peso respecto a aquellos con seguridad hídrica; sin embargo, esta asociación no fue estadísticamente significativa (p=0,13). **Conclusiones:** Aunque no se evidenció una asociación estadísticamente significativa, la tendencia observada sugiere que la inseguridad hídrica podría contribuir al exceso de peso en contextos de vulnerabilidad. Estos hallazgos posicionan a los CP y las OC como estrategias comunitarias clave y resaltan la necesidad de su fortalecimiento y sostenibilidad. Se requieren estudios con mayor poder estadístico y un abordaje estructural que integre agua, alimentación y acción comunitaria.
Keywords: inseguridad hídrica, exceso de peso, comedores comunitarios
Financing: Beca en Programa de Doctorado en Alianzas Interinstitucionales, otorgada por Prociencia, Perú.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar.

RJ312CT

CARNE DE SOL E PATRIMÔNIO ALIMENTAR: DESAFIOS E MUDANÇAS SOB PRESSÃO CLIMÁTICA

Carne de Sol y Patrimonio Alimentario: Desafíos y cambios bajo presión climática

Adriana Dos Santos Silva[1], Pâmela Conceição dos Santos[2], Ellen Victória Alcântara Paz[2], Diana Campos Brandão[1], Mayla Rohweder[1], Ryzia de Cassia Vieira Cardoso[1]
(1) Universidade Federal da Bahia, Escola de Nutrição, Salvador, Brasil. (2) Universidade Federal da Bahia, Escola de Medicina Veterinária, Salvador, Brasil

Resumo. Contexto: Os patrimônios alimentares são considerados patrimônios culturais, manifestados a partir de saberes e práticas. Contudo, questões climáticas podem resultar em alterações nesses sistemas tradicionais. A produção da carne de sol, patrimônio não oficialmente reconhecido, apresenta também impactos decorrentes deste quadro. Assim, este estudo objetivou analisar a carne de sol bovina como patrimônio alimentar e os desafios das mudanças climáticas na sua cadeia produtiva e na salvaguarda do saber tradicional. **Metodologia:** Trata-se de ensaio crítico, de abordagem qualitativa e descritiva. Considerando elementos da cultura, da produção da carne de sol e referentes às questões climáticas, foram realizadas buscas em oito bases de dados eletrônicos e *websites* governamentais, sendo os dados sistematizados em matriz de análise. **Resultados:** No Nordeste brasileiro, a carne de sol constitui uma base alimentar dos sertanejos, apresentando relevância sócio-histórica e econômica, posto que tal saber-fazer está intimamente ligado à alimentação e à conservação da carne, em lugares áridos. Contudo, as mudanças climáticas têm gerado impactos a essa produção, que enfrenta novos desafios, como: aumento da temperatura, escassez hídrica e de pastagens, que ocasionam perda de animais e despesas com saúde e manejo animal. Consequentemente, o custo de produção aumenta, ameaçando a viabilidade econômica dos pequenos produtores e tornando a carne mais cara e menos acessível para os consumidores. Ressalta-se, ainda, que a própria produção animal contribui para o aquecimento global, desde a abertura de áreas para a criação até o transporte da carne ao consumidor final, pela emissão de gases do efeito estufa. **Conclusões:** O sistema alimentar da carne do sol e as mudanças climáticas estão intrinsecamente ligados, em um ciclo de impacto mútuo, que levanta preocupações. A crise climática ameaça não apenas a economia, mas a manutenção de modos de vida tradicionais e um saber-fazer e alimento que são expressões autênticas da cultura nordestina brasileira.
Keywords: sistemas alimentares locais; saber-fazer tradicional; mudanças climáticas.
Financing: UFBA; CNPq; INCT Carne - Processo: 406734/2022-4; FAPESB - BOL0602/2024 e BOL2314/2024; e a CAPES.
Acknowledgments: À Universidade Federal da Bahia (UFBA). AOrientadora, Professores e Bolsistas e colegas.
Disclosure of conflict of interest: Não temos nenhum conflito de interesses a declarar.

TS684GJ

CONFLICTOS DE INTERÉS EN NUTRICIÓN EN URUGUAY: DIAGNÓSTICO Y ESTRATEGIAS PARA SU PREVENCIÓN.

Sabrina Ademar Fernández[1], Diego Rodríguez Sendoya[1], Melissa Guedes[1], Maria Fiorella Fregosi[1], Pilar Ameigenda[1]
(1) Organización Multidisciplinaria para la Integración Social (OMIS), Montevideo, Uruguay

Resumen: Introducción: La malnutrición constituye uno de los principales desafíos de salud pública en América Latina y Uruguay, en un contexto atravesado por entornos alimentarios cada vez más influenciados por los Determinantes Comerciales de la Salud. En este marco, los Conflictos de Interés (COI) y su interferencia en nutrición, la investigación y las políticas públicas representan una problemática emergente y aún poco abordada sistemáticamente en Uruguay. Si bien el país ha avanzado en políticas alimentarias, persisten desafíos en la identificación, declaración y gestión de COI, tanto en la formación académica como en la práctica profesional. **Objetivos:** Analizar el abordaje de los Conflictos de Interés en Uruguay y describir el desarrollo de estrategias orientadas a su incorporación en la formación y práctica profesional, así como a la generación de herramientas para su comprensión, identificación y gestión. **Metodologías:** Se realizó un análisis cualitativo documental orientado al desarrollo de una propuesta aplicada en salud pública, basado en evidencia y experiencias regionales como NutriCOI México, junto con la sistematización de antecedentes nacionales vinculados a políticas alimentarias, sociedad civil e interacción entre salud e intereses comerciales. A partir de este proceso, se trabajó en una propuesta adaptada al contexto uruguayo, centrada en bases conceptuales, herramientas prácticas y espacios formativos. **Resultados:** Se identificaron vacíos importantes en Uruguay, entre ellos la ausencia de protocolos institucionales específicos, la escasa formación en COI y la falta de herramientas para su declaración y gestión. Como respuesta, se plantea una propuesta estratégica orientada a NutriCOI Uruguay, que integra definiciones conceptuales, sistemas de identificación y declaración, protocolos de gestión y estrategias de formación. **Conclusiones:** Los COI constituyen un riesgo para la integridad de la nutrición y salud pública. Uruguay presenta oportunidades para fortalecer este campo mediante estrategias que integren formación, transparencia y gestión in-

stitucional, priorizando la salud pública por sobre los intereses comerciales.
Keywords: conflictos de interés, nutrición, determinantes comerciales para la salud
Financing: Organización Multidisciplinaria para la Integración Social, Uruguay.
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflictos de interés con la industria alimentaria, tabacalera, del alcohol y/o farmacéutica.

EJE TEMÁTICO 7: INNOVACIÓN, CIENCIA Y TECNOLOGÍA PARA LA TRANSFORMACIÓN

DD357DL

FILMES COLORIMÉTRICOS À BASE DE AMIDO DE CARÁ E PECTINA DE MORINDA CITRIFOLIA L

Películas colorimétricas a base de almidón de ñame y pectina de Morinda citrifolia L.

Cristiani Viegas Brandão Grisi[1], **Patrícia Lima Araújo**[2], Rita de Cassia Andrade da Silva[1], Felipe Nicolas Pacheco neves[1], Nicollas Rian Gonçalves Ferreira[3], Adriano da Silva Marques[4]
(1) Universidade Federal da Paraíba, Departamento de Química, Programa de pós-graduação em química, João Pessoa, Brasil. (2) Universidade Federal da Paraíba, Programa de Pós-Graduação em Ciências da Nutrição, Centro de Ciências da Saúde, João Pessoa, Brasil. (3) Universidade Federal da Paraíba, Departamento de Farmácia, João Pessoa, Brasil. (4) Universidade Federal da Paraíba, Departamento de Engenharia de Energias Renováveis, Programa de pós-graduação em Engenharia de Energias Renováveis, João Pessoa, Brasil.

Resumo. Contexto: O desenvolvimento de embalagens inteligentes biodegradáveis tem se destacado como uma estratégia promissora para superar as limitações das embalagens convencionais, permitindo o monitoramento visual e em tempo real da qualidade dos alimentos. Nesse contexto, pigmentos naturais com comportamento halocrômico, como as antraquinonas, apresentam elevado potencial devido à sua sensibilidade a variações de pH e à presença de compostos voláteis alcalinos, possibilitando a detecção colorimétrica de alterações associadas à deterioração de alimentos perecíveis. **Objetivo(s):** Desenvolver filmes biodegradáveis à base de amido de cará e pectina de *Morinda citrifolia* L. incorporados com antraquinonas e avaliar sua resposta colorimétrica, visando sua aplicação potencial em embalagens inteligentes. **Metodologia:** Os filmes foram preparados pelo método casting utilizando solução filmogênica contendo 4% (m/m) de amido de cará, 2% (m/m) de pectina, 3% (m/m) de glicerol e extrato rico em antraquinonas nas concentrações de 2,5% (F2,5), 5,0% (F5) e 10,0% (F10). A resposta colorimétrica foi avaliada em soluções tampão (pH 2–13) e após exposição à amônia (1–20%), utilizando os parâmetros CIELAB e a variação total de cor (ΔE). **Resultados:** Todos os filmes apresentaram comportamento halocrômico pronunciado, com alterações mais intensas em meio alcalino. O filme F10 apresentou a maior sensibilidade, atingindo valores de ΔE superiores a 50 em pH 12 e sob exposição a 20% de amônia. Os filmes F5 e F2,5 apresentaram valores máximos de ΔE de aproximadamente 40 e 25, respectivamente. Em todas as formulações, os valores de ΔE foram superiores a 5, indicando mudanças de cor facilmente perceptíveis ao olho humano. **Conclusões:** Os filmes apresentaram elevada sensibilidade colorimétrica e comportamento halocrômico, com destaque para a formulação F10, evidenciando seu potencial para aplicação em embalagens inteligentes biodegradáveis para monitoramento do frescor de alimentos.
Keywords: embalagem inteligente, filmes halocômicos, antraquinonas naturais
Financing: Bolsa F01, concedida por CAPES, Brasil
Disclosure of conflict of interest: Não temos conflitos de interesse a declarar.

FF973GN

CONSUMO DE HORTALIZAS Y PRODUCCIÓN DE PROXIMIDAD EN ARGENTINA: IMPLICANCIAS PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA TERRITORIAL

Julieta Giménez Pecci[1], Daisi Huanca Bejarano[1], Erica Natalia Quinteros[1], María Victoria Marinelli[3], Mariana Andrea Eandi[1,2]
(1) Universidad Nacional de Córdoba, Facultad de Ciencias Médicas, Escuela de Nutrición, Edificio Escuelas 2° piso Bv. de la Reforma s/n – Ciudad Universitaria, Córdoba, Argentina
(2) Centro de Investigaciones en Nutrición Humana (CenINH), Edificio Escuelas 2° piso Bvld. de la Reforma s/n – Ciudad Universitaria, Córdoba, Argentina
(3) Instituto de Altos Estudios Espaciales Mario Gulich (CONAE/UNC), Ruta C45 Km 8, Falda de Cañete, Argentina

Resumen. Contexto: El bajo consumo de hortalizas constituye un problema persistente de salud pública en Argentina, asociado a la transición alimentaria, desigualdades sociales y territoriales. **Objetivo:** Analizar la relación entre el consumo de hortalizas en población adulta urbana y la producción de alimentos frescos de proximidad en Argentina, y su contribución a la seguridad alimentaria territorial en 2025. **Metodología:** Se realizó un estudio epidemiológico ecológico y correlacional basado en fuentes secundarias. El análisis se desarrolló en seis regiones del país y en veinticuatro áreas productivas de proximidad. Se estimó un índice de autosuficiencia hortícola (IAH), concebido como un indicador que integra datos de producción, consumo y territorio, para evaluar, a nivel regional, en qué medida la producción de proximidad puede abastecer el consumo de hortalizas, tanto el observado según la Encuesta Nacional de Factores de Riesgo (ENFR) como el recomendado por la Organización Mundial de la Salud y las Guías Alimentarias para la Población Argentina. **Resultados:** El consumo de hortalizas se ubicó por debajo de las recomendaciones nacionales e internacionales en todas las regiones del país. El IAH sugiere que la producción de proximidad sería suficiente para abastecer tanto el consumo observado como el recomendado. Sin embargo, los valores más elevados del índice se registran en regiones con mayor capacidad productiva, que presentan, a su vez, niveles relativamente bajos de consumo de hortalizas. Estos hallazgos evidencian una desconexión estructural entre la disponibilidad agrícola y el consumo real. **Conclusiones:** Se observa una brecha entre la disponibilidad productiva local y el consumo adecuado de hortalizas. La autosuficiencia productiva no se traduce en dietas saludables, lo que pone de manifiesto la necesidad de políticas públicas orientadas a fortalecer los sistemas alimentarios territoriales, promover el consumo de alimentos frescos y mejorar el acceso equitativo a dietas saludables y sostenibles.
Keywords: seguridad alimentaria territorial, producción de proximidad, autosuficiencia alimentaria
Financing: Fondos de Línea Consolidar SECYT 2023-2027
Acknowledgments: Agradecemos a la Universidad Nacional de Córdoba.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 76, Suplemento 1, Octubre 2026
https://doi.org/10.37527/2026.76.S1

JJ128CF

EVALUACIÓN LCA-NOVA DE ALIMENTOS ULTRAPROCESADOS: INTEGRACIÓN DE SALUD Y SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL

Sabrina Rimouche[1,2], Catherine Houssard[3], **Sabrina Rimouche**[1,2]
(1) University of Montreal, Department of nutrition, Faculty of medecine, Pavillon Liliane de Stewart, Pavillon Marguerite-d'Youville, 2405 Chem. De la Côte-Sainte-Catherine Local 1204, Quebec H3S 2N4, Montreal, Canada. (2) Centre de Recherche en Santé Publique, 7101 Av. Du Parc, Quebec H3N 1X9, Montreal, Canada. (3) The International Reference Center for Life Cycle Assessment and Sustainable Transition (CIRAIG), 3333 Queen Mary Rd suite 310, Quebec H3V 1ª2, Montreal, Canada

Abstract. Background: Reducing the consumption of ultra-processed foods (UPFs) is a global priority in the context of chronic diseases and climate challenges. Although life cycle assessment (LCA) studies increasingly integrate nutritional parameters into environmental analyses, no comprehensive framework currently combines LCA with the NOVA classification system to assess food sustainability. **Objective:** This study develops a multidimensional framework to assess both health and environmental impacts of foods based on their processing type. **Methodology.** The environmental impacts of selected food products were assessed using life cycle assessment (LCA) according to their level of processing as defined by the NOVA classification. Ultra-processed (UP) potato chips, soy-based products, and yogurts were compared with less processed alternatives over their life cycle, from production to waste management. Results were synthesized through a bi-dimensional representation linking processing level with impacts on human health and ecosystem quality. The assessment covered the following life cycle impact categories: climate change, resource depletion, and water scarcity. **Results:** Overall, UPFs showed greater environmental impacts than their non-ultra-processed counterparts, particularly for ecosystem quality and human health, except for UP almond-based yogurt. Processing-related stages, including manufacturing and product formulation, emerged as key contributors to carbon footprint and resource depletion. Although present in small quantities, ingredients used in UPF formulations substantially contributed to total life cycle impacts. Sensitivity analyses supported the robustness of these findings. **Conclusion:** As an integrated methodological approach, the LCA-NOVA framework contributes to advancing sustainability metrics for food systems by linking food processing characteristics with environmental impacts. Such innovative assessment tools offer a new perspective for decision-making and policy development toward healthier and more sustainable production and consumption, while reinforcing the relevance of considering food processing level to support food system transformation.

Keywords: ultra-processed foods, food sustainability, life cycle assessment
Financing: No specific funding was received for this work.
Acknowledgments: Acknowledgements to CIRAIG for technical support and access to life cycle assessment modelling tools.
Disclosure of conflict of interest: The authors declare no conflict of interest.

NG396FB

DESARROLLO DE SNACK DE COCHAYUYO SÍMIL A SALMÓN IMPRESO 3D MEDIANTE BIORREFINERÍA DE HAEMATOCOCCUS PLUVIALIS

Christopher Sanhueza Vergara[1], María Ignacia Vera[1], Tamar Toledo[2], Nalda Romero[1], Marcos Flores[3], Jaime Ortiz Viedma[1]
(1) Universidad de Chile, Departamento de Ciencias de los Alimentos y Tecnología Química, Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéutica, Carlos Lorca Tobar 964, Independencia, Santiago, Chile. (2) Universidade de Santiago de Compostela, Química Analítica, Nutrición y Ciencia de los Alimentos, Facultad de Farmacia/Escuela de Ciencias Veterinarias, Avenida de Vigo, s/n, 15782, Santiago de Compostela, España. (3) Universidad de Talca, Departamento de Horticultura, Facultad de Ciencias Agrarias, Av. Lircay s/n, Talca, Chile

Resumen. *Haematococcus pluvialis* ha adquirido relevancia biotecnológica debido a su capacidad de acumular astaxantina, carotenoide reconocido por su actividad antioxidante y aplicación en alimentos funcionales. Además, su composición en lípidos poliinsaturados y compuestos antioxidantes posiciona a esta microalga como una materia prima estratégica para el desarrollo de ingredientes de valor agregado. En este contexto, el presente estudio desarrolló snacks símil a salmón impresos en 3D a base de cochayuyo y proteína de arveja incorporando extractos derivados de *H. pluvialis*, con el objetivo de mejorar propiedades antioxidantes, estructurales y estabilidad termooxidativa. El proceso de biorrefinería se realizó mediante extracción secuencial con dióxido de carbono supercrítico (extracción lipídica) y extracción con líquidos presurizados utilizando etanol acuoso (extracción polar), optimizando procesos mediante metodología de superficie respuesta. Los extractos fueron incorporados en tintas alimentarias formuladas con harina de cochayuyo y proteína de arveja, las cuales fueron procesadas mediante impresión 3D por extrusión luego fueron cocidas por aire por convección a 180 °C por 15 min. La extracción supercrítica óptima (359,5 bar; 35,5 °C) alcanzó un rendimiento de 23,7 % obteniéndose un extracto con 65,8 % de ácidos grasos poliinsaturados y 22,98 mg equivalente de astaxantina por gramo de aceite. Por otra parte, la extracción con líquidos presurizados permitió recuperar 9,84 mg GAE/g bs de polifenoles totales, además de capacidad antioxidantes de 17,46 y 209 µmol TE/g bs mediante DPPH y ORAC, respectivamente. Asimismo, los análisis FTIR evidenciaron un fraccionamiento selectivo y progresivo de la biomasa residual. Por otro lado, las formulaciones presentaron comportamiento pseudoplástico y predominio del módulo elástico sobre el viscoso. Además, las formulaciones enriquecidas mostraron mejor retención de color y menor susceptibilidad a fenómenos termooxidativos posteriores a cocción. En conclusión, la integración de biorrefinería e impresión 3D permitió desarrollar snacks funcionales innovadores con mayor estabilidad oxidativa y potencial protección frente al deterioro térmico.

Keywords: biorrefinería, Astaxantina, Impresión 3D
Financing: Proyecto FONDECYT 1241011
Acknowledgments: Agradecimientos al proyecto FONDECYT 1241011 y a quienes hicieron posible esta investigación
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

NM881SC

FLOROTANINOS Y MINERALES EN COCHAYUYO (DURVILLAEA INCURVATA) Y FACTIBILIDAD DE MICROENCAPSULACIÓN DEL EXTRACTO POR LIOFILIZACIÓN

Javier Parada[1], Francisco Ojeda[1], Mario Simirgiotis[2]
(1) Universidad Austral de Chile, Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Ciencias Agrarias y Alimentarias, Avda. Julio Sarrazín s/n, Campus Isla Teja UACh, Valdivia, Chile. (2) Universidad Austral de Chile, Instituto de Farmacia, Facultad de Ciencias, Campus Isla Teja UACh, Valdivia, Chile.

Resumen. Contexto: Se ha demostrado *in vitro* que el extracto de cochayuyo (macroalga chilena) tiene varias propiedades saludables para el ser humano (anti-diabetes, anti-Alzhéimer, anti-hipertensión, antiinflamatoria), las que estarían relacionadas con el contenido de florotaninos. **Objetivo**: Determinar el perfil de florotaninos y minerales del cochayuyo y explorar

la factibilidad de microencapsular el extracto por liofilización. **Metodología**: Se obtuvo un extracto de cochayuyo (etanol 70%; ultrasonido 500W/20kHz/80min/50°C). El sodio, potasio, plomo y cadmio en el alga se midió por espectrometría de absorción atómica. Los florotaninos en el extracto se analizaron mediante UHPLC-MS/MS. La microencapsulación del extracto se realizó usando goma arábica y maltodextrina (GA:MD 3:7) y se determinó el contenido total de polifenoles (PT) la eficiencia de encapsulación (EE) y la recuperación (R). El color de las microcápsulas se determinó instrumentalmente (luz D65, campo de visión 10°). **Resultados**: El contenido de sodio, potasio, plomo y cadmio fue 16140; 9740; 0,135 y 1676 mg/100g m.s., respectivamente, y la relación Sodio/Potasio fue 1,66, que son valores relativamente altos. Se identificaron 13 florotaninos, siendo los más abundantes el difucol y el bisfucofloroetanol. En el extracto microencapsulado, PT, EE y R fueron 775±33µgGAE/mL, 74±3%, y 29±1%, respectivamente. El color del microencapsulado fue amarillo suave (L^* 59,73±1,44; a^* 1,50±0.11; b^* 33,87±1,17; C^* 33.90±1,18). **Conclusiones**: El contenido de minerales en el alga, incluidos metales pesados, apoyan la idea de usar extractos a fin de evitar incorporar grandes cantidades de estos elementos a la dieta. Se identificaron varios florotaninos, lo que podría explicar la diversidad de propiedades saludables identificadas previamente. La microencapsulación logra enmascarar el color del extracto (color original verdoso), crucial para su uso en alimentos. Podrían estudiarse otras condiciones de microencapsulado para mejorar los valores de EE y R.

Keywords: Macroalgas, Compuestos bioactivos, Valorización de recursos naturales
Financing: Trabajo financiado por el Proyecto FONDECYT Regular 1241497, ANID, Chile.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

PN914BL

CARACTERIZACIÓN DE ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE EN EXTRACTOS DE BOUGAINVILLEA SPP. INCORPORADA EN PELÍCULAS DE ÁCIDO POLILÁCTICO

Caracterización de compuestos bioactivos de bougainvillea ssp. y su potencial uso en biopelículas de PLA

Rosa Itzela Quintero Montenegro[1], **Nairobys Sánchez**[1], Juan Sanjur[1]
(1) Universidad Tecnológica de Panamá, Ciencia y Tecnología Innovadora en Alimentos (CYTIA), Facultad de Ciencias y Tecnología, Av. Ricardo J. Alfaro, Ciudad de Panamá, Panamá

Resumen. La demanda de empaques sostenibles ha impulsado el desarrollo de films biodegradables y bioactivas. El ácido poliláctico (PLA), biopolímero renovable, destaca por su biodegradabilidad y biocompatibilidad frente a los plásticos convencionales. Este estudio tuvo como objetivo extraer, caracterizar y evaluar el potencial de aplicación de pigmentos de Bougainvillea spp. de cinco variedades cromáticas (blanca, morada, roja, rosada y naranja) en el desarrollo de biofilm de PLA con capacidad antioxidante. Las brácteas se deshidrataron (humedad 13,1–26,1 %) y los compuestos bioactivos (polifenoles, antocianinas y betalaínas) se extrajeron por ultrasonido con etanol al 60 %, comparando además un sistema acidificado. Los biofilms se obtuvieron por solvent casting (PLA 10 % m/v en cloroformo con 1 % de extracto, secado a 45 °C por 4 h). La caracterización incluyó polifenoles totales (Folin-Ciocalteu), capacidad antioxidante (DPPH), antocianinas monoméricas (pH diferencial), betalaínas (espectrofotometría a 480 y 538 nm), HPLC y estructura química por FTIR. La actividad antioxidante de los extractos osciló entre 14,34 y 54,36 mg eq. Trolox/L, máxima en la morada. Los polifenoles totales variaron entre 258,69 y 530,58 mg ácido gálico/100 g, destacando naranja y rosada. El bajo contenido de antocianinas (≤1,024 mg/100 g) indica que la coloración se debe a betalaínas, predominantes en la roja y la naranja, confirmado por FTIR (banda 1600–1640 cm^{-1}). Los biofilms con extracto exhibieron actividad antioxidante de 16,41 a 21,89 mg eq. Trolox/L, superando al control, posicionando a Bougainvillea spp. como fuente viable para empaques bioactivos y sostenibles

Keywords: ácido poliláctico, bougainvillea spp., capacidad antioxidante
Financing: Sin financiamiento. Panamá
Acknowledgments: Agradecemos al Departamento de Química de la Universidad Tecnológica de Panamá por su orientación y apoyo.
Disclosure of conflict of interest: Sin conflicto de interés

QQ345TT

DESARROLLO DE ÍNDICE NUTRENTO® PARA EVALUAR EL AMBIENTE ALIMENTARIO ESCOLAR EN MÉXICO Y CHILE

Marcos Galván[3], Jhazmín Hernández Cabrera[3], Lilia Virginia Castro Porras[2], Guadalupe López Rodríguez[3], Eduardo Cornejo Velázquez[1], Oscar Galván Valencia[3]
(1) Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, Research Center on Technology of Information and Systems, Ciudad del Conocimiento, Mineral de la Reforma, México. (2) Universidad Nacional Autónoma de México, Centro de Investigación en Politicas, Población y Salud, Facultad de Medicina, Ciudad Universitaria, Ciudad de México, México. (3) Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, Cuerpo Académico de Epidemiología Nutricional (CAEPINUT), Instituto de Ciencias de la Salud, Ex-Hacienda la Concepción S/N, Pachuca, México

Resumen. Contexto: México y Chile registran altas prevalencias de obesidad infantil y aplican programas para promover hábitos saludables en escuelas; pero carecen de herramientas validadas para evaluar el ambiente alimentario escolar (AMAE). **Objetivo:** Desarrollar un cuestionario e índice para identificar el nivel de acciones que fomentan AMAE saludables para México y Chile. **Metodología:** Se diseño y valido por juicio de expertos cuestionario de 52 preguntas y 7 dimensiones, y desarrolló App-Web progresiva. Se realizo análisis factorial exploratorio (n=435) y confirmatorio en docentes (n=535). Obteniendo índices meritorios del constructo “acciones que fomentan un AMAE saludable” (CFI 0.95, TLI 0.945, RMSEA 0.045, SRMR 0.059. Confiabilidad κ > 0.80 & <0.9; fiabilidad compuesta >0.7). Se desarrolló y aplico para 153 escuelas índice ponderado por análisis de componentes principales. **Resultados:** Se obtuvo cuestionario validado de 6 dimensiones y 36 ítems: programas de alimentación escolar (PAE, 9 ítems), educación alimentaria nutricional (EAN, 8 ítems), vigilancia del acceso de alimentos no saludables (VI, 4 ítems), coordinación con instituciones (CR, 6 ítems), financiamiento (FN, 5 ítems), e infraestructura y normatividad (LAS, 4 ítems). Se definió índice ponderado según percentiles 25, 50, y 75, siendo rojo <1.9 (nada satisfactorio NS), naranja ≥ 1.9 y <2.4 (poco satisfactorio PS), amarillo ≥2.4 a 2.9 (medianamente satisfactorio MS), y verde >2.9 (satisfactorio S). El 12.3% de escuelas evaluadas clasificó como NS, 31.3% en PS, 35.7% en MS y 20.5 en S. La dimensión LAS registró la mayor proporción de S (45.1%) y FN registro la menor proporción (17.6%). **Conclusiones:** Con índice NUTRENTO® se identificó una baja proporción de escuelas en nivel satisfactorio de AMAE saludables, la dimensión de vigilancia del acceso a alimentos no saludables y financiamiento, registraron la menor proporción. Es necesario un abordaje integral del AMAE y evaluar el impacto de las acciones en escuelas con instrumentos e índices validados.

Keywords: ambiente alimentario, app-web, índice nutrento.
Financing: Fondo Conjunto de Cooperación México-Chile.

Acknowledgments: Se agradece a los docentes participantes, al Instituto Hidalguense de Educación y Elige Vivir Sano
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener ningún conflicto de interés

RM984SP

EVALUACIÓN DE INTERACCIONES MOLECULARES PROTEÍNA-POLIFENOL EN LA CAPACIDAD ANTIOXIDANTE Y DIGESTIÓN LIPÍDICA DE EMULSIONES VEGETALES

Valentina Candia[1], Carla Arancibia[1], **Daniela Soto Madrid**[2]
(1) Universidad de Chile, Ciencia y Tecnología de Alimentos, Tecnológica, Av. Ecuador 3769, Estación Central, Santiago, Chile
(2) Universidad de Chile, Departamento de Agroindustria y Enología, Facultad de Ciencias Agronómicas, Av. Santa Rosa 11315, La Pintana, Santiago, Chile

Resumen. El aumento de las dietas *plant-based* ha impulsado el desarrollo de emulsiones vegetales para suplir la baja ingesta de ácidos grasos omega-3 (ĸ-3). Las interacciones proteína vegetal-polifenol, mediante enlaces covalentes (conjugados) y no covalentes (complejos), surgen como una estrategia para mejorar la funcionalidad y estabilidad de estos sistemas. **Objetivo**: Evaluar la capacidad antioxidante y la digestibilidad lipídica de emulsiones con aceite de linaza estabilizadas con proteína de garbanzo (PG) y sus interacciones (complejos y conjugados) con ácido cafeico (AC). Primero, se caracterizaron las emulsiones estabilizadas con complejos y conjugados PG-AC en términos de estabilidad física, potencial zeta, tamaño de gota, reología y capacidad antioxidante (DPPH/ORAC). Posteriormente, se evaluó la liberación de ácidos grasos libres (AGL) y la respuesta antioxidante en un modelo gastrointestinal *in vitro*. Los resultados mostraron que los conjugados presentaron mayor estabilidad física, un potencial ĸ de 46,10 ± 1,61 mV y tamaños de gota menores (645,3 ± 107,8 nm) que los complejos y la PG (control). En cuanto a la capacidad antioxidante inicial, las emulsiones con los complejos presentaron mayor actividad en DPPH (38 ± 1,2 mg TE/mL), mientras que las con los conjugados destacaron en ORAC (75793 ± 5779 mg TE/ mL emulsión). Durante la fase intestinal, no hubo diferencias significativas (p>0,05) en la liberación de AGL, aunque los conjugados tendieron a una mayor eficiencia (~72,07%) frente a los complejos (~49%), sugiriendo que el tipo de interacción modula la bioaccesibilidad lipídica. Tras la digestión *in vitro*, la capacidad antioxidante de los complejos fue superior debido a la naturaleza reversible de su interacción, lo que facilitó la liberación de polifenoles. Conclusión: Las interacciones PG-AC optimizan eficazmente la estabilidad, la protección antioxidante y la digestibilidad de emulsiones basadas en plantas ricas en ω-3.

Keywords: proteína de garbanzo, acido cafeico, ácidos grasos ω-3
Financing: Fondecyt-Postdoctorado N°3250542.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar.

GK347HN

DESARROLLO DE GALLETAS CON ALTO CONTENIDO DE PROTEÍNA PROVENIENTE DE RESIDUOS AGROINDUSTRIALES

Rosa Itzela Quintero Montenegro[1], Ana Ho[1], Emily Nicole Serrano[1], Israel Ranjit Pacheco Singh[1]
(1) Universidad Tecnológica de Panamá, Ciencias y Tecnología Innovadora en Alimentos (CYTIA), Facultad de Ciencias y Tecnología, Avenida Universidad Tecnológica, Panamá, República de Panamá

Resumen. Las agroindustrias producen una enorme cantidad de residuos, como semillas, cáscaras, flores, pericarpio, pulpa y cáscaras de café, etc. La mayoría de estos residuos contienen componentes enriquecidos, como lípidos, proteína y polifenoles, los cuales constituyen fuentes de compuestos de valor añadido, utilizados como componentes en alimentos funcionales o suplementos alimenticios debido a sus diversos beneficios para la salud, entre los que se incluye la actividad antioxidante. El presente trabajo se evaluó la factibilidad de obtener harina de los desechos de café, las semillas de zapote y zapallo, su utilización en la elaboración de galletas y su posterior caracterización proximal y funcional. Se determinó la humedad, cenizas, grasa, proteína, polifenoles totales mediante método Folin-Ciocalteu y capacidad antioxidante mediante el método de decoloración de **DPPH**· y expresado como porcentaje de inhibición de radicales libres, en la harina y galletas elaboradas con un 16% de las harinas. Los resultados obtenidos mostraron mayor contenido de grasas (29.46%) y proteína (29.92%) para la harina de zapallo. En las galletas elaboradas con harina de zapote y harina de zapallo se evidenció valores en proteína de 6.65 % y 8.43 %, respectivamente. Por otra parte, la harina de zapote y harina de café presentaron 87% y 73% de inhibición de radicales libres respectivamente, esto se atribuye al contenido de polifenoles de 1216 mg acido gálico / 100g de muestra para la harina de zapote y 776 mg acido gálico / 100g de muestra para la harina de café. Conclusión: Las harinas obtenidas de pulpa de café y de semillas de zapote muestran gran potencial para la obtención de productos de valor agregado con alto contenido de proteína y capacidad antioxidante.

Keywords: galletas, proteína, capacidad antioxidante
Financing: sin financiamiento
Acknowledgments: sin agradecimiento
Disclosure of conflict of interest: Sin conflicto de interés

HK668HQ

REFRESH, UNA NUEVA HERRAMIENTA PARA EVALUAR DIETAS SALUDABLES Y AMBIENTALMENTE SOSTENIBLES

Ujué Fresán[1,3], Anna Boronat[2], Itziar Zazpe[4], Maira Bes-Rastrollo[4], Joren Buekers[3], Guillaume Chevance[3]
(1) Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias (IRTA), España. (2) IMIM, España. (3) ISGlobal, España. (4) Universidad de Navarra, España

Resumen. Contexto: La promoción de dietas saludables y ambientalmente sostenibles es prioritaria, pero el conocimiento limitado sobre sostenibilidad alimentaria entre profesionales sanitarios pone de manifiesto la necesidad de herramientas simples y aplicables en la práctica clínica. **Objetivo:** Diseñar y validar un instrumento breve que permita evaluar de forma integrada la calidad nutricional y la sostenibilidad ambiental de la dieta. **Metodología:** REFRESH (Rapid Evaluation FoR Environmentally Sustainable and Healthy diets) es una herramienta dicotómica que evalúa 10 grupos de alimentos clave, generando una puntuación de 0 a 10. Se validó en 108 participantes mediante registros alimentarios de 7 días. Se evaluaron la consistencia interna (KR-20), la concordancia con el método de referencia (Bland-Altman) y la validez de constructo mediante asociaciones con grupos de alimentos (n=10), nutrientes (n=24), riesgo de enfermedades crónicas relacionadas con la alimentación (n=4) e indicadores ambientales derivados mediante metodología de análisis de ciclo de vida (n=21). **Resultados:** REFRESH mostró una consistencia interna adecuada y una alta concordancia para la puntuación total, así como para cada grupo alimentario de manera individual. La validación de constructo confirmó que puntuaciones más altas se asocian con mayor consumo de alimentos y nutrientes promotores de la salud, menor ingesta de componentes perjudiciales, menor riesgo de enfermedades crónicas, y menores impactos ambientales en múltiples categorías de impacto. **Conclusiones:** RE-

FRESH es una herramienta válida, breve y práctica para identificar patrones dietéticos subóptimos desde una perspectiva integrada de salud y sostenibilidad. REFRESH está disponible en: https://refreshsrvy.wixsite.com/refresh
Keywords: dietas sostenibles; cribador dietético; análisis de ciclo de vida
Financing: Este estudio no ha recibido ninguna financiación.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

JQ523MT

CONCORDANCIA ENTRE LOS MÉTODOS DIRECTO E INDIRECTO PARA LA ESTIMACIÓN NUTRICIONAL DE RECETAS EN CUENCA-ECUADOR

Johana Ortiz Ulloa[1], Yadira Aguilar[1], Valeria Carchipulla[1], Jorge Saquicela[1]
(1) Departamento de Biociencias, Facultad de Ciencias Químicas, Universidad de Cuenca, Cuenca-Ecuador.

Resumen. Introducción: Las Tablas de Composición de Alimentos (TCA) son herramientas clave para la evaluación dietética, la investigación nutricional y la formulación de políticas alimentarias. La generación de datos por análisis químico (método directo) implica altos costos y tiempo, por lo que el cálculo (método indirecto) de recetas constituye una alternativa práctica. Para el método de cálculo se cuentan con herramientas estandarizadas internacionalmente, sin embargo, es necesario evaluar su aplicabilidad en recetas tradicionales locales. **Objetivo:** Evaluar la concordancia entre los métodos directo e indirecto para la estimación nutricional de recetas en Cuenca-Ecuador. **Metodología:** Se seleccionaron 20 recetas de la TCA de Cuenca, Ecuador. El cálculo indirecto se efectuó mediante la aplicación factores de rendimiento y retención de nutrientes a cada ingrediente, a través de la herramienta Template for Recipe Calculation (versión 1.1/2021). Se compararon energía, humedad, macronutrientes, cenizas y minerales mediante error medio porcentual, error medio absoluto porcentual, desviación estándar y gráficas de dispersión. **Resultados:** La mejor concordancia entre métodos se observó para humedad y energía, con errores absolutos medios de 9,8% y 18%, respectivamente, sin diferencias significativas. En contraste, carbohidratos, calcio, potasio y sodio presentaron diferencias estadísticamente significativas ($p<0.05$). El sodio fue subestimado por el método indirecto, posiblemente por la dificultad de cuantificar sal, adobos y condimentos añadidos. El calcio y otros minerales mostraron elevada variabilidad, asociada a lixiviación, sustitución de ingredientes locales y diferencias en matrices complejas. Las mayores discrepancias se evidenciaron en recetas fritas, platos mixtos y preparaciones con cárnicos o embutidos. **Conclusiones:** El cálculo indirecto es útil para estimaciones generales de energía y humedad, pero no resulta intercambiable con el análisis directo para todos los nutrientes. La precisión del cálculo indirecto disminuye en minerales, proteínas, lípidos y recetas complejas. Estos resultados respaldan la necesidad de ajustar factores de cálculo específicos para recetas tradicionales locales.
Keywords: cálculo de recetas, composición nutricional, recetas tradicionales
Financing: Este trabajo se realizó sin financiamiento externo.
Acknowledgments: Al Departamento de Biociencias y al Vicerrectorado de Investigación e Innovación, Universidad de Cuenca.
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflictos de interés.

KM234TD

TRACKING ADDED SUGAR INTAKE: THE UTILITY OF CARBON ISOTOPE RATIO IN SERUM

Monitoreo de la ingesta de azúcares agregados: utilidad de la relación-isotópica del carbono en suero

Noelia Dressl[1], Paula Mantero[2], Sol Chiozza[1], Germán Flekenstein[2], **Mariana Andrea Janjetic**[2,3,4], Cinthia G. Goldman[2,3]
(1) Universidad de Buenos Aires, Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, Marcelo T. de Alvear 2202, CABA, Buenos Aires, Argentina. (2) Universidad de Buenos Aires, Cátedra de Física, Facultad de Farmacia y Bioquímica, Junin 956, CABA, Argentina. (3) Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET), Buenos Aires, Argentina. (4) Universidad de Buenos Aires, Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, Marcelo T. de Alvear 2202, CABA, Buenos Aires, Argentina

Abstract. Introduction: The rise in global added sugar consumption needs the development of objective biomarkers for nutritional epidemiology. **Objective:** To evaluate total serum carbon isotope ratio $^{13}C/^{12}C$ (serum-CIR) as a potential biomarker for added sugar intake in an adult population. **Methodology:** This study followed 80 healthy adults (aged 18–65 years) over one month. Participants provided four 24-hour dietary recalls and one-time blood collection for carbon isotope ratio analysis via Isotope Ratio Mass Spectrometry (IRMS). Anthropometric measurements were also recorded, and body composition was assessed in a subsample using doubly labeled water. Statistical analysis was made by the SPSS software. The protocol was approved by an Ethics Committee in Clinical Research. **Results:** While 51.3% of the cohort was classified as overweight/obese, dietary analysis revealed that 38.8% of the population exceeded WHO guidelines for added sugar consumption (median 36.67 g/d, IQR: 23.22, 47.56 g/d). Total energy expenditure correlated with total energy intake (r=0.6052; p=0.0017). Serum-CIR was significantly correlated with added sugar (r=0.3638, p=0.0017) and added sugar ratio (r=0.4575, p<0.0001) but not with total sugar intake (r=0.1329; p=0.2656). **Conclusion:** Serum-CIR shows significant potential as a non-invasive biomarker for added sugar consumption. These results support the implementation of isotope-based methodologies in nutritional epidemiology to provide more accurate assessments of dietary habits.
Keywords: carbon isotope ratio, dietary biomarker, added sugar
Financing: Coordinated Research Project E43034, International Atomic Energy Agency, Vienna, Austria.
Acknowledgments: Coordinated Research Project E43034, International Atomic Energy Agency, Vienna, Austria.
Disclosure of conflict of interest: We have no conflicts of interest to report

LM921BH

QUALIGUIA HOSPITALAR: DESARROLLO DE UN INSTRUMENTO PARA EVALUACIÓN DE MENÚS HOSPITALARIOS SEGÚN LA CLASIFICACIÓN NOVA

Gabriela Lopes da Cruz[1,2], Fabiana Alves do Nascimento[1,3], Gustavo Aparecido de Carvalho[3], Giovana Alves Carvalho[1], Patricia Constante Jaime[1,2]
(1) Departamento de Nutrição, Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo, Avenida Dr. Arnaldo 715, São Paulo, Brasil. (2) Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde, Universidade de São Paulo, Avenida Dr. Arnaldo 715, São Paulo, Brasil. (3) Escritório de Projetos Sociais, A Beneficência Portuguesa de São Paulo, Rua Maestro Cardim 769, São Paulo, Brasil

Resumen. Introducción: El *Guía Alimentar para a População Brasileira* recomienda limitar alimentos ultraprocesados.

Sin embargo, en Brasil no existe una regulación nacional sobre su presencia en hospitales ni un diagnóstico nacional de los menús hospitalarios según el grado de procesamiento industrial de los alimentos. **Objetivo:** Desarrollar un instrumento para la recolección de menús hospitalarios que considere el nivel de procesamiento industrial de los alimentos. **Metodología:** Se desarrolló un instrumento digital para el registro de menús hospitalarios (dietas generales, pastosas para pacientes y menús para acompañantes/empleados), utilizando como base la lista de alimentos reportados en la Encuesta de Presupuestos Familiares 2017-2018. Se realizó una selección preliminar de ítems con potencial variabilidad en su clasificación Nova según el tipo de preparación o producto utilizado (p. ej., lasaña preparada localmente o adquirida como producto ultraprocesado), así como de alimentos cuya preparación hospitalaria podría diferir de la habitualmente observada en la población brasileña (p. ej., puré de papa preparado a partir de mezclas listas). Para estos, se incorporaron preguntas sobre el tipo de preparación/producto: 1) preparado localmente a partir de ingredientes básicos; 2) preparado localmente con mezclas/bases listas; 3) preparado fuera del hospital y adquirido listo para consumo; 4) producto industrializado listo para consumo. Los alimentos fueron clasificados según Nova. **Resultados**: Se incluyeron 3082 alimentos/preparaciones culinarias como opciones de respuesta, de los cuales 2000 (65%) fueron clasificados directamente según Nova, mientras que 1082 (35%) requirieron información adicional sobre el método de preparación. Se seleccionaron tortas y papillas (n=37) para la reelaboración de recetas estandarizadas que reflejaran patrones de preparación hospitalaria con mezclas/bases listas. **Conclusiones**: El instrumento desarrollado representa una herramienta para evaluar menús hospitalarios según el grado de procesamiento industrial, considerando variaciones de preparación propias del contexto hospitalario. Podrá apoyar el monitoreo de la calidad de la alimentación hospitalaria en Brasil. El instrumento será sometido a preprueba y validación.

Keywords: clasificación Nova, menús hospitalarios
Financing: Programa de Apoyo al Desarrollo Institucional del Sistema Único de Salud, Beneficencia Portuguesa São Paulo.
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflictos de interés.

MB415NS

CONECTAR PARA TRANSFORMAR: PERFILES TERRITORIALES, PUENTES ENTRE LA EVIDENCIA Y LA ACCIÓN COLECTIVA

Sara Rankin[1], Laidy Hurtado[2], Osana Bonilla-Findji[1], Mark Lundy[1]
(1) Alianza de Bioversity International y CIAT, Entorno Alimentario y Comportamiento del Consumidor, Palmira, Colombia
(2) Fundación Valle del Lili, Epidemiología, Cali, Colombia

Resumen. Introducción. En América Latina, los sistemas alimentarios enfrentan una paradoja persistente: coexistencia de inseguridad alimentaria, malnutrición y creciente consumo de alimentos poco saludables. Superar esto exige decisiones informadas y coordinadas entre múltiples actores, a pesar de abundancia de datos, la información permanece fragmentada y rara vez se traduce en decisiones concretas a nivel territorial. En este contexto, el desarrollo participativo de perfiles de sistemas alimentarios emerge como una herramienta estratégica para integrar evidencia y como un proceso que facilita diálogo, construcción de visión compartida y la concertación entre actores diversos. Objetivo: Presentar la experiencia en el desarrollo y aplicación de perfiles territoriales de sistemas alimentarios como herramientas para articular actores, integrar evidencia, y orientar toma de decisiones. Metodología participativa basada en el marco HLPE (2017), que combina análisis de información secundaria con procesos de co-creación con actores locales. Los perfiles integran dimensiones clave del sistema, incluyendo producción, uso del suelo, abastecimiento, entornos alimentarios, consumo, salud, ambiente, entre otros. El proceso se estructura en cuatro etapas: recopilación de información; trabajo de campo con actores clave; análisis integral del sistema; y validación participativa. Se incorpora además identificación de actores, sus roles y niveles de influencia. Resultados: La implementación en Colombia y Honduras muestra que los perfiles permiten traducir información compleja en insumos útiles, identificar brechas críticas en dietas y sostenibilidad, fortalecer el diálogo multiactor y orientar decisiones en política pública y planificación territorial, incluyendo articulación con plataformas para visualización de datos. Asimismo, facilitan aprendizaje entre territorios y la construcción de una visión compartida del sistema. Conclusiones: Perfiles territoriales son una herramienta para cerrar brechas entre evidencia y acción de sistemas alimentarios. Su enfoque fortalece apropiación local y mejora toma de decisiones. Al visibilizar dinámicas del sistema y relaciones entre actores, aportan claves para gobernanza y contribuyen a acelerar transición hacia sistemas alimentarios saludables, sostenibles y equitativos.

Keywords: sistemas alimentarios, nutricion, intersectorialidad
Financing: Alliance of Bioversity International and CIAT; CGIAR
Acknowledgments: A los actores consultados, que contribuyeron con información, visiones y generación de sinergias.
Disclosure of conflict of interest: El autor declara no tener conflictos de interés.

NC331KB

DESARROLLO DE NUGGET VEGANO FUNCIONAL FORTIFICADO CON HIERRO PARA PREVENCIÓN DE ANEMIA INFANTIL

Cristopher Daniel Sánchez Sánchez[1], Nicolay Alejandro Urbina Chamorro[1], Solange Paula Ramírez López[1], Gary Byron Rivadeneira Ibáñez[1], Blanca Priscila Maldonado Pacheco[1], Gabriela Fernanda Cueva Tirira[1]
(1) Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Nutrición y Dietética, Salud y Bienestar, Avenida 12 de octubre 1076 y Vicente Ramón Roca, Quito, Ecuador

Resumen. Introducción. La anemia ferropénica constituye uno de los principales problemas de salud pública infantil en Ecuador, afectando al 38,6% de los niños menores de cinco años. Esta condición se asocia con alteraciones del desarrollo cognitivo, neurológico e inmunológico, además de mayor susceptibilidad a infecciones y disminución del rendimiento escolar. El elevado consumo de alimentos ultraprocesados y la limitada ingesta de alimentos ricos en hierro han contribuido al deterioro de la calidad nutricional infantil. Frente a esta problemática, el desarrollo de alimentos funcionales de origen vegetal representa una alternativa innovadora y sostenible para mejorar la alimentación infantil. **Objetivo:** desarrollar y evaluar un Nuggets vegano funcional con alto contenido de hierro y proteína destinado a población infantil. La formulación incluyó harina de trigo fortificada con hierro, garbanzo, quinua, amaranto, espirulina, espinaca, levadura nutricional y especias naturales, sin aditivos químicos ni conservantes artificiales. **Resultados:** El análisis bromatológico mostró un perfil nutricional favorable con 46,47% de proteína, 32,23% de carbohidratos y 4,26% de grasa. Una porción de 40 g (aproximadamente tres unidades) aportó 2,08 mg de hierro, equivalente al 20–30% de la recomendación diaria para niños de 1 a 5 años. La aceptabilidad sensorial se evaluó mediante una escala hedónica semiestructurada de 9 puntos, obteniéndose puntuaciones favorables en sabor (7,64 ± 1,39), olor (7,56 ± 1,35) y textura (7,38 ± 1,43), mientras que el color presentó menor aceptación (5,60 ± 2,01). Adicionalmente, se re-

alizaron análisis microbiológicos para verificar la inocuidad del producto. **Conclusión**: Los Nuggets veganos funcionales desarrollados representan una alternativa alimentaria innovadora con potencial aplicación en estrategias de prevención de anemia ferropénica infantil, debido a su elevado aporte nutricional y adecuada aceptación sensorial.
Keywords: nugget vegano, hierro, anemia ferropénica
Financing: Ninguno
Disclosure of conflict of interest: No existe conflicto de interés

NL364FL

ACTION SCALES MODEL APLICADO PARA ANÁLISE SISTÊMICA DAS MUDANÇAS NOS INDICADORES DOS SISTEMAS ALIMENTARES BRASILEIROS

Action Scales Model aplicado al análisis sistémico de cambios en indicadores de sistemas alimentarios brasileños

Isabela Gonçalves Camusso[1], Cecília Stanzani Klapka[1], Marina Maintinguer Norde[2], Lucas de Almeida Moura[1], Aline Martins de Carvalho[1]
(1) Universidade de São Paulo, Departamento de Nutrição, Faculdade de Saúde Pública, Av. Dr. Arnaldo, 715 - Cerqueira César, São Paulo - SP, 01246-904, São Paulo, Brasil. (2) Universidade Estadual de Campinas, Centro de Estudos e Pesquisa em Alimentação, Av. Albert Einstein, 291 - Cidade Universitária Zeferino Vaz Barão Geraldo - Campinas, SP - CEP 13083-852, Campinas, Brasil

Resumo. Introdução: Os sistemas alimentares organizam a produção, distribuição e consumo de alimentos e moldam a saúde, a dieta e o ambiente. Como múltiplos atores interagem por meio de relações não lineares e mecanismos de retroalimentação, esses sistemas operam como sistemas complexos adaptativos. Essa complexidade exige abordagens capazes de captar interações e dinâmicas estruturais. Nesse contexto, o Action Scales Model (ASM) oferece uma ferramenta para operacionalizar o pensamento sistêmico. **Objetivo:** Avaliar mudanças na sustentabilidade dos sistemas alimentares brasileiros e, com base no ASM, examinar quais níveis do funcionamento sistêmico podem ser informados por indicadores de monitoramento. **Metodos:** Realizou-se análise ecológica transversal repetida com indicadores do Índice Multidimensional de Sistemas Alimentares Sustentáveis Revisado (MISFS-R) nas 27 Unidades Federativas, comparando 2004–2012 e 2016–2021, predominantemente representados por 2008 e 2017. O ASM orientou a interpretação nos níveis de Eventos, Estruturas, Objetivos e Crenças. **Resultados:** No nível dos Eventos, observaram-se trajetórias contrastantes. As estimativas correspondem à diferença de medianas pareadas entre os períodos (Δp50). Entre as mudanças desfavoráveis, destacaram-se redução da diversidade alimentar adequada (Δp50=-9,97%; pBH<0,001) e da superfície de água (Δp50=-0,09 hectare; pBH=0,011), além do aumento do consumo de ultraprocessados (Δp50=+1,09%; pBH=0,029) e do uso de pesticidas (Δp50=+0,73 tonelada/hectare; pBH<0,001). Em contraste, melhoraram a adequação de nutrientes da dieta (Δp50=+126,43; pBH<0,001), o déficit de crescimento infantil (Δp50=-1,55%; pBH=0,001) e a carga de deficiências nutricionais (Δp50=-185,39 DALYs/1.000; pBH<0,001). No nível das Estruturas, drivers relacionados à eletricidade, assistência técnica, uso de pesticidas e fatores socioculturais apresentaram associações ecológicas com diferentes componentes e desfechos, sem permitir inferência causal. **Conclusão:** O ASM evidenciou que o monitoramento por indicadores informa mudanças e padrões estruturais observáveis, mas alcança de forma limitada processos mais profundos. Compreender mecanismos, organização institucional, Objetivos e Crenças requer evidências complementares.
Keywords: determinantes estruturais, pensamento sistêmico, estudo ecológico
Financing: Financiado pela FAPESP (2022/03091-6); apoio CAPES (88887.143136/2025-00) e CNPq (194417/2025-5).
Disclosure of conflict of interest: Os autores declaram não haver conflito de interesses. O presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Brasil (CAPES) - Código de Financiamento 001.

NL975RJ

DESARROLLO DE CEREAL FUNCIONAL FORTIFICADO CON HIERRO HEMO PARA PREVENCIÓN DE ANEMIA INFANTIL

Arianna Saraí Freire Espín[1], Saleth Martina León Llanos[1], Blanca Priscila Maldonado Pachecho[1,2], Fernado Rene Santacruz Flores[1], Gabriela Fernanda Cueva Tirira[1]
(1) Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Nutrición y Dietética, Salud y Bienestar, Quito, Ecuador
(2) Research Center for Health in Latin America (CISeAL)

Resumen. Introducción: La anemia ferropénica constituye uno de los principales problemas de salud pública infantil en Ecuador, afectando especialmente a poblaciones vulnerables y rurales. Reportes nacionales indican que 7 de cada 10 menores de un año presentan anemia por deficiencia de hierro, alcanzando prevalencias de hasta 57,9% en provincias como Esmeraldas. Frente a esta problemática, el desarrollo de alimentos funcionales fortificados naturalmente con hierro hemo representa una alternativa innovadora, sostenible y culturalmente aceptable para contribuir a la seguridad alimentaria infantil. **Objetivo:** Desarrollar un cereal funcional enriquecido con hierro hemo proveniente de hígado bovino y evaluar su aceptabilidad sensorial como estrategia potencial para la prevención de anemia ferropénica en niños de 4 a 12 años. Se elaboraron tres formulaciones utilizando harina de maíz, cacao, azúcar, huevo y esencia de vainilla, incorporando hígado bovino previamente cocido al vapor y homogenizado. La formulación seleccionada fue sometida a análisis microbiológico, bromatológico y sensorial. La evaluación sensorial se realizó mediante escala hedónica de 9 puntos con 81 jueces consumidores no entrenados. **Resultados:** La formulación 259 presentó mayor aceptabilidad global respecto a la muestra 873, evidenciando diferencias significativas en sabor y textura. El producto final presentó bajo contenido de humedad (1,29%), 29% de proteína, 9,21% de fibra y un aporte de 1,76 mg de hierro por porción de 50 g, cubriendo aproximadamente el 20% del valor diario recomendado. Además, cumplió con los criterios microbiológicos establecidos en la norma NTE INEN 2570 y fue clasificado como producto fortificado con hierro según NTE INEN 1334-2. **Conclusión:** El cereal desarrollado constituye una alternativa alimentaria funcional con potencial aplicación en programas de prevención de anemia infantil, integrando innovación alimentaria, aprovechamiento de materias primas locales y nutrición sostenible en poblaciones vulnerables.
Keywords: anemia ferropénica, hierro, cereal
Financing: Ninguno
Disclosure of conflict of interest: No existe conflicto de intereses

PB343DP

DETERMINANTES INSTITUCIONALES DE LA IMPLEMENTACIÓN DE LA PNAN: EVIDENCIA DEL ÁRBOL DE DECISIÓN

Bruna Paola Murino Rafacho[1,2], Camila Mazzeti[1,2]
(1) Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, INISA, Programa de Pós Graduação de Saúde da Família, Campo Grande, Brasil. (2) Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, Observatório de Condições Crônicas e Alimentação, OCCA, Campo Grande, Brasil

Resumo Introdução: A implementação da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) no Sistema Único de Saúde

depende de condições institucionais que estruturam a gestão municipal, especialmente em contextos descentralizados.
Objetivo: Analisar determinantes institucionais da implementação das ações de alimentação e nutrição em municípios de Mato Grosso do Sul, com ênfase na identificação de padrões combinatórios por meio de árvore de decisão. **Métodos:** Estudo observacional transversal com gestores de 78 municípios. Os dados foram obtidos por questionário estruturado. Realizaram-se análises descritivas e teste do qui-quadrado. Para identificar combinações de fatores associados à existência de Área Técnica de Alimentação e Nutrição (ATAN), aplicou-se modelo de árvore de decisão pelo algoritmo Classification and Regression Tree (CART), utilizando índice de Gini, validação cruzada e controle de complexidade.
Resultados: Municípios com ATAN apresentaram maior frequência de recebimento de informações do Ministério da Saúde sobre a PNAN (55,2% vs. 24,5%; p=0,010), maior relacionamento com a referência técnica estadual (96,6% vs. 73,5%; p=0,030) e maior apoio para implantação de programas (60,7% vs. 44,4%; p=0,006). Também apresentaram maior utilização do sistema da Estratégia Amamenta e Alimenta Brasil (34,5% vs. 10,2%; p=0,009) e maior realização intersetorial de ações de Vigilância Alimentar e Nutricional (88,9% vs. 55,0%; p=0,010). A árvore de decisão apresentou acurácia de 87,5% e identificou o apoio institucional da gestão estadual como principal variável discriminante. Na ausência desse apoio, a classificação dependeu da existência de canais institucionais de orientação e da realização de ações intersetoriais de VAN. Na presença de apoio estadual, destacaram-se a inserção da agenda em espaços de governança do SUS e a articulação intersetorial. **Conclusões:** A implementação da PNAN resulta da combinação de fatores institucionais relacionados à governança, apoio interfederativo e capacidade técnico-operacional. O modelo CART mostrou-se útil para identificar padrões complexos associados à organização municipal da política.
Keywords: atenção primária à saúde, gestão em saúde, políticas públicas
Financing: Chamada Fundect 15/2024 Processos 83/026.864/2024
Acknowledgments: Agradecemos ao apoio da SES/MS na coleta de dados.
Disclosure of conflict of interest: Declaramos que não temos conflitos de interesse.

QQ974QJ

CALAFATE ATENÚA LA PROGRESIÓN DE LA ENFERMEDAD DE ALZHEIMER EN RATONES 3×TG-AD

Juan Carlos Borquez Perez[1,3], Nicole Ojeda[1], Fernanda Rodriguez[1], Mayte Montiel[1], Maria Cristina Furrianca LLaneza[2], Nibaldo Inestrosa[3], Lorena Ojeda[1]
(1) Universidad de Magallanes, Nutrición y Dietética, Ciencias de la Salud, Avenida Bulnes 01855, Punta Arenas, Chile
(2) Universidad de Magallanes, Decanato, Ciencias de la Salud, Avenida Bulnes 01855, Punta Arenas, Chile
(3) Universidad de Magallanes y Pontificia Universidad Católica de Chile, Centro de Excelencia en Biomedicina de Magallanes, Av. los Flamencos 01364, Punta Arenas, Chile
Resumen. Introducción: El calafate (*Berberis microphylla*), berry endémico de la Patagonia, posee compuestos bioactivos con propiedades antioxidantes y antiinflamatorias. Sin embargo, su efecto sobre la progresión de la Enfermedad de Alzheimer (EA) aún no ha sido completamente dilucidado. **Objetivo:** Evaluar el efecto del calafate y de la berberina sobre marcadores de daño neuronal, memoria y microbiota intestinal en modelos celulares y murinos de EA. **Metodología:** Células SH-SY5Y fueron tratadas con berberina (10 μM), H_2O_2 (100 μM) y H_2O_2+berberina, utilizando células sin tratamiento como control (n=5). El daño oxidativo neuronal fue determinado mediante acumulación de 8-OHdG. Paralelamente, ratones 3×Tg-AD fueron distribuidos aleatoriamente en grupos control, berberina, EA y EA+berberina (n=4/grupo), administrándose NaCl 0,9% o berberina (10 mg/kg, intraperitoneal) durante 21 días. En una segunda cohorte, ratones 3×Tg-AD recibieron gomitas de calafate: control (n=5), calafate (n=6), EA (n=5) y EA+calafate (n=8). La memoria espacial fue evaluada mediante el laberinto de Barnes. Además, se realizaron análisis de microbiota intestinal en muestras fecales. **Resultados:** La berberina disminuyó significativamente la acumulación de 8-OHdG inducida por H_2O_2 en células SH-SY5Y. En ambos modelos murinos, la suplementación con berberina o calafate redujo el tiempo de escape en el laberinto de Barnes, sugiriendo una mejoría en la memoria espacial. Asimismo, el calafate modificó la diversidad de filos bacterianos asociados a la EA. **Conclusiones:** El calafate y su compuesto bioactivo berberina presentan un potencial efecto neuroprotector en la Enfermedad de Alzheimer, posiblemente mediado por mecanismos antioxidantes y modulaciones de la microbiota intestinal.
Keywords: calafate, Alzheimer, gummies
Financing: ANID + Subvención a Instalación en la Academia Convocatoria Año 2024, Folio 85240061.
Acknowledgments: ANID + Subvención a Instalación en la Academia Convocatoria Año 2024, Folio 85240061.
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no presentar conflictos de interé

TL371TC

EVALUACIÓN DE ESTRATEGIAS PARA REDUCIR DESPERDICIOS ALIMENTARIOS EN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN DEL BÍO BÍO

Marcela Vera Cabalín[1], Annaly Stephania Echeverría Aguayo[1], Nevenca Del Pilar Medrano Acuña[1], Javiera Esperanza Parra Mardones[1]
(1) Universidad del Bío Bío, Departamento de Nutrición y Salud Pública, Facultad de Ciencias de la Salud y de los Alimentos, Avenida Andrés Bello # 720 Campus Fernando May, Chillán, Chile
Resumen. Introducción: Las Pérdidas y Desperdicios de Alimentos (PDA) a nivel mundial anualmente equivalen a 220 millones de toneladas de alimentos, las Pérdidas de Alimentos (P.A.) alcanzan el 13.2% y el Desperdicio de Alimentos (D.A.) llega al 19% respecto del total de los alimentos producidos. En concreto, un tercio de la producción total de alimentos se pierde o desperdicia. **Objetivo:** Evaluar las estrategias aplicadas para la reducción de D.A. originados en línea de distribución de almuerzo, en Servicio de Alimentación y Nutrición de la Región del Biobío. **Metodología:** Estudio cuantitativo, de diseño descriptivo, corte transversal y muestreo por conveniencia. Mediante análisis de datos de software de reporte diario de PDA de un SAN, se contrastan mediciones de D.A. en línea de distribución de almuerzo, en situación basal (2024) y posterior a la implementación de estrategias para su reducción (2025). **Resultados:** Existe un descenso del D.A. del 55% tras aplicar las estrategias, pasando de un 2,0% a un 0,9% de D.A. con respecto al volumen producido el 2024 y 2025 respectivamente, reducción que se ve reflejado en todos los ítems del almuerzo, destacando de éstos el acompañamiento, las ensaladas y los postres. Los meses de enero y febrero lideran la concentración de D.A., evidenciándose valores inferiores en el 2025. En conjunto, las estrategias aplicadas para la reducción de D.A. fueron categorizadas como Efectivas. **Conclusiones:** Posterior a la implementación de las estrategias, todos los componentes del ser-

vicio almuerzo en línea de distribución mostraron reducciones en D.A., logrando una disminución total del 55% respecto de la medición basal, destacando los ítems de acompañamientos, ensaladas y postres. Los meses de enero y febrero, presentaron los mayores niveles de D.A., siendo los acompañamientos, ensaladas y preparaciones proteicas los que aportaron los mayores volúmenes. En general, las estrategias aplicadas se evalúan como Efectivas.
Keywords: SAN, estrategias, desperdicio de alimentos
Financing: Es una investigación académica que no posee financiamiento asociado
Disclosure of conflict of interest: No existe conflicto de interés por parte de ningún miembro de equipo investigador (todos parte de la Universidad del Bío Bío)

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 76, Suplemento 1, Octubre 2026
https://doi.org/10.37527/2026.76.S1



Posters

EJE TEMÁTICO 1. GOBERNANZA Y POLÍTICAS PÚBLICAS PARA SISTEMAS ALIMENTARIOS SALUDABLES, SOSTENIBLES Y EQUITATIVOS

1
BG534RM

PUBLICIDAD DE ALIMENTOS EN TIKTOK TRAS LA LEY ARGENTINA DE PROMOCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE

Leila Guarnieri[2], Clara Trebucq[2], Victoria Tiscornia[2], Mariana Janjetic[1], Sonia Nauman[1], Luciana Castronuovo[2].
(1)Universidad de Buenos Aires, CISPAN. (2)FIC Argentina, Dorrego 864, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina.

Resumen. Introducción: En octubre de 2021 Argentina aprobó la Ley de Promoción de la Alimentación Saludable (PAS), política integral que incluye el etiquetado frontal de advertencias en productos con nutrientes críticos en exceso según perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud (OPS), y leyendas precautorias sobre presencia de edulcorantes y cafeína. Esta ley prohíbe la publicidad dirigida a niños, niñas y adolescentes (NNyA) de productos con advertencias, alcanzando medios digitales e influencers, constituyéndose en una de las regulaciones más exigentes. **Objetivo:** Analizar las estrategias de marketing de alimentos en publicaciones de influencers argentinos en TikTok antes y después de la implementación de la Ley PAS. **Metodología:** Análisis de contenido cuantitativo pre-post. Se analizó un año previo a la implementación de la ley (1/08/2021–1/08/2022) y un año posterior a su implementación completa (1/11/2023–1/11/2024). Los datos provinieron de la base Comscore e incluyeron posteos de 10 influencers populares entre NNyA de TikTok de Argentina. El análisis se realizó mediante prueba de diferencia de proporciones en R. **Resultados:** Entre los 957 posteos totales incluidos, los ultraprocesados aparecieron más del doble de veces que los alimentos naturales (63,4% vs. 28,2%). Las estrategias más frecuentes coincidieron pre y post Ley registrando tanto aumentos como disminuciones según el caso: uso en recetas (93,5% a 73,8%); consumo del producto (90,3% a 89,9%); humor (29,0% a 20,1%); ASMR (24,5% a 24,2%); interacción directa (16,2% a 27,8%); promoción explícita (15,3% a 19,9%). Las que más aumentaron su frecuencia de uso fueron: promoción encubierta (2,7% a 9,8%) y colaboración con influencers (7,2% a 12,5%). **Conclusiones:** Los productos ultraprocesados dominan la publicidad de alimentos en TikTok sin evidenciarse cambios atribuibles a la Ley PAS. Se destacan dificultades para una adecuada fiscalización en esta red social.

Keywords: influencers, Tik Tok, marketing de alimentos
Financing: Food Policy Program - Bloomberg Philanthropies
Acknowledgments: Global Food Research Program de la Universidad de Carolina del Norte en Chapel Hill.
Disclosure of conflict of interest: Las autoras declaran no tener conflictos de interés

2
BP778BC

CULTURA DE INOCUIDAD COMO COMPETENCIA CLAVE PARA LA GOBERNANZA ALIMENTARIA

Karen Basfi-fer[1], Paola Cáceres Rodríguez[2], Karen Baracatt[3], Manuel Miranda[3]
(1)Universidad Finis Terrae, Escuela de Nutrición y Dietética, Medicina y Salud, Av Pedro de Valdivia 1509, Santiago, Chile. (2) Universidad de Chile, Departamento de Nutrición, Facultad de Medicina, Avenida Independencia 1027, Santiago, Chile. (3) Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria, ACHIPIA, Ministerio de agricultura, Nueva York 17, Santiago, Chile.

Resumo. Introducción: La FAO y la OMS reconocen la inocuidad alimentaria como principio de dietas sostenibles. Su aseguramiento requiere avanzar desde enfoques normativos hacia una cultura de inocuidad organizacional. Desde la perspectiva de la Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria, esta cultura se entiende como el comportamiento responsable de las personas frente a los riesgos en inocuidad alimentaria, donde el comportamiento constituye un factor de riesgo que determina la probabilidad de que dichos riesgos se materialicen. En Chile, este enfoque se alinea con la Política Nacional de Inocuidad Alimentaria y plantea desafíos formativos para el capital humano. **Objetivo:** Validar cuali-cuantitativamente, con actores multisectoriales, una propuesta de competencias orientadas al desarrollo de la cultura de inocuidad, incorporables en perfiles de egreso de carreras relacionadas con alimentos. **Metodología:** Se diseñó una propuesta de cuatro competencias, considerando su aplicabilidad en carreras de Nutrición. La validación fue realizada por una entidad externa mediante focus groups y entrevistas online con escala Likert, dirigidas a actores del ámbito académico, sector público e industria alimentaria. Se evaluó pertinencia, claridad, redacción y factibilidad curricular. **Resultados:** Se realizaron cuatro focus groups y 322 entrevistas. Las competencias fueron ampliamente valoradas como pertinentes y coherentes con necesidades nacionales e internacionales. No se identificaron observaciones relevantes en claridad o redacción. Respecto de la factibilidad, surgió como principal desafío la amplitud de las competencias, recomendándose su desagregación en subcompetencias para facilitar su implementación. **Conclusiones:** Incorporar la cultura de inocuidad, entendida como comportamiento que actúa como factor de riesgo, fortalece la gobernanza de sistemas alimentarios al abordar determinantes humanos de la inocuidad. Las competencias propuestas son viables y estratégicas para alinear la formación profesional con políticas públicas y desafíos país.

Keywords: inocuidad alimentaria, gobernanza alimentaria, calidad alimentaria
Financing: Agencia Chilena para la Inocuidad Alimentaria, ACHIPIA
Acknowledgments: Agradecemos la vinculación de dos entidades públicas, Universidad de Chile y ACHIPIA
Disclosure of conflict of interest: No hay conflictos de interés

3
BT421FP

PERCEPÇÕES DE GESTORES MUNICIPAIS SOBRE A ESTRATÉGIA ALIMENTA CIDADES: UM ESTUDO QUALITATIVO COM GRUPOS FOCAIS

Mariana Zogbi Jardim[2], Gisele Ane Bortolini[2], Cláudia Roberta Bocca dos Santos[2], Letícia Lopes Vieira[1], Luana Rocha[1], Larissa Mendes[1].
(1) Universidade Federal de Minas Gerais, Departamento de Nutrição, Belo Horizonte, MG, Brasil. (2) Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome, Departamento de Promoção da Alimentação Adequada e Saudável, Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional,

Brasília, DF, Brasil.
Resumo. Introdução: A Estratégia Alimenta Cidades, implementada no Brasil desde 2023, orienta os municípios na construção de sistemas alimentares urbanos saudáveis e sustentáveis. A escuta de gestores municipais é fundamental para compreender como as orientações federais são incorporadas nos municípios para o fortalecimento da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). **Objetivo**: Sistematizar as percepções de gestores municipais sobre as contribuições, avanços e desafios da Estratégia no fortalecimento da gestão local de SAN. **Metodologia:** Estudo qualitativo realizado por meio de grupos focais com 36 representantes municipais participantes da Estratégia. Os grupos focais foram realizados em Belo Horizonte (MG) e Manaus (AM) (setembro e outubro 2025) envolvendo representantes das cinco macrorregiões brasileiras. Os dados foram gravados, transcritos e analisados por meio da análise de conteúdo, (software Atlas.ti v.25). Pesquisa aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa. **Resultados:** Foram identificadas seis categorias temáticas: Implementação, articulação e diálogo interfederativo, destacou-se a integração da SAN. Em Apoio técnico, observou-se qualificação da gestão local. Em Fortalecimento da SAN, verificou-se ampliação da governança. Em Priorização de públicos e territórios, houve foco em populações vulneráveis. Em Perspectivas futuras, ressaltou-se a necessidade de financiamento. E quanto à Sugestões e reconhecimento, a Estratégia foi valorizada pelo fortalecimento das políticas de SAN como pauta transversal e retirando-a do isolamento setorial. Foram relatadas reativação de conselhos e instâncias de governança e participação social, além de avanços na priorização de grupos em situação de vulnerabilidade. Como desafios foi mencionada a ausência de financiamento estável, a fragmentação institucional e a sobrecarga das equipes. **Conclusões:** A Estratégia fortalece a governança e a intersetorialidade, aproximando o Governo Federal da realidade local para o fortalecimento da SAN. Contudo, a continuidade das ações nos municípios e sua consolidação dependem da superação da fragilidade orçamentária e da garantia de condições operacionais locais.
Keywords: segurança alimentar e nutricional, políticas públicas, governança
Financing: Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome
Acknowledgments: Agradecemos à SESAN/DESAU/MDS e ao GEPPAAS/UFMG por possibilitar a implementação da pesquisa
Disclosure of conflict of interest: Declaramos não possuir conflito de interesses

4
BT655CL

DEMANDA DE ALIMENTOS, CALIDAD NUTRICIONAL Y SENSIBILIDAD AL PRECIO: EVIDENCIA DE HOGARES COLOMBIANOS.

Irieleth Gallo[1], Victoria Soto[1]
(1) Universidad Icesi, Centro de Estudios en Protección Social y Economía de la Salud (Proesa), Facultad de Ciencias de la Salud, Calle 18 #122-135, Cali, Colombia.
Resumen. Contexto. Los impuestos selectivos al consumo han sido propuestos como herramientas de política para abordar las dietas no saludables, como factor de riesgo de las Enfermedades No Transmisibles. El diseño y la efectividad de estos impuestos se basan en un buen entendimiento del comportamiento de la demanda. **Objetivo.** Estimar la demanda por alimentos sólidos de los hogares urbanos y rurales en Colombia. **Metodología.** Con base en la Encuesta Nacional de Presupuesto de los Hogares (ENPH) 2016-2017 para Colombia, por zona de residencia urbana y rural. Para esto, se analizan los patrones de compra de los hogares por características demográficas y se estima un sistema de demanda QAIDS corregido por censura. Además, se emplea una clasificación de alimentos de acuerdo con el grado de procesamiento industrial (NOVA) y la calidad nutricional (Global Diet Quality Score). **Resultados.** Los hogares exhiben diferentes patrones de compra dependiendo de su área de residencia y las características demográficas: jefatura del hogar, tamaño y nivel de ingresos. La demanda por los dulces, las carnes procesadas y los snacks y horneados es inelástica y, debido a aumentos en sus precios, podrían ser sustituidos por las frutas y verduras. Además, las elasticidades cruzadas evidencian los retos en los sistemas agroalimentarios para la disponibilidad y asequibilidad de dietas saludables. **Conclusiones.** Este estudio relaciona el análisis de demanda con la calidad nutricional de los alimentos. Además, proporciona un punto de partida para el diseño, monitoreo y evaluación de políticas fiscales en salud.
Keywords: demanda de alimentos, impuestos saludables, dietas no saludables
Financing: Las autoras no recibieron financiamiento particular.
Acknowledgments: Agradecimientos especiales a las contribuciones de Elisa Cadena y Norman Maldonado.
Disclosure of conflict of interest: Las autoras declaran no tener conflictos de interés.

5
CB143FD

MONITOREO DE COMPRAS DE AGRICULTURA FAMILIAR EN PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN CONTEXTO PANDÉMICO

Alícia Tavares da Silva Gomes[1,2], Alícia Tavares da Silva Gomes[1,2], Isabel Cortez Christiano de Souza[1], **Laila Kontic**[1], Leonardo Fonseca Larrubia[1], Betzabeth Slater Villar[1].
(1) Universidade de São Paulo, Nutrição, Faculdade de Saúde Pública, Av. Dr. Arnaldo, 715, São Paulo, Brasil. (2) Universidade Estadual de Campinas, Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação (NEPA), Av. Albert Einstein, 291.
Resumo. Introdução: A execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) do Brasil financiado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) enfrentou gargalos operacionais durante a pandemia de COVID-19. Embora a cota de 30% de compra de alimentos da agricultura familiar (AF) tenha sido mantida, a instabilidade do período desafia a inclusão desse triênio em séries históricas de monitoramento e avaliação da política. **Objetivo:** Descrever o tratamento de dados e a conformidade legal na aquisição de alimentos da AF no período de 2020–2022, para garantir a comparabilidade da série histórica. **Metodologia:** Estudo ecológico com dados públicos de municípios brasileiros obtidos do Sistema de Gestão de Contas. Aplicaram-se protocolos para identificação de valores anômalos (outliers) e omissões de prestação de contas, com validação técnica do FNDE. Calculou-se anualmente e de forma agregada (2020–2022) a proporção de recursos investidos na AF, mediante a soma dos recursos transferidos e dos valores destinados à AF no período, seguida do cálculo da proporção acumulada, visando reduzir a variabilidade interanual. **Resultados:** Observou-se redução na proporção de municípios que reportaram aquisição de alimentos da AF, de 90,8% em 2019 para 79.9% em 2020 e 75,6% em 2021, com recuperação em 2022 (90,8%). Entretanto, a proporção de municípios que atingiram o mínimo de 30% de aquisição diminuiu significativamente (66,4% em 2019, 23,7% em 2020 e 29,8% em 2021), com recuperação em 2022 (71,4%). Valores da AF acima de 100% (chegando até 10% dos municípios em 2022) indicam possíveis erros de preenchimento ou uso de saldos acumulados. A participação acumulada da AF no triênio pandêmico (2020–2022) manteve-se próxima à observada no triênio pré-pandêmico (2017–2019) (27,3% e 33,6%, respectivamente), contudo, análises estratificadas apresentaram heterogeneidade regional. **Conclusões:** A agregação temporal reduziu inconsistências operacionais e favoreceu a comparabilidade da série histórica.
Keywords: alimentação escolar, agricultura familiar, avaliação de política.
Financing: Termo de Execução Descentralizada nº 976885 entre UNIFESP e FNDE.
Disclosure of conflict of interest: Nada a declarar.

6
CB657RR
IMPACTO DEL ETIQUETADO NUTRICIONAL FRONTAL EN EL COMPORTAMIENTO DE COMPRA: EVIDENCIAS DE NUTRINET BRASIL
Beatriz Torquato[1,2], Catalina Serrano[2], Marilia Tokiko[2,3], Carlos Augusto Monteiro[1,2], Camila Aparecida Borges[2,4], Ana Paula Bortoletto Martins[1,2].
(1) Universidad de São Paulo, Departmento de Nutrición en Salud Pública, Facultad de Salud Pública, São Paulo, Brasil. (2) Universidad de São Paulo, Nupens - USP, Facultad de Salud Publica, Av. Dr. Arnaldo, 715 - Cerqueira César, São Paulo, Brasil. (3) Universidad de Pernambuco, Petrolina, Brasil. (4) Universidad de São Paulo, Escuela Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, Av. Pádua Dias, 11, Piracicaba, São Paulo.
Resumen. Introducción: La adopción del Etiquetado Nutricional Frontal (ENF) en Brasil, mediante el modelo de advertencia del sello de "Lupa", busca ayudar al consumidor a identificar alimentos con altos contenidos de nutrientes críticos: azúcares añadidos, grasas saturadas y sodio. En Salud Pública, la eficacia de una política de etiquetado debe analizarse no solo por la visualización del sello, sino también por su capacidad para modificar la percepción de salubridad y, potencialmente, el comportamiento de compra. **Objetivo:** Analizar el conocimiento, la atención y el comportamiento de compra de los consumidores en relación con el ENF brasileño. **Metodología:** Estudio transversal con 3.820 participantes seleccionados de la Cohorte NutriNet Brasil. Para evaluar el conocimiento, la atención y el comportamiento de compra, se aplicó online y autoadministrado el instrumento "Nova-Rotulagem", validado en noviembre de 2025. Se realizaron análisis descriptivos para estimar la distribución (%) de indicadores relacionados con la comprensión, uso y comportamiento de compra en relación con el ENF. **Resultados:** El 70% de los participantes afirmó comprender con facilidad la información contenida en el ENF y utilizarla como uno de los factores en la toma de decisiones de compra. Aproximadamente el 70% reportó haber sustituido o desistido de la compra de productos debido a la presencia de la lupa, destacándose los yogures (61,2%) y las galletas (58,4%). En la jerarquía de factores decisores, aunque el sabor (88,2%) y el precio (71,3%) predominan, el ENF (34,9%) supera al hábito alimentario (28,7%) como factor influyente en la elección de alimentos. Sin embargo, cerca del 30% ordenó incorrectamente los productos según su salubridad. **Conclusiones:** El ENF brasileño influye en el acto de compra, rompiendo procesos automáticos basados en el hábito. No obstante, la brecha entre comprensión y uso señala la importancia de estrategias adicionales que potencien la lupa como herramienta de elección.
Keywords: etiquetado nutricional frontal, comportamiento del consumidor, políticas públicas
Financing: Financiada por CAPES (001), FFM-USP y Bloomberg Philanthropies mediante subvención UNC–NUPENS-USP (5104695).
Acknowledgments: Agradecemos a instituciones financiadoras por el apoyo concedido y a instituciones por infraestructura necesaria.
Disclosure of conflict of interest: Los investigadores declaran no tener conflicto de interés.

7
CB734MK
EVALUACIÓN DEL IMPACTO DEL ACUERDO NACIONAL PARA LA SALUD ALIMENTARIA (NIÑOS 9-12 AÑOS)
Addí Rhode Navarro Cruz[1], Orietta Segura Badilla[2], Obdulia Vera López[1], Martin Alvaro Lazcano Hernández[1], Gladys Quezada Figueroa[2], Ashuin Kammar García[3], Armando Cortés Lozada[1].
(1) Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, Bioquímica-Alimentos, Ciencias Químicas, 14 Sur y San Claudio, Ciudad Universitaria, Puebla, Puebla, México. (2) Universidad del Bío Bío, Departamento de Nutrición y Salud Pública, Facultad de Ciencias de la Salud y los Alimentos, Avda. Andrés Bello 720, Chillán, Chile.
(3) Instituto Nacional de Geriatría, Anillo Perif. 2767, San Jerónimo Lídice, La Magdalena Contreras, 10200, Ciudad de México, México.
Resumen. En la actualidad México ocupa el primer lugar en obesidad infantil a nivel mundial según la OMS, es importante recalcar que las medidas que la Secretaria de Salud ha tomado están encaminadas a tratar directamente a la población infantil, de ahí que el pleno de la Cámara de Diputados aprobó reformas a la Ley General de Salud para eliminar la comida chatarra de las escuelas e introducir de manera obligatoria 30 minutos diarios de ejercicio físico dentro de los planteles, por esta razón, el objetivo del presente trabajo fue evaluar el impacto del Acuerdo Nacional para la Salud Alimentaria (ANSA, Estrategia Contra el Sobrepeso y la Obesidad) en población de 9 a 12 años de edad en la Escuela Primaria Presidente Manuel Ávila Camacho de Zacatlán, Puebla, a través de su valoración antropométrica antes y después de la entrada en vigor de los "Lineamientos generales para el expendio o distribución de alimentos y bebidas en los establecimientos de consumo escolar de los planteles de educación básica". La muestra estuvo conformada por 458 niños con un promedio de edad de 10.03±0.89 años. Se realizaron tres mediciones antropométricas (peso, talla, e IMC) a lo largo de un período de cuatro meses, aplicando al inicio un cuestionario sobre hábitos alimentarios de los niños y conocimientos alimenticios de los padres, se tomó el control de la tienda escolar y se siguieron al pie de la letra los requerimientos del ANSA para cafeterías y cooperativas escolares durante el periodo de estudio. Aunque el seguimiento al impacto del Acuerdo Nacional para la Salud Alimentaria (ANSA) sobre el sobrepeso y/u obesidad en los niños deberá ser evaluado a largo plazo, por ahora no se observan cambios en los niños en el período de cuatro meses que duró el estudio por lo que se recomienda realizar seguimientos anuales.
Keywords: obesidad infantil, tienda escolar, alimentación saludable
Financing: El presente trabajo se realizó con recursos propios.
Acknowledgments: A la escuela primaria Manuel Ávila Camacho de Zacatlán, Puebla.
Disclosure of conflict of interest: Declaramos que nuestro trabajo no fue auspiciado por ninguna empresa ni isntitución con intereses en el proyecto.

8
CS267RD
OBJETIVOS DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL E SUA APLICAÇÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO.
Objetivos de Desarrollo Sostenible y su aplicación en las Unidades de Alimentación y Nutrición.
Flávia Queiroga Aranha[1], Luiza Días Machado[2], Jônatas Felipe Santos de Almeida[2], Michelly da Silva Alves[3], Bárbara Nivea Fedato[4]
(1)Universidad Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho – UNESP, Departamento de Ciencias Humanas y Ciencias de la Nutrición y Alimentación, Instituto de Biociencias, São Paulo, Botucatu, Brasil
(2) Universidad Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho – UNESP, Instituto de Biociencias, São Paulo, Botucatu, Brasil. (3) Universidad Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho – UNESP, Departamento de Enfermería, Facultad de Medicina, São Paulo, Botucatu, Brasil. (4) Universidad Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho – UNESP, Departamento de Producción Vegetal, Facultad de Ciencias Agronómicas, São Paulo, Botucatu, Brasil.
Resumen. Introducción: La Agenda 2030 de la Organización de las Naciones Unidas (ONU) propone un conjunto de 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), que buscan promover acciones integradas en las esferas social, económica y ambien-

tal. En el contexto de las Unidades de Alimentación y Nutrición (UAN), estos objetivos pueden incorporarse mediante prácticas sostenibles en la producción de comidas, el combate al desperdicio, el fomento de la alimentación saludable y la valorización de la agricultura local. **Objetivo:** Evaluar las acciones desarrolladas en UAN que contribuyen a la implementación de los ODS. Metodología: Estudio de caso, de naturaleza descriptiva y enfoque cualitativo, realizado a partir de la observación de la rutina operativa de dos UAN, análisis documental y evaluación de las prácticas de la unidad a la luz de los ODS de la Agenda 2030. **Resultados:** Los resultados evidenciaron que las UAN presentan una conformidad parcial con los ODS, destacándose avances relacionados con el ODS 2 (Hambre cero y agricultura sostenible), ODS 3 (Salud y bienestar), ODS 6 (Agua limpia y saneamiento) y ODS 12 (Producción y consumo responsables). **Conclusión:** Las UAN presentan una conformidad parcial con los ODS de la Agenda 2030, con énfasis en acciones orientadas a la salud, el saneamiento y el consumo responsable. No obstante, las debilidades relacionadas con la agricultura sostenible, el destino de los excedentes y la formación de alianzas limitan su potencial de contribución a la sostenibilidad. Por lo tanto, el fortalecimiento de las prácticas de gestión sostenible es esencial para ampliar la adhesión de las UAN a los principios de la Agenda 2030.

Keywords: comidas. alimentación saludable. sostenibilidad. gestión responsable
Financing: Sin financiación.
Disclosure of conflict of interest: No posee conflicto de intereses

9
DC927TJ

FRAGILIDADES NA IMPLEMENTAÇÃO DE POLÍTICAS ALIMENTARES INCLUSIVAS PARA ESTUDANTES COM TEA NO PNAE

Fragilidades en la implementación de políticas alimentarias inclusivas para estudiantes con TEA en el PNAE

Monique Souza da Rocha[1], Aline Souto Ribeiro[1], Amanda da Silva Franco[2], Alessandra da Silva Pereira[1], Eloah Costa de Sant Anna Ribeiro[3].
(1) Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO), Programa de pós graduação em enfermagem e biociências-PPGENFBIO, Rio de Janeiro, Brasil. (2) UERJ, Nutrição social, Instituto de nutrição, Rio de Janeiro, Brasil. (3)Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de janeiro, Brasil.

Resumo. Contexto: A promoção de sistemas alimentares saudáveis, equitativos e inclusivos é um dos principais desafios contemporâneos na América Latina. No Brasil, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) constitui uma política pública estratégica para garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada. Entretanto, a inclusão de estudantes com Transtorno do Espectro Autista (TEA), especialmente diante da elevada prevalência de seletividade alimentar, impõe desafios à efetividade dessa política, evidenciando possíveis lacunas na gestão e na capacidade de resposta. **Objetivo:** Analisar os desafios enfrentados pelos municípios do estado do Rio de Janeiro na implementação e gestão de práticas alimentares inclusivas para estudantes com TEA no âmbito do PNAE. **Metodologia:** Estudo observacional, transversal, de abordagem quantitativa e qualitativa, realizado com nutricionistas responsáveis técnicos e do quadro técnico pelo PNAE em municípios do estado do Rio de Janeiro (n=40). Os dados foram coletados por meio de um questionário semiestruturado online, previamente validado pela autora e analisados por estatística descritiva e análise de conteúdo. **Resultados:** Todos os municípios participantes relataram a presença de estudantes com TEA na rede pública escolar, com elevada frequência de dificuldades alimentares, especialmente seletividade alimentar e recusa de alimentos in natura, como frutas, verduras e legumes. Observou-se também preferência por alimentos ultraprocessados, indicando padrão alimentar de risco. Apesar da adoção de estratégias como adaptação de textura, organização do ambiente alimentar e comunicação com as famílias, 62,5% dos municípios relataram dificuldades na implementação de adaptações no cardápio escolar. As principais barreiras identificadas foram a insuficiência de capacitação profissional, a escassez de informações técnicas e limitações institucionais. **Conclusões:** Esses achados evidenciam um descompasso entre as diretrizes da política pública e sua operacionalização no território, comprometendo a efetividade da inclusão alimentar.

Keywords: transtorno do espectro autista, programas de alimentação escolar, política pública
Financing: UNIRIO- PPGENFBIO
Disclosure of conflict of interest: Não há conflito de interesse

10
DF129RL

FORMACIÓN Y MOVILIZACIÓN SOCIAL PARA REFORZAR LA SEGURIDAD ALIMENTARIA: INFORME SOBRE UNA EXPERIENCIA EN BRASIL

Nila Patrícia Freire Pequeno[5], Jean Pierre Tertuliano Câmara[1], Dinara Leslye Macedo e Silva Calazans[2], Amanda Patrícia Gomes da Silva[1], Naiana Cordeiro Adelino[3], María Beatriz Oliveira Fernandes[4].
(1) Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), Fundação Apolônio Salles de Desenvolvimento Educacional, Recife, Brasil. (2) Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN), Departamento de Ciências Administrativas, Programa de pós-graduação em Administração e Programa de pós-graduação em Gestão Pública, Natal, Brasil. (3) Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN), Centro de Ciências Sociais Aplicadas, Programa de pós-graduação em Administração, Natal, Brasil. (4)Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN), Departamento de Nutrição, Curso de graduação em Nutrição, Natal, Brasil. (5)Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN), Departamento de Nutrição, Programa de pós-graduação em Nutrição, Natal, Brasil

Resumo. Contexto: Apesar dos avanços normativos da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) no Brasil, com a institucionalização da Política Nacional (PNSAN) e do Sistema Nacional (SISAN), persistem desafios relacionados à adesão municipal, à integração intersetorial e ao fortalecimento da governança participativa. No Rio Grande do Norte (RN), tais fragilidades repercutem na implementação de políticas públicas à promoção de sistemas alimentares saudáveis, sustentáveis e equitativos. **Objetivo:** Fortalecer a governança da SAN por meio de processos de mobilização e formação a agentes públicos e representantes da sociedade civil, para criação e implementação de instâncias do SISAN (CONSEAS e CAISANS), na elaboração de planos de SAN no estado do Rio Grande do Norte. **Metodologia:** Relato de experiência de projeto interinstitucional entre o Ministério do Desenvolvimento, Assistência Social, Família e Combate à Fome (MDS), e quatro universidades federais brasileiras. No RN, as ações foram conduzidas por uma equipe de articuladores experientes em SAN, discentes e docentes da UFRN, envolvendo oficinas formativas, reuniões intersetoriais, assessorias técnicas, apoio à elaboração de marcos legais e construção participativa de planos de SAN, em 20 municípios. **Resultados:** Desde 2025, os vinte municípios receberam apoio técnico em diferentes etapas de estruturação do SISAN, contemplando diagnóstico, formação, articulação institucional e adesão ao sistema, com 230 participantes. Destaca-se o fortalecimento da governança estadual em SAN, por meio do apoio técnico às discussões intersetoriais, produção de documentos orientadores, e sistematização de informações utilizadas na construção dos Planos. Foram realizadas 32 reuniões, fortalecendo o diálogo interfederativo e as pactuações para adesão e estruturação do SISAN. **Conclusões:** A experiência evidencia o potencial de cooperação in-

terinstitucional e de assessoria técnico-acadêmica para fortalecer a governança participativa na implementação do SISAN, contribuindo na elaboração dos planos de SAN, articulação de políticas públicas e promoção de sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis.
Keywords: segurança alimentar, organização e políticas governamentais, participação social
Financing: TED:153165/15239-UFRPE, outorgado por Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome-MDS, Brasil.
Disclosure of conflict of interest: Não temos conflitos de interesse a reportar.

11
DQ884SR
ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN ESCUELAS DE CIUDADES BRASILEÑAS DE LA AMAZONÍA Y DE SEMIÁRIDO
Regicely Brandão[1], Stephanie Amaral[1], Luciana Phebo[1], Lidia Pantoja[1]
(1) United Nations Children's Fund - UNICEF.
Resumen. Contexto: La promoción de la alimentación adecuada en las escuelas es un componente clave de la salud de niños y niñas. En Brasil, existe el Programa Nacional de Alimentación Escolar (PNAE) que garantiza alimentación de calidad y saludable a los estudiantes, pero que aunque enfrenta el desafío de la presencia de los alimentos ultraprocesados. En 2023, fue publicado el decreto N° 11.821, que estableció los principios de la alimentación adecuada y saludable en las escuelas brasileñas. **Metodología:** Estudio descriptivo basado en datos de un cuestionario virtual contestado por gestores de 1556 municipalidades de Brasil, de las regiones Amazónica y Semiárido. Se evaluó: (i) promoción de alimentación saludable en el ambiente escolar, (ii) desafíos e iniciativas exitosas. **Resultados:** Se observó que la inclusión de educación alimentar y nutricional fue la estrategia adoptada por 65% de las municipalidades. La regulación del consumo de alimentos ultra procesados solamente en 61%. Entre los principales desafíos se identificaron: baja adhesión familiar, dificultades en la reducción del consumo de ultraprocesados y limitaciones en recursos humanos y logísticos. Se destacaron iniciativas exitosas como la articulación intersectorial, el uso de estrategias educativas participativas y la valorización de la cultura alimentaria local, incluyendo acciones dirigidas a pueblos indígenas y quilombolas.
Keywords: escuelas, municipalidad, niños
Financing: United Nations Children's Fund - UNICEF
Disclosure of conflict of interest: : No tenemos conflicto de interés que reportar

12
DT815SS
CO-CREACIÓN CON ADOLESCENTES: APORTES PARA EL DESARROLLO DE POLÍTICAS PARA DESMOTIVAR CONSUMO DE BEBIDAS ENERGIZANTES
Matías Torres[1,2], Gastón Ares[1,2], Leandro Machín[1,3], Florencia Alcaire[1,2], Leticia Varela[1,4], **Lucía Antúnez**[1,2]
(1) Universidad de la República, Espacio Interdisciplinario, Centro Interdisciplinario Alimentación y Bienestar, José Enrique Rodó 1843, Montevideo, Uruguay. (2) Universidad de la República, Facultad de Química, Instituto Polo Tecnológico de Pando, By Pass de Rutas 8 y 101, Pando, Uruguay. (3) Universidad de la República, Facultad de Psicología, Tristán Narvaja 1674, Montevideo, Uruguay. (4) Universidad de la República, Facultad de Arquitectura, Diseño y Urbanismo, Bv. Gral. Artigas 1031, Montevideo, Uruguay
Resumen. Introducción: En los últimos 15 años Uruguay experimentó un aumento sustancial en las ventas de bebidas energizantes, despertando preocupación a nivel de salud pública, especialmente vinculada a su consumo en adolescentes. **Objetivos:** El presente trabajo tuvo como objetivo co-crear estrategias para desmotivar el consumo de bebidas energizantes entre adolescentes en Uruguay, centrándose en el desarrollo de afiches para una campaña de comunicación y de advertencias para los envases de estas bebidas. **Metodología:** Se utilizó un enfoque de co-creación en dos etapas, involucrando una muestra de conveniencia de 342 y 355 adolescentes, respectivamente, reclutados en centros de educación secundaria públicos y privados de Uruguay. Se trabajó en subgrupos de 3-10 adolescentes. La primera etapa consistió en desarrollar una estrategia para desmotivar el consumo de bebidas energizantes en uno de dos medios: afiches o envases. En la segunda se presentaron los afiches generados a partir de la primera etapa para que las/os adolescentes opinaran, hicieran sugerencias de mejora y los ordenaran en base a su eficiencia. Los resultados fueron analizados mediante codificación deductiva-inductiva utilizando el Modelo de Creencias de Salud como marco teórico. **Resultados:** Las/os adolescentes generaron múltiples ideas de afiches y de advertencias para los envases, así como opiniones y sugerencias de mejora. La mayoría se centró en aumentar la percepción de severidad de las consecuencias del consumo, mencionando principalmente al sistema cardiovascular y el insomnio. Se enfatizó el uso de imágenes gráficas, la dramatización de las consecuencias y la referencia a casos reales, a menudo inspirándose en políticas antitabaco. También se propusieron, en distinta medida, elementos asociados a otras dimensiones del marco teórico: susceptibilidad percibida, beneficios, barreras, autoeficacia y señales para la acción. **Conclusiones:** Los resultados reafirman el potencial de la co-creación con adolescentes y aportan valiosos insumos para el desarrollo de políticas públicas orientadas a disminuir el consumo de bebidas energizantes.
Keywords: co-creación, adolescencia, bebidas energizantes
Financing: Agencia Nacional de Investigación e Innovación (FMV_3_2024_1_180814) y Espacio Interdisciplinario, Universidad de la República.
Acknowledgments: A la ANEP (Uruguay), los centros educativos y los/as adolescentes que participaron del estudio
Disclosure of conflict of interest: Las y los autores declaran no tener conflicto de interés.

13
FC313PH
INDICADORES CULINÁRIOS DE HORTALIÇAS DA COMPANHIA DE ENTREPOSTOS DE SÃO PAULO
Indicadores de cocción de hortalizas de la Compañía de Entrepostos de São Paulo
Mariana Araújo dos Santos[1], Laide Maria Florêncio de Almeida[1], Bruna Arid[1], Betzabeth Slater Villar[1], **Aline Rissato Teixeira**[1]
(1) Universidade de São Paulo, Nutrição, Faculdade de Saúde Pública, São Paulo, Brasil
Resumo. Introdução: A gestão da alimentação escolar exige qualidade, saúde e redução de desperdícios. O Fator de Correção (FC) e o Índice de Cocção (IC) são indicadores fundamentais para dimensionamento de compras e otimização de insumos, especialmente no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). O Projeto Hortiescolha da CEAGESP atua no abastecimento de alimentação escolar, mas carece de dados atualizados sobre indicadores dos alimentos que comercializa, limitando o planejamento de cardápios e redução de desperdícios. **Objetivo:** Identificar FC e IC de legumes in natura comercializados pela CEAGESP para a alimentação escolar, visando

otimizar o planejamento de compras e subsidiar a elaboração de fichas técnicas padronizadas. **Metodología:** Estudo experimental descritivo, quantitativo. Foram analisados 12 legumes em diferentes variedades e classificações, de três varejistas da CEAGESP (500-600g/amostra), em triplicata. FC foi calculado pela razão PB/PL e IC pela razão peso pós-cocção/PL. Avaliaram-se calor úmido (cozimento em água, 300mL/100g) e calor seco (forno a 180°C) nos alimentos cortados em cubos médios. Dados foram tabulados em Excel e apresentados média e desvio padrão. **Resultados parciais:** Foram analisadas variações de abobrinha , chuchu, berinjela, maxixe, quiabo, jiló e abóboras. Os menores FC foram observados na abobrinha italiana (1,02-1,08) e maxixe (1,08±0,04); os maiores no chuchu 1A (1,49±0,30) e abóbora paulistinha A (1,71±0,37). No IC por cozimento úmido, a maioria dos legumes variou de 0,90 a 1,00 quiabo (1,23-1,39). No método seco, IC variou de 0,22 a 0,66, refletindo perda expressiva de água (evaporação). **Conclusão:** Resultados revelam variações relevantes de FC e IC entre legumes, variedades e classificações, com impacto direto sobre compras e fichas técnicas do PNAE. A padronização desses indicadores, contextualizada ao abastecimento da CEAGESP, fortalece a gestão do Programa e contribui para a redução de desperdícios.

Keywords: programas e políticas de nutrição e alimentação, alimentação escolar, perda e desperdício de alimentos.
Financing: Não há
Disclosure of conflict of interest: Não há conflito de interesse a declarar.

14
FN691FC

LEY DE PROMOCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE: AVANCES, RETROCESOS Y DESAFÍOS EN ARGENTINA.

María Laura Fons[1], Agustina Mozzoni[1], Maximiliano Carrasco[2], Valentina Catagnari[2,3]
(1) Universidad Nacional de Córdoba, Instituto de Estudios sobre Derecho Justicia y Sociedad, Facultad de Derecho, Caseros 301, Córdoba, Argentina.. (2) Universidad de Buenos Aires, Instituto de Investigaciones Jurídicas y Sociales Ambrosio L. Gioja, Facultad de Derecho, Av. Pte. Figueroa Alcorta 2263, Buenos Aires, Argentina.. (3) Universidad Torcuato Di Tella, Escuela de Derecho, Av. Figueroa Alcorta 7350, Buenos Aires, Argentina.

Resumen. Contexto: Argentina enfrenta una triple carga de malnutrición con sobrepeso y obesidad afectando a 7 de cada 10 adultos y 4 de cada 10 NNyA, y más del 72% de las muertes atribuibles a ECNT. La Ley N.° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable (Ley PAS, 2021) representó un hito al regular integralmente etiquetado frontal, publicidad dirigida a NNyA, entornos escolares y compras públicas saludables, alineándose con estándares internacionales de derechos humanos. **Objetivo(s):** Analizar la implementación de la Ley PAS desde un enfoque de derechos humanos, identificando avances, obstáculos y retrocesos normativos con implicancias para la salud pública y el derecho a una alimentación adecuada. **Metodología:** Investigación cualitativa y documental. Se analizaron fuentes primarias (Ley PAS, Decreto 151/2022, disposiciones ANMAT, Resolución COFEDU N.° 429/2022, normativa de 24 jurisdicciones) y secundarias, a la luz de los principios de progresividad y no regresividad en materia de derechos económicos, sociales y culturales. **Resultados:** La Ley PAS estableció un marco protectorio sólido y reconocido regionalmente. Sin embargo, su implementación presenta brechas: fragmentación federal, ausencia de mecanismos de monitoreo y régimen sancionatorio insuficiente. Solo 10 de 24 jurisdicciones dictaron normativa local. Las Disposiciones ANMAT N.° 11362/2024 y N.° 11378/2024 introdujeron modificaciones regresivas: flexibilizaron el cálculo de nutrientes críticos, redujeron la edad de protección de NNyA, debilitaron prohibiciones publicitarias y eliminaron obligaciones de transparencia, contraviniendo la Ley PAS y violando el principio de no regresividad. **Conclusiones:** La implementación evidencia desafíos estructurales propios de normas integrales y multicomponente: coordinación multinivel, desarrollos subnacionales pendientes y presión sistemática de la industria alimentaria —obstáculos que trascienden el caso argentino. Los retrocesos de 2024 comprometen la efectividad de la ley para reducir la malnutrición por exceso y prevenir ECNT, afectando especialmente a NNyA. Revertir estas regresiones es condición necesaria para avanzar en la garantía del derecho a una alimentación adecuada en Argentina.

Keywords: alimentación saludable, etiquetado frontal, no regresividad
Financing: Observatorio del Derecho a la Alimentación de América Latina y el Caribe.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos ningún conflicto de interés que reportar

15
FP919MR

VALIDAÇÃO DE CONTEÚDO DE UM INSTRUMENTO DE MEDIDA SOBRE O SISTEMA ALIMENTAR SUSTENTÁVEL BRASILEIRO

Validación de contenido de un instrumento de medida acerca del Sistema Alimentario Sostenible brasileño

María Costa[1], Aline Rissato Teixeira[1], Isabela Dall'Acqua[1], Laila Zilber Kontic[1], DANNIEL CHAVES[1], Marilua Feitoza[1]
(1) Programa de Pós-Graduação em Nutrição em Saúde Pública, Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo (USP), São Paulo, Brasil.

Resumo. Introdução: No Brasil, o agronegócio e a indústria alimentícia estão associados a danos socioambientais e à Sindemia Global, um fenômeno multifatorial que envolve crescentes casos de desnutrição, obesidade e mudanças climáticas, reforçando a necessidade de abordar Sistemas Alimentares Sustentáveis na formação superior. A medição de constructos indiretos requer instrumentos psicométricos válidos. Nesse contexto, iniciou-se a criação e validação de conteúdo do ICAUSAS. **Métodos:** Um protótipo foi desenvolvido com base em revisão integrativa da literatura. A validação de conteúdo foi conduzida pela técnica Delphi em duas rodadas anônimas. Na primeira, oito especialistas avaliaram clareza, pertinência e relevância dos itens (CVRc >0,693; p≤0,05). Na segunda, seis especialistas reavaliaram os itens ajustados e os domínios (CVRc >0,80). Calculou-se também Kappa modificado (mínimo 0,60) e IVC (mínimo 0,80). Realizou-se pré-teste com estudantes com análise por estatística descritiva. Estudo aprovado pelo CEP-USP (CAAE n° 79550624.0.0000.5421). **Resultados:** Foram propostos 74 itens em questionário dicotômico (44) e escala Likert (30), em quatro dimensões: social, ambiental, nutricional e econômica. Na primeira rodada, 18 itens foram excluídos, um transferido de domínio e 27 revisados (IVC=0,90). Na segunda, sete itens foram excluídos, totalizando 49 itens válidos (IVC=0,92; domínios IVC=0,96), com Kappa satisfatório em todas as dimensões. O pré-teste com 30 estudantes indicou tempo médio de 10 minutos, clareza das questões (63,3%) e suficiência dos itens (90,0%). **Conclusão:** O ICAUSAS é um instrumento original, padronizado e de fácil aplicação para diferentes cursos de graduação. A composição multidisciplinar do painel, aliada ao uso simultâneo de CVRc, IVC e Kappa confere robustez metodológica. O instrumento supre uma lacuna no Brasil, visto que

não havia ferramentas psicometricamente validadas para esse construto. Recomenda-se a realização de estudos futuros com análise de validade de construto, fatorial exploratória e de confiabilidade.
Keywords: validade dos testes, sistemas alimentares, psicometria
Financing: Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) - Código de Financiamento 001
Disclosure of conflict of interest: O presente trabalho não possui nenhum conflito de interesse.

16
FR764GK

MONITOREO DEL ETIQUETADO EN BRASIL: GRASAS TRANS Y SUS SUSTITUTOS EN LA LISTA DE INGREDIENTES

Raísa Ferreira[2,3], Beatriz Pereira Nascimento[2], Carolina Hatsuko Kikuta Batista[2,3], Marília Tokiko Oliveira Tomiya[2,5], Camila Aparecida Borges[2,4], Ana Paula Bortoletto Martins[1,2,3]
(1) Universidad de São Paulo, Departamento de Nutrición, Facultad de Salud Pública, Av. Dr. Arnaldo, 715 - Cerqueira César, São Paulo - SP, 01246-904, São Paulo, Brasil. (2) Universidad de São Paulo, Centro de Investigaciones Epidemiológicas en Nutrición y Salud (NUPENS), Facultad de Salud Pública, Av. Dr. Arnaldo, 715 - Cerqueira César, São Paulo - SP, 01246-904, São Paulo, Brasil. (3) Universidad de São Paulo, Programa de Posgrado en Nutrición en Salud Pública, Facultad de Salud Pública, Av. Dr. Arnaldo, 715 - Cerqueira César, São Paulo - SP, 01246-904, São Paulo, Brasil. (4) Universidad de São Paulo, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Escuela Superior de Agricultura " Luiz de Queiroz", Av. Pádua Dias, 11 - Agronomia, Piracicaba - SP, 13418-900, Piracicaba, Brasil. (5) Universidad de Pernambuco, Campus Petrolina, Rodovia BR 203, Km 2 s/n - Vila Eduardo, Petrolina - PE, 56328-900, Pernambuco, Brasil
Resumen. Contexto: El consumo de ácidos grasos *trans* (AGT) industriales incrementa el riesgo de enfermedades coronarias, diabetes tipo 2 y cáncer colorrectal. Para reducirlo, la Anvisa restringió (RDC N.° 332/2019) y prohibió (RDC N.° 632/2022) su uso en Brasil. **Objetivo:** Caracterizar la presencia de AGT y sus sustitutos en la lista de ingredientes de alimentos y bebidas comercializados en Brasil. **Metodología:** Es un estudio observacional de la lista de ingredientes de productos de la base Mintel - GNPD, en dos períodos: pre (ene/2018-jul/2021) y posimplementación (abr/2023-feb/2025) de la prohibición. Basado en Barros et al. (2022), se definieron marcadores, clasificados en: específicos (términos que indican la presencia de AGT y incluyen “hidrogenado” y/o “parcialmente hidrogenado”) y alternativos (términos que indican una posible presencia de AGT, representados por “grasa y/o aceites vegetales”). Asimismo, el término “grasa de palma” se definió como sustituto de AGT. Se calcularon las frecuencias absolutas y relativas para cada período en Stata 16. **Resultados:** La muestra incluyó 17 840 (pre) y 17 137 (pos) productos. Entre aquellos con declaratoria > 0 g de AGT/100 g, el 42 % (pre) y 32 % (pos) presentaron marcadores específicos o alternativos. La grasa hidrogenada se identificó en el 21,80 % (pre) y 7,44 % (pos), y la parcialmente hidrogenada en el 0,14 % (pre) y 0,06 % (pos). El término alternativo estuvo en el 39,91 % y 31,28 % de los productos, pre y pos respectivamente, mientras que el sustituto de grasas *trans* estuvo en el 3,76 % (pre) y 5,77 % (pos). **Conclusiones:** Se observó reducción de términos específicos y aumento de los alternativos y del sustituto “grasa de palma”. Esto refuerza la preocupación sobre la materia prima sustituta, dado que el aceite de palma es rico en grasas saturadas, implica riesgos cardiovasculares y contraviene recomendaciones de la OMS.
Keywords: etiquetado nutricional, ácidos grasos trans, Anvisa
Financing: Ministerio de Salud y Organización Panamericana de la Salud vía Carta de Acuerdo SCON2024-00242.
Acknowledgments: Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Brasil (CAPES) - Código de Financiamento 001.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar.

17
GH747FR

BARRERAS Y OPORTUNIDADES PARA LA AMPLIACIÓN DE LA LICENCIA DE MATERNIDAD REMUNERADA EN MÉXICO

Saira Guadalupe Castillo Cruz[1], Anabelle Bonvecchio Arenas[2], María Fernanda Cobo Armijo[3]
(1) Escuela de Salud Pública de México/ Instituto Nacional de Salud Pública, Maestría en Salud Pública, Av. Universidad 655, Cuernavaca, Morelos, México. (2) Instituto Nacional de Salud Pública, Dirección de Investigación en Políticas y Programas de Nutrición, Centro de Investigación en Nutrición y Salud, Av. Universidad 655, Cuernavaca, Morelos, México. (3) Universidad Iberoamericana, Departamento de Derecho, Prol. P.° de la Reforma, Ciudad de México, México
Resumen. Introducción: La evidencia respalda que la licencia de maternidad (LMat) extendida mejora la salud materno-infantil y la equidad de género. Pese a ello, México mantiene solo 12 semanas, incumpliendo estándares internacionales. Tras una década de reformas desechadas, persiste un vacío de análisis sobre este estancamiento político. **Objetivo:** Analizar las barreras y oportunidades del proceso federal de reforma de la LMat en México (2018–2025), aplicando el Marco de Coaliciones Promotoras (MCP) y el Marco Analítico de Gobernanza (MAG). **Metodología:** Estudio de caso cualitativo. Fase 1: revisión de 102 documentos gubernamentales, técnico-científicos e institucionales, sistematizados en matriz MCP-MAG. Fase 2: 14 entrevistas semiestructuradas a actores de los sectores gubernamental, legislativo, académico, organismos internacionales, sociedad civil y privado; codificación en Atlas.ti con libro de códigos validado. Fase 3: triangulación de datos. **Resultados: S**e identificaron 42 iniciativas legislativas, ninguna aprobada, pese al consenso multipartidista. El estancamiento no obedece a falta de evidencia ni a oposición ideológica declarada, sino a barreras interrelacionadas: fragmentación normativa e institucional; restricciones fiscales estructurales (austeridad republicana, umbral actuarial IMSS de dos semanas); bloqueo velado desde puntos nodales (JUCOPO, Comisiones y seguridad social) sin alineación de agenda Ejecutivo-Legislativo; y una coalición promotora con déficit de recursos y autoridad formal, concentrada en la lactancia materna sin propuestas de financiamiento. Las oportunidades se agrupan en tres planos: contexto externo (supermayoría 2024, presidencia femenina, respaldo de organismos internacionales), recursos de coalición (evidencia técnica, precedentes empresariales, modelo tripartito) y arquitecturas emergentes de cuidado (Sistema Nacional de Cuidados). **Conclusiones:** Superar el estancamiento exige reencuadrar la LMat desde una prestación laboral aislada hacia una política integral de cuidados, con estrategias de financiamiento claras, reformar simultáneamente Constitución y leyes secundarias, y una ruta escalonada 12→14→18 de ampliación que considere la capacidad de pago de empleadores y servicios de seguridad social.
Keywords: licencia de maternidad, lactancia materna, políticas públicas.
Financing: Proyecto de titulación de maestría, Instituto Nacional de Salud Pública, sin financiamiento externo.

Disclosure of conflict of interest: Declaramos que no tenemos conflicto de interés que reportar. (el formulario no me permite activar la casilla de declaración de conflicto de interés)

18
GJ948GG

ADVERTENCIAS FRONTALES PARA EDULCORANTES EN BRASIL: PERCEPCIONES DE CONSUMIDORES Y SUBSIDIOS PARA LA REGULACIÓN

Mariana Ribeiro[1,2], Gustavo Akinaga Patricio[2], Priscila de Morais Sato[4], Carlos Felipe Urquizar Rojas[3], Laís Amaral Mais[1], Ana Paula Bortoletto Martins[2]
(1) Instituto de Defensa del Consumidores (Idec), São Paulo, Brasil. (2) Universidad de São Paulo, Núcleo de Investigaciones Epidemiológicas en Nutrición y Salud (NUPENS), Facultad de Salud Pública, São Paulo, Brasil. (3) Universidad Federal de Paraná (UFPR), Departamento de Diseño (LabDSI), Curitiba, Brasil (4) Universidad Federal de Bahia (ENUFBA), Escuela de Nutrición, Salvador, Brasil.

Resumen. Contexto: Edulcorantes son marcadores de ultra procesamiento y la Organización Mundial de la Salud los desaconseja para control de peso o prevención de enfermedades crónicas. En Brasil su declaración es obligatoria en la lista de ingredientes, sin destaque en la cara frontal del envase. Diferencialmente, Argentina, México y Colombia adoptaron advertencias frontales para los edulcorantes para asegurar el derecho a la información y en favor de la salud pública. **Objetivo**: Identificar las motivaciones de los consumidores para la lectura de etiquetas y evaluar el conocimiento, percepción y opinión sobre propuestas de etiquetado frontal de edulcorantes. **Metodología**: Estudio cualitativo con 48 consumidores, mediante seis grupos focales en tres capitales brasileñas. Las sesiones exploraron la búsqueda de información en etiquetas, la comprensión del término "edulcorante" y la evaluación de propuestas para sellos frontales: "ATENÇÃO: CONTÉM EDULCORANTE" (mensaje corto) y "ATENÇÃO: CONTÉM EDULCORANTE: NÃO RECOMENDADO PARA CRIANÇA E PARA CONTROLE DE PESO" (mensaje largo). Para el análisis dos datos se realizó un análisis de contenido. **Resultados**: Las principales motivaciones fueron la búsqueda de nutrientes críticos e ingredientes, además de la atención al público infantil, seguidos por otras motivaciones y salud. Para las propuestas de etiquetado, se destacaron los atributos de las advertencias, la importancia del destaque de la información y la intención de compra, seguidos por la asociación con el etiquetado frontal, percepción de salubridad y riesgo para la salud, público infantil y Ministerio de Salud. Mientras que el mensaje corto generó percepciones de neutralidad o salubridad, el largo promovió una mayor conciencia sobre los daños a la salud, con una convergencia hacia su adopción en las etiquetas de productos comercializados en Brasil. **Conclusiones**: En consonancia con las recomendaciones y experiencias internacionales, resulta prometedora la implementación de un etiquetado frontal para edulcorantes.

Keywords: edulcorantes, etiquetado, medida regulatoria
Financing: Organización Panamericana de la Salud
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar.

19
GK187FH

COALICIONES DE LA SOCIEDAD CIVIL Y DEBATE PÚBLICO EN LA GOBERNANZA ALIMENTARIA EN BRASIL-MÉXICO

Max Denvir[1]
(1) University of Gastronomic Sciences of Pollenzo, Bra, Italia

Resumen. Contexto: La gobernanza de los sistemas alimentarios enfrenta desafíos complejos vinculados a desigualdades sociales, crisis climática y malnutrición, que requieren enfoques intersectoriales y participativos. Estos sistemas están configurados por interacciones entre actores, escalas y sectores, con tensiones entre objetivos sociales, ambientales y económicos. En Latinoamérica, las coaliciones de la sociedad civil han emergido como actores clave en la configuración de políticas alimentarias, promoviendo el derecho humano a la alimentación adecuada (DHAA) y disputando agendas dominantes. **Objetivos:** Analizar el rol de coaliciones de la sociedad civil en Brasil y México en la gobernanza de los sistemas alimentarios, particularmente en la construcción de marcos normativos, la incidencia política y la disputa de narrativas. **Metodología:** Se realizó un análisis de documentos públicos (manifiestos, cartas abiertas y agendas políticas) publicados entre enero de 2023 y octubre de 2025 de dos coaliciones: la Aliança pela Alimentação Adequada e Saudável (Brasil) y la Alianza por la Salud Alimentaria (México). El análisis se basó en enfoques de gobernanza y política alimentaria, examinando marcos discursivos, estrategias y demandas. **Resultados:** Los resultados muestran que ambas coaliciones: (1) enmarcan la alimentación como un derecho humano y un bien público, articulando el DHAA como eje normativo central; (2) actúan como intermediarias entre sociedad civil y Estado, influyendo en la formulación de políticas públicas y espacios institucionales; y (3) disputan activamente intereses corporativos, especialmente en torno a la regulación de alimentos ultraprocesados y modelos agroindustriales. **Conclusiones:** Las coaliciones analizadas son actores centrales en la gobernanza alimentaria, contribuyendo a procesos democráticos, intersectoriales y multinivel. Su actuación refleja la importancia de redes híbridas entre Estado y sociedad civil en la transformación de sistemas alimentarios (Trombini & Motta, 2025). Sin embargo, su capacidad de incidencia depende de contextos políticos cambiantes, lo que refuerza la necesidad de estrategias sostenidas de movilización, articulación y producción de conocimiento.

Keywords: gobernanza alimentaria, sociedad civil, políticas públicas.
Financing: No aplica.
Disclosure of conflict of interest: El autor declara no tener conflicto de interés.

20
GK728GK

CONSENSOS Y DIVERGENCIAS SOBRE EL COSTO DE LOS ALIMENTOS EN BRASIL: ESTUDIO DELPHI

Thaís Cristina Marquezine Caldeira[2], Bruna Barbosa Furtado[1], Ana María Thomaz Maya Martins[3], Laís Amaral Mais[3], Laura Nassif[2], Rafael Moreira Claro[1]
(1) Universidade Federal de Minas Gerais, Nutrição, Escola de Enfermagem, Avenida Alfredo Balena, 190 - Santa Efigênia, Belo Horizonte, Brasil. (2) Universidade Federal de Minas Gerais, Medicina Preventiva e Social, Faculdade de Medicina, Avenida Alfredo Balena, 190 - Santa Efigênia, Belo Horizonte, Brasil. (3) Instituto de Defesa de Consumidores, Av. Marquês de São Vicente, 446 – Salas 411/412 Barra Funda, São Paulo, Brasil

Resumen. Introducción: En Brasil, el aumento del costo de los alimentos se consolida como una barrera para el acceso a dietas saludables. Entre 2018 y 2024, los precios crecieron debido a la inflación general, afectando especialmente a los alimentos in natura. Este proceso, intensificado por crisis político-económicas y la pandemia, profundizó las desigualdades y la inseguridad alimentaria. Aunque existen evidencias, aún son limitados los estudios que sistematizan y consolidan las percepciones de actores clave sobre sus determinantes y soluciones. **Objetivo:** Analizar consensos, divergencias y propuestas de espe-

cialistas sobre el costo de la alimentación en Brasil y sus implicaciones para el fortalecimiento de políticas públicas. **Metodología:** Estudio cualitativo con enfoque mixto, que combinó un panel exploratorio, aplicación del método Delphi y un panel deliberativo final. Participaron especialistas de la academia, gobierno y sociedad civil. Se realizó análisis de contenido y clasificación del nivel de consenso según medias y desviaciones estándar. **Resultados:** Se identificaron cinco áreas clave: estructura productiva y modelo agroexportador; políticas públicas y regulación; desigualdades socioeconómicas; infraestructura y logística; y sostenibilidad y clima. El Delphi mostró alto consenso (media≈4,25/5) sobre el carácter estructural del problema y la necesidad de políticas integradas. Hubo consenso en que las dietas no saludables se han vuelto relativamente más baratas que las saludables y que es posible conciliar la reducción de costos con la sostenibilidad. Los especialistas coincidieron en que el modelo agroexportador reduce los incentivos para la producción de alimentos básicos. Divergencias surgieron sobre el peso del mercado internacional y de la logística nacional en la formación de precios. **Conclusiones:** El costo de los alimentos en Brasil es un fenómeno estructural que exige respuestas intersectoriales. Los resultados destacan la necesidad de fortalecer políticas de regulación, abastecimiento y apoyo a la producción de alimentos saludables, contribuyendo al debate sobre seguridad alimentaria y equidad.

Keywords: precios de alimentos, seguridad alimentaria, regulación
Financing: Global Health Advocacy Incubator (GHAI): BRAZIL-RIIO-05D
Acknowledgments: Agradecemos a todos los expertos que participaron y contribuyeron al panel
Disclosure of conflict of interest: No tenemos ningún conflicto de intereses que declarar.

21
GP678TK

ANÁLISE COMPARATIVA DE FAMÍLIAS ATIVAS E NÃO ATIVAS NO PROGRAMA COMIDA NA MESA

Análisis comparativo de familias activas y no activas en el programa Comida en la Mesa

Simone CLPereira[1], Aline Soleane Carmo Braga[2], Fernanda Cristina Tanaka[2], Karina Pereira[2], Rita de Cassia Ribeiro[1], Nathália Sernizon Guimarãe[1]
(1) Universidade Federal de Minas Gerais, Nutrição, Escola de Enfermagem, Professor Alfredo Balena, 190, Belo Horizonte, Brasil. (2) Prefeitura Municipal De Belo Horizonte, Diretoria de Abastecimentos e de Segurança Alimentar e Nutricional, Gerencia de Assistência e Segurança alimentar e social, Avenida Afonso Pena, 2336 – Bairro Funcionários, Belo Horizonte, Brasil.

Resumo. Insegurança alimentar e nutricional (IAN) expressa desigualdades sociais relacionadas à dificuldade de acesso regular e permanente a alimentos adequados e saudáveis, especialmente em contextos urbanos de vulnerabilidade socioeconômica. Nesse cenário, políticas públicas de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), fundamentadas no Direito Humano à Alimentação Adequada, assumem papel estratégico na redução das iniquidades sociais. O programa municipal "Comida na Mesa", da Prefeitura de Belo Horizonte (PBH), integra esse conjunto de ações ao ofertar benefício mensal de R$100,00 para aquisição de alimentos por famílias em situação de vulnerabilidade social. A análise do perfil das famílias beneficiárias e não beneficiárias contribui para avaliar a focalização e a efetividade da política pública. **Objetivo:** Comparar o perfil socioeconômico de famílias ativas e não ativas no programa "Comida na Mesa" da PBH. **Métodos:** Estudo transversal realizado a partir de dados administrativos do programa fornecidos pela PBH. Foram analisadas informações socioeconômicas de famílias classificadas como ativas e não ativas no cadastro. As variáveis investigadas incluíram renda per capita, composição familiar, escolaridade da pessoa de referência e condições habitacionais. Realizou-se análise descritiva e comparativa entre os grupos. **Resultados:** Foram analisadas 15.942 famílias, das quais 41,7% estavam ativas no programa (n=6.648). Observou-se maior proporção de famílias com renda per capita igual a zero entre as famílias ativas (74,3%) em comparação às não ativas (60,0%). As famílias ativas apresentaram maior proporção de responsáveis familiares do sexo feminino, menor escolaridade média, menor renda per capita e maior densidade domiciliar, indicando condições de maior vulnerabilidade socioeconômica**. Conclusão**: As famílias ativas no programa apresentaram piores indicadores socioeconômicos em comparação às não ativas, sugerindo adequada focalização da política pública. Os resultados reforçam a importância do programa para ampliação do acesso à alimentação adequada e para o fortalecimento das ações de proteção social no enfrentamento da insegurança alimentar e nutricional em contextos urbanos.

Keywords: política pública; alimentação adequada e saudável; saúde; nutrição.
Financing: Sem financiamento
Disclosure of conflict of interest: Não há conflito de interesses.

22
GR428CT

PUBLICIDAD DE ULTRAPROCESADOS EN INSTAGRAM TRAS LA LEY ARGENTINA DE PROMOCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE

Leila Guarnieri[1], Clara Trebucq[1], Florencia Cámara[1], Victoria Tiscornia[1], Sonia Naumann[2], Mariana Janjetic[2], Luciana Castronuovo[1]
(1) FIC Argentina, Dorrego 864, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina. (2) Universidad de Buenos Aires, Centro de Investigaciones sobre Problemáticas Alimentarias y Nutricionales (CISPAN UBA), Facultad de Ciencias Médicas, Escuela de Nutrición, Marcelo T. de Alvear 2202 - 4to Piso, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina.

Resumen. Introducción: En octubre de 2021 Argentina sancionó la Ley de Promoción de la Alimentación Saludable (PAS), política integral que incorpora el etiquetado frontal de advertencias en productos con nutrientes críticos en exceso basado en el perfil de nutrientes de Organización Panamericana de la Salud (OPS) y suma leyendas precautorias sobre edulcorantes y cafeína. Incluye prohibición de publicidad dirigida a niños, niñas y adolescentes (NNyA) de productos con advertencias, alcanzando medios digitales e influencers, constituyéndose en una de las regulaciones de marketing más amplias. **Objetivo:** Analizar la prevalencia de estrategias de marketing antes y después de la implementación de la Ley PAS en posteos de marcas de ultraprocesados en Instagram. **Metodología:** Análisis de contenido cuantitativo con enfoque pre-post. Se analizó un año previo a la implementación de la ley (1/08/2021–1/08/2022) y un año posterior a su implementación completa (1/11/2023–1/11/2024). Los datos provinieron de la base Comscore e incluyeron publicaciones de Instagram de las tres marcas más vendidas de las cinco categorías de ultraprocesados más consumidas por NNyA. El análisis se realizó mediante prueba de diferencia de proporciones en R**. Resultados:** Tras la implementación, disminuyó significativamente el uso de estrategias prohibidas: presencia de NNyA (6,1% a 3,6%); influencers o celebridades (9,6% a 5,6%); referencias a la salud (7,2% a 4%); y promociones, entrega gratuita y premios (4,6% a 0,7%). Algunas estrategias no reguladas aumentaron significativamente: interacción directa (24,3% a 32,5%); conexión emocional (11,1% a 14,8%); y humor (5,9% a 14,1%). El 34,6% de posteos presentaron incumplimientos. **Conclusiones:** La Ley PAS

generó cambios en la publicidad de productos con advertencias en Instagram. Se observa adaptación de las marcas centrada en reducir estrategias prohibidas y migrar hacia aquellas no reguladas, sosteniendo su presencia publicitaria. Resulta fundamental fortalecer el monitoreo en esta red social y garantizar el cumplimiento de la regulación.
Keywords: marketing digital, ultraprocesados, políticas públicas
Financing: Food Policy Program-Bloomberg Philanthropies
Acknowledgments: Global Food Research Program de la Universidad de Carolina del Norte en Chapel Hill.
Disclosure of conflict of interest: Las autoras declaran no tener conflictos de interés

23
GT312FJ

DADOS DA ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE SOBRE A INSEGURANÇA ALIMENTAR NO BRASIL

Datos de la atención primaria de salud sobre la inseguridad alimentaria en Brasil

Jéssica Ribeiro da Silva[1], Emily Emerick Martins dos Santos Silva[1], Nayara Ferreira Bianchi[1], Antonio Augusto Ferreira Carioca[2], Dirce Maria Lobo Marchioni[3], Josiane Steluti[1,4]
(1) Universidade Federal de São Paulo, Departamento de Políticas Públicas e Saúde Coletiva, Escola Paulista de Medicina, São Paulo, Brasil. (2) Universidade de Fortaleza, Departamento de Políticas Públicas e Saúde Coletiva, Centro de Ciências da Saúde, Fortaleza, Brasil. (3) Universidade de São Paulo, Departamento de Nutrição, Faculdade de Saúde Pública, São Paulo, Brasil. (4) Universidade de São Paulo, Departamento de Políticas Públicas e Saúde Coletiva, Instituto Saúde e Sociedade, Santos, Brasil.
Resumo. Contexto: A alimentação é um direito fundamental e sua garantia envolve justiça social e responsabilidade do Estado. A Atenção Primária à Saúde (APS), por seu vínculo com os territórios e as comunidades, é estratégica na identificação e enfrentamento da insegurança alimentar (IA). **Objetivo:** Estimar a situação de insegurança alimentar (IA) no Brasil a partir de dados secundários da Triagem para Risco de Insegurança Alimentar (TRIA), aplicada na Atenção Primária à Saúde entre novembro de 2023 e janeiro de 2025. **Metodologia:** Foram mais 13,1 milhões de domicílios avaliados por meio da TRIA em 5.570 municípios. Avaliou-se o percentual de utilização da TRIA nos municípios (cobertura municipal) e cobertura domiciliar do registro para cada município, 26 unidades federativas, 5 macrorregiões e o total do país, além do % dos domicílios com IA para cada uma das características domiciliares e perfil do responsável familiar respondente. **Resultados:** Foi observado cobertura municipal de 99,7%, municípios com pelo menos um registro da TRIA, embora apenas 14,5% dos domicílios do país tenham sido alcançados. As regiões Norte e Nordeste concentraram os municípios com maiores proporções de domicílios em risco para IA. A análise por perfil do responsável familiar mostrou que a maioria dos municípios tiveram maior proporção de domicílios em risco de IA chefiados por mulheres, sobretudo pardas, evidenciando a sobreposição de desigualdades de gênero e raça. Domicílios com menores de 18 anos e pessoas com deficiência apresentaram vulnerabilidade ampliada. **Conclusão:** Os resultados reforçam a importância da TRIA como ferramenta ágil de vigilância alimentar e nutricional, especialmente em territórios vulneráveis, além da necessidade de políticas públicas intersetoriais e estruturais para reduzir desigualdades e garantir o Direito Humano à Alimentação Adequada.
Keywords: atenção primária à saúde, insegurança alimentar, triagem
Financing: Bolsa de mestrado, financiada pela FAPESP (Processo 2025/15598-6), Brasil.
Acknowledgments: Agradeço a todos os envolvidos e também pela contribuição de Ruan Saymon
Disclosure of conflict of interest: Não temos conflitos de interesse para reportar

24
HB159KP

STRUCTURAL BARRIERS TO FRESH AND MINIMALLY PROCESSED FOOD SALES IN CANADA: MULTI-STAKEHOLDER PERSPECTIVES

Barreras estructurales para venta de alimentos frescos y mínimamente procesados en Canadá: perspectivas multiactor

Sabrina Rimouche[1,2], Jean-Claude Moubarac[1,2]
(1) University of Montreal, Department of nutrition, Faculty of medecine, C.P. 6128, succursale Centre-ville, H3C 3J7, Montreal, Canada. (2) Centre de Recherche en Santé Publique, Pavillon 7101 avenue du Parc, 3e étage, CP 6128, Succursale Centre-Ville, H3C 3J7, Montreal, Canadá.
Abstract. Background: A 2022 study showed that Canadian farmers earned three to eight times more income by selling fresh and minimally processed foods (MPFs) directly to markets rather than to the food processing industry as ingredients for processed or ultra-processed foods (UPFs). Despite this advantage, many farmers continue to prefer the latter. **Objective:** this study examines these dynamics and assess how the food system supports the production and marketing of fresh and MPFs. **Methods:** Semi-structured in-situ and online interviews involved 20 market gardeners, 14 representatives from farmer-support organizations, and 2 policymakers in Quebec and Ontario. Analysis is based on a conceptual framework integrating external factors (policies, markets, institutions) and internal factors (farm and producer characteristics). Data are coded in NVivo 14 using an inductive-deductive qualitative approach. **Results:** Findings highlight systemic challenges faced by small and medium-sized producers. Although farmers acknowledge the economic benefits of selling fresh and MPFs to the processing industry, many resort to this model as a pragmatic response to an agro-industrial system that inadequately supports local fresh produce. Main barriers include incoherent public policies, regulatory constraints poorly adapted to farm realities, high production costs, and limited access to labor and land. Mental health concerns and climate-related constraints are also reported. Representatives confirmed these observations, while decision-makers mainly stressed that agricultural policies are primarily evaluated through economic performance rather than public health objectives. Several levers for action emerged, including government support programs, growing consumer interest in local food, agritourism development, community initiatives, and cooperative models. **Conclusion:** Rethinking agriculture and recognizing farmers' role in public health, environmental sustainability, and territorial resilience is essential. More coherent public policies based on a shared vision and participation of farmers, food security actors, and local authorities are needed. Supporting diversified, sustainable, localized food systems requires greater space for alternative models and adapted economic tools.
Keywords: systemic challenges, agricultural policies, food systems
Financing: Funding awarded by the Heart and Stroke Foundation, Canada.
Acknowledgments: The authors thank participants for sharing experiences, valuable contributions, time, and trust.
Disclosure of conflict of interest: The authors declare no conflict of interest.

25
HF322DL

CUBA, PROPUESTA METODOLÓGICA PARA LA ELABORACIÓN DE GUÍAS ALIMENTARIAS BASADAS EN SISTEMAS ALIMENTARIOS

Blanca Graciela Terry Berro[1], Denise Caridad Silvera Tellez[1], Armando Jorge Rodríguez Salvá[2], Israel Ríos Castillo[3,4]
(1) Instituto Nacional de Higiene, Epidemiología y Microbiología, Centro de Nutrición e Higiene de los Alimentos, La Habana, Cuba. (2) Instituto Nacional de Higiene, Epidemiología y Microbiología, Centro de Epidemiología y Salud Ambiental, La Habana, Cuba. (3) Organización para la Agricultura y la Alimentación (FAO), Oficina Subregional en Mesoamérica, Ciudad de Panamá 0843-00006, Panamá. (4) Universidad de Panamá, Escuela de Nutrición y Dietética, Ciudad de Panamá 3366, Panamá.

Introducción: El sistema alimentario actual del país enfrenta un triple desafío: económico, social y ambiental y una sindemia global caracterizada por deficiencia de micronutrientes, incremento del sobrepeso global, enfermedades crónicas no transmisibles y el impacto del cambio climático. **Objetivo:** Elaborar propuesta metodológica para el diseño de las Guías Alimentarias basadas en Sistemas Alimentarios en el contexto actual cubano. **Metodología:** Revisión y análisis de documentos rectores con énfasis en la Constitución de la República, el Plan de Desarrollo Económico y Social, Ley de Soberanía Alimentaria y Seguridad Alimentaria y Nutricional. Utilizadas técnicas de la investigación cualitativa como acción participativa y trabajo en equipo con productores de alimentos, gobiernos locales y líderes comunitarios. Consultados artículos científicos y experiencia internacional. **Resultados:** La propuesta incluye la evaluación de los sistemas alimentarios locales con enfoque nutricional y estimación de las brechas entre disponibilidad, oferta de alimentos y su impacto en indicadores de salud y nutrición. Describe las buenas prácticas ambientales y sanitarias en los sistemas de producción de alimentos y oficializa el eco-etiquetado que garantice la inocuidad. Sintetiza las guías alimentarias basadas en alimentos y conceptualiza las líneas de mensajes a públicos objetivos como productores, comercializadores, manipuladores, población menor y mayor de dos años, mujeres embarazadas y madres que dan de lactar e incluye el rescate de alimentos autóctonos, la alimentación y nutrición en emergencias y la introducción del concepto de Economía Circular. **Conclusiones:** La propuesta presentada permitirá apoyar al país en el desarrollo de una nueva generación de guías alimentarias como inductores de sistemas alimentarios saludables, sostenibles, dirigidas a los seres humanos y a la protección del ambiente. El instrumento cuenta con acciones de amplio alcance en las cadenas de suministros e impacto en las diferentes dimensiones de la sostenibilidad como salud, factores medioambientales, socioculturales y socioeconómicos.

Keywords: seguridad alimentaria y nutricional, guías alimentarias, sistemas alimentarios
Financing: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

26
HG785QN

PAE EN AMÉRICA LATINA (2018-2022): COBERTURA, CALIDAD NUTRICIONAL, ESTRATEGIAS Y OBESIDAD INFANTIL

Lidia Paz Castillo Fernandez[1]
(1) Universidad Diego Portales, Escuela de Tecnología Médica, Facultad de Salud y Odontología, Chile.

Resumen: Introducción. Los Programas de Alimentación Escolar (PAE) pueden contribuir a prevenir la obesidad infantil cuando se sostienen en marcos legales robustos, financiamiento plurianual, estándares exigibles, compras sostenibles y vigilancia con rendición de cuentas. **Objetivo.** Describir, para 2018–2022, la cobertura, el contenido nutricional y las estrategias de prevención de obesidad infantil (6–11 años) en PAE de Brasil, Chile, Argentina, México, Colombia, Ecuador, Bolivia, Paraguay y Guatemala. **Materiales y métodos**. La revisión sistemática abarcó literatura científica (PubMed, SciELO, Web of Science) y gris, junto a informes institucionales (FAO, OPS, UNICEF), aplicando criterios preespecificados, extracción estandarizada, síntesis narrativa comparativa por país/dimensión y GRADE-CERQual para evaluar la confianza, con 82 fuentes incluidas. **Resultados**. La cobertura de los PAE varía: Brasil (casi universal) y Chile (≥80%) contrastan con Guatemala y Paraguay (<50%), sin estándares uniformes ni prestaciones suficientes. Pocos países han institucionalizado la educación alimentaria y el monitoreo nutricional no es universal. Programas con amplia cobertura, menús alineados a guías FAO/OMS y monitoreo regular muestran descensos modestos pero significativos en sobrepeso (~3–5 puntos porcentuales), a diferencia de PAE focalizados en la entrega de raciones. La confianza de la evidencia (CERQual) es moderada-alta, aunque más limitada para la institucionalización de la educación alimentaria. **Discusión**. La efectividad preventiva aumenta cuando confluyen un marco legal sólido, financiamiento estable, estándares exigibles, educación curricular, monitoreo y fiscalización continuos, y compras saludables. Se recomienda blindaje presupuestario, fortalecimiento de la gobernanza intersectorial y fiscalización del entorno escolar para maximizar el impacto en la salud.

Keywords: alimentación escolar; obesidad infantil; salud pública; nutrición; América Latina.
Financing: Este estudio no recibió financiamiento específico de agencias públicas, comerciales o sin fines de lucro.
Acknowledgments: Agradecemos las directrices editoriales y el aporte de LILACS en visibilizar la producción científica regional.
Disclosure of conflict of inertes: La autora declara no tener conflictos de interés.

27
HH246BN

ACTUALIZACIÓN Y ARMONIZACIÓN DE DATOS DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS ARGENTINOS PARA INTEGRACIÓN AL PORTAL LATINFOODS

María Natalia Bassett[1], María Elina Acuña[1], Argentina Amaya[2], Silvia Burke[1], Francisco Rios[2], María Constanza Rossi[3], Norma Samman[2]
(1) Instituto Superior de Investigaciones Biológicas (INSIBIO)-CONICET-UNT, San Miguel de Tucumán, Argentina. (2) Centro Interdisciplinario de Investigaciones, Tecnologías y Desarrollo Social para el NOA (CIITED)-CONICET-UNJu, San Salvador de Jujuy, Argentina. (3) Universidad I Salud, Buenos Aires, Argentina.

Resumen: Contexto: La disponibilidad de datos confiables, trazables y comparables sobre composición de alimentos es fundamental para la investigación nutricional, la evaluación de la ingesta, formulación de nuevos alimentos y diseño de políticas públicas basadas en evidencia. ARGENFOODS contribuye a la generación y compilación de datos nacionales para su integración al Portal LATINFOODS, promoviendo su disponibilidad regional. **Objetivo:** Actualizar y ampliar la Base de Datos de Composición de Alimentos de Argentina mediante la compilación, evaluación y armonización de información analítica, con énfasis en alimentos de relevancia nacional y regional, particularmente del Noroeste Argentino (NOA). **Metodología:** Se conformó un equipo interdisciplinario capacitado en metodologías y herramientas INFOODS/LATINFOODS. La información se compiló mediante formularios estandarizados para registrar identificación y descripción del alimento, composición proximal, minerales, vitaminas, aminoácidos y ácidos grasos. La calidad de los datos se

evaluó considerando fuente bibliográfica, año de publicación, número de muestras, metodología analítica, descripción del alimento y disponibilidad de metadatos. **Resultados:** Durante 2022–2023 se compiló y evaluó información de aproximadamente 200 alimentos naturales y procesados. Las principales categorías fueron carnes (16%), granos andinos y harinas (16%), frutas regionales (15%), tubérculos (14%) y semillas oleaginosas y aceites (12%). También se incorporaron preparaciones tradicionales y alimentos regionales. Actualmente, 134 alimentos se encuentran publicados en el Portal LATINFOODS y los restantes están en proceso de revisión. **Conclusiones:** La aplicación de procedimientos estandarizados mejora la calidad, trazabilidad y accesibilidad de los datos argentinos, fortaleciendo la infraestructura regional de información sobre composición de alimentos y su utilización en investigación, innovación nutricional, tecnología y políticas públicas.
Keywords: ARGENFOODS, compilación, calidad
Financing: Sin financiamiento
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

28
HS849RM

POLÍTICAS PÚBLICAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL E DE PREVENÇÃO DA OBESIDADE NO BRASIL

Políticas públicas de seguridad alimentaria y nutricional y de prevención de la obesidad en Brasil

Mayara Barroso Quintanilha[2], Paulo César Pereira de Castro Junior[3], **Camila Maranha Paes de Carvalho**[1,2]
(1) Universidade Federal Fluminense, Departamento de Nutrição Social, Faculdade de Nutrição, Niterói, Brasil (2) Observatório Brasileiro de Conflitos de Interesse em Alimentação e Nutrição, ObservaCoI, Niterói, Brasil (3) Universidade Federal do Rio de Janeiro, Departamento de Nutrição Social Aplicada, Instituto de Nutrição Josué de Castro, Rio de Janeiro, Brasil

Resumo. Introdução: Nos últimos anos, os indicadores de insegurança alimentar e nutricional e de obesidade no Brasil oscilaram e isso se relaciona com a orientação de políticas públicas pelos governos brasileiros, que variaram bastante nesse período. **Objetivo:** Analisar o planejamento para execução de políticas relacionadas a insegurança alimentar e nutricional e prevenção da obesidade no Brasil entre 2004 a 2025. **Metodologia:** Trata-se de um recorte do estudo "Evolução temporal da fome, do consumo alimentar e da obesidade no Brasil". Utilizou-se pesquisa documental com levantamento de instrumentos de políticas intersetoriais que versem sobre fome e obesidade, publicados no país entre 2004 a 2025. Categorias de análises incluíram: abordagem, problematização e ações relativas a fome e obesidade; abordagem sobre ultraprocessados, atores comerciais e conflitos de interesse. **Resultados:** Foram analisados o I, II e III Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PLANSAN) e o Plano Nacional de Saúde (PNS) (2024-2027). De um modo geral, observa-se documentos com uma abordagem sobre a fome mais central e prioritária com ações mais abrangentes e em maior quantidade quando comparada à abordagem sobre obesidade. Enquanto os PLANSAN's vêm apontando para a necessidade de medidas regulatórias como regulamentação da publicidade para alimentos ultraprocessados, o PNS focou na reformulação de alimentos. Percebe-se que os PLANSAN's vêm cada vez mais problematizando a concentração de recursos, o controle de mercado pelos atores comerciais e as situações de conflitos de interesse que podem estar envolvidas, o que dialoga com a visão de SAN abrangente adotada no país. **Conclusão:** As políticas brasileiras vêm ampliando sua abordagem e ações para o enfrentamento tanto da fome como da obesidade de modo a enfrentar a dupla carga de má nutrição, garantir e fortalecer a SAN no país e efetivar o direito humano à alimentação adequada, embora tenham diferenças entre as áreas da SAN e saúde.
Keywords: obesidade, fome, programas e políticas de nutrição e alimentação
Financing: Organização Pan-Americana da Saúde
Disclosure of conflict of interest: Não temos conflitos de interesse a declarar.

29
JD681MD

SOLIDARITY KITCHENS IN BRAZIL: COMMUNITY-BASED STRATEGIES TO COMBAT HUNGER AND PROMOTE FOOD SECURITY

Cocinas solidarias en Brasil: estrategias comunitarias para combatir el hambre y promover la seguridad alimentaria.

Amanda Letícia Bezerra de Oliveira[1], Natalie Marinho Dantas[2]
(1) Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP), Programa de Pós-Graduação em Alimentos e Nutrição - Departamento de Ciência de Alimentos e Nutrição, Faculdade de Engenharia de Alimentos, R. Monteiro Lobato, 80 - Cidade Universitária, Campinas - SP, 13083-862, Campinas, Brasil. (2) Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP), Departamento de Ciência de Alimentos e Nutrição, Faculdade de Engenharia de Alimentos, R. Monteiro Lobato, 80 - Cidade Universitária, Campinas - SP, 13083-862, Campinas, Brasil

Abstract. Introduction: Food insecurity remains a challenge in Brazil, affecting millions despite advances (FAO, 2025). The Human Right to Adequate Food (HRAF), articulated with the National Food and Nutrition Policy (PNAN), guides the promotion of health and access to adequate food; however, limitations in the implementation of these policies persist. In this context, Solidarity Kitchens emerge as social technologies to combat hunger, especially in vulnerable settings, providing free or low-cost meals, strengthening community bonds, promoting food and nutrition education, and fostering empowerment and income generation. **Objectives:** To analyze the functions and challenges of Solidarity Kitchens in addressing food insecurity. **Methodology:** The study combines a literature review and participant observation (September to November 2025), as a volunteer work in Solidarity Kitchens across urban areas of Brazil. Data were collected through field notes, document analysis of policies such as the Solidarity Kitchen Program (Decree nº 11.937/2024), and reflective accounts of daily operations, including food preparation, distribution, waste management, and community engagement. The aim was to identify the social, nutritional, and political functions of these initiatives, as well as challenges in autonomy, regulation, and sustainability. **Results:** Solidarity Kitchens operate as collective, territorial, and political spaces that integrate food provision, education, and community mobilization. They strengthen local food systems, promote health, and assert the social existence of marginalized populations. Challenges that were observed included navigating state regulations, limited resources, and balancing autonomy with formalization under government programs. Volunteer engagement revealed that CS enhances social bonds, promote nutritional awareness, and provides practical alternatives to structural food insecurity, complementing but not replacing public policies. **Conclusion:** Solidarity Kitchens are effective instruments for combating hunger, promoting public health, and fostering social empowerment. They affirm the human right to adequate food and highlight the importance of supporting grassroots initiatives alongside state policies to promote equitable food systems in Brazil.
Keywords: food and nutrition security, solidarity kitchens, social technologies
Financing: Work supported by FAPESP (Grant No. 2025/04110-2) and CAPES, Brazil.

Disclosure of conflict of interest: The work in question presents no conflict of interest.

30
JH739SG

SIMULACIÓN CON POBLACIÓN INFANTIL URUGUAYA SOBRE LÍMITES MÁXIMOS DE SODIO EN ALIMENTOS PROCESADOS Y ULTRAPROCESADOS

Virginia Natero[1,3], Florencia Alcaire[2,3], Gaston Ares[2,3]
(1) Universidad de la República, Unidad Académica Departamento de Alimentos, Escuela de Nutrición, Ricaldoni s/n, Montevideo, Uruguay. (2) Universidad de la República, Facultad de Química, Av. General Flores 2124, Montevideo, Uruguay. (3) Universidad de la República, Centro Interdisciplinario Alimentación y Bienestar, Montevideo, Uruguay

Resumen. El consumo excesivo de sodio constituye un problema de salud pública. Se han implementado políticas obligatorias para reducir el contenido de sodio en alimentos, pero la evidencia sobre su impacto en la ingesta de sodio es limitada, particularmente en población infantil. Se estimó el impacto de políticas obligatorias de límites máximos de sodio, con distinto alcance, sobre la ingesta de sodio de la población infantil uruguaya, basado en el sodio proveniente de alimentos procesados y ultraprocesados. Se realizó una simulación de dos etapas utilizando datos de consumo de alimentos de la Encuesta Nacional de Desarrollo Infantil y Salud 2018. Primera etapa, escenarios alternativos de política basados en las metas regionales de sodio de la Organización Panamericana de la Salud (OPS), variando su alcance. En segundo lugar, se simuló el impacto de estos escenarios sobre la ingesta de sodio en niños de 6 a 59 meses. La ingesta de sodio de productos procesados y ultraprocesados de las metas de OPS fue de 673 mg/día en promedio y aumentó con la edad. La implementación de una política integral con las metas de la OPS resultó en una reducción estadísticamente significativa de la ingesta de sodio (−166 mg/día). Políticas que priorizaron las subcategorías que más contribuyen a la ingesta de sodio, generaron reducciones estadísticamente significativas (−148 mg/día y −137 mg/día, políticas que incluyeron subcategorías que aportan al menos el 1% y 3% de la ingesta de sodio, respectivamente). Solo se observaron reducciones estadísticamente significativas en todos los subgrupos de edad, cuando se incluyeron todas las subcategorías de la OPS. Los resultados muestran el potencial de las políticas obligatorias de límites máximos de sodio para reducir la ingesta de sodio en la población infantil y subrayan la importancia de diseñar intervenciones alineadas con los patrones de consumo de la población.

Keywords: reformulación, políticas públicas, sodio
Financing: Global Health Advocacy Incubator, Espacio Interdisciplinario, Universidad de la Republica.
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflicto de interés.

31
JL854ST

GOVERNANÇA NO PNAE: CAMINHOS PARA A SAÚDE HUMANA E SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

Gobernanza en el PNAE: Caminos para la Salud Humana y la Sostenibilidad Ambiental

Natacha Meggye Vieira Ludkiewicz[1], Diego Abe Trintade[2], Andrea Bottoni[3], Tatiana Ribeiro de Campos Mello[4]
(1) Universidade de Mogi das Cruzes, Estudante, Universidade de Mogi das Cruzes, Av. Dr. Cândido Xavier de Almeida Souza, 200 – Centro Cívico, Mogi das Cruzes, Brasil. (2) Universidade de Mogi das Cruzes, Estudante, Universidade de Mogi das Cruzes, Av. Dr. Cândido Xavier de Almeida Souza, 200 – Centro Cívico, Mogi das Cruzes, Brasil. (3) Universidade de Mogi das Cruzes, Docente, Universidade de Mogi das Cruzes, Av. Dr. Cândido Xavier de Almeida Souza, 200 – Centro Cívico, Mogi das Cruzes, Brasil. (4) Universidade de Mogi das Cruzes, Docente, Universidade de Mogi das Cruzes, Av. Dr. Cândido Xavier de Almeida Souza, 200 – Centro Cívico, Mogi das Cruzes, Brasil

Resumo. Introdução: O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) destaca-se como política pública estruturante ao promover Saúde Única e sustentabilidade ambiental. Seu êxito depende de um arranjo institucional, que integre o poder público, sociedade civil e setor produtivo. Essa articulação é essencial para efetivar as diretrizes da Lei nº 11.947/2009.**Objetivo:** Analisar com base na literatura científica, as abordagens da governança, da aprendizagem institucional e da participação social no âmbito do PNAE, bem como suas contribuições para a promoção de sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis, considerando o caráter ainda incipiente e não consolidado dessa produção científica. **Metodologia:** Trata-se de uma revisão integrativa da literatura, conduzida conforme as diretrizes do protocolo PRISMA. A busca foi realizada nas bases MDPI, PubMed e SciELO (2020–2025), com o descritor "PNAE", considerando artigos completos sem filtro de idioma. Dos 84 registros identificados, após a triagem, foram excluídos aqueles que não atendiam aos critérios de inclusão. Ao final, restaram 10 artigos, que compuseram a amostra por abordarem a interface entre saúde, sustentabilidade e gestão do programa. **Resultados:** A literatura destaca que a governança é multissetorial e multinível que são pilares de efetividade do PNAE, envolvendo atores como o FNDE e nutricionistas como responsáveis técnicos. O Conselho de Alimentação Escolar (CAE) exerce papel vital na fiscalização e controle social, assegurando transparência, qualidade nutricional e segurança alimentar. Diferentes níveis de aprendizagem institucional, entre gestores influenciam diretamente a priorização de alimentos agroecológicos da agricultura familiar e a superação de barreiras burocráticas locais. **Conclusões:** A literatura indica, que a efetividade do PNAE, decorre da articulação entre governança, participação social e aprendizagem institucional. Esses elementos qualificam decisões e favorecem a adoção, de práticas alimentares mais saudáveis e sustentáveis. Seu fortalecimento, mostra-se estratégico para a promoção de sistemas, alimentares mais equitativos e resilientes, em alinhamento às metas dos ODS 2, 3 e 12.

Keywords: pnae; governança; participação social
Financing: Não possuí
Acknowledgments: O presente trabalho foi realizado com apoio do Programa CNPq: 176581/2025-1
Disclosure of conflict of interest: Sem conflitos de interesse

32
KD327CN

EVALUACIÓN DE POLÍTICAS PÚBLICAS PARA REDUCIR EL SOBREPESO-OBESIDAD EN LIMA METROPOLITANA Y CALLAO, 2010-2019

María Marull Espinoza[1], Omar Valdárrago De la Mata[2], Fabiola Mejía Rodríguez[3]
(1) Universidad Peruana Calletano Heredia, Ciencias Celulares y Moleculares, Ciencias e Ingeniería, Calle 2, Mz Q, Lt 7, Sector 7 Urb. Pro - SMP, Lima, Perú. (2) Universidad Privada del Norte, Nutrición y Dietética, Ciencias de los alimentos, Calle 2, Mz Q, Lt 7, Sector 7 Urb. Pro - SMP, Lima, Perú. (3) Instituto Nacional de Salud Pública, Alimentación, Cultura y Ambiente, Centro de Investigación en Nutrición y Salud, Av. Universidad 655. Colonia Santa María Ahuacatitlan., Cuernavaca, México

Resumen. Introducción: Según la Organización Mundial de la Salud para el 2030, más del 40% de la población mundial tendrá sobrepeso y más del 20% obesidad, siendo América Latina y el Caribe, Norteamérica, Europa y Oceanía las más afectadas. Las políticas públicas como herramientas del Estados solucionan

problemas públicos para mejorar la calidad de vida. El sobrepeso y obesidad además es un problema de salud pública severo que aumenta la morbimortalidad que afecta el gasto en salud y la economía del país. **Objetivo**: identificar si la política pública en Lima Metropolitana y Callao es adecuada para reducir las prevalencia de Sobrepeso y Obesidad. **Metodología**: El estudio es cuali-cuantitativo, aplicado, no experimental, explicativo y documental de los años 2010 al 2019. Se evaluó las políticas públicas de Sobrepeso y Obesidad en Perú del programa presupuestal N° 0018 "Enfermedades crónicas" y la Ley N° 30021, "Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes" con base en la metodología de Pasqualina Curcio (2007) se analizan 3 de las 4 etapas del ciclo de la política pública. Ambas leyes surgieron en 2010 y se implementaron entre 2013 y 2017. **Resultados**: Se encontró que no se cumple con el diseño de la política pública, dado que, no identifica al sobrepeso u obesidad como problema público; no se ha formulado la política pública con respaldo teórico y coherencia externa; y no se ha logrado el impacto, dadas las altas prevalencias de sobrepeso y obesidad según ENDES. **Conclusiones**: Se hace imperiosa la reformulación de esta política iniciando por contemplar al sobrepeso y obesidad como problema público y no como un factor causal. Esto permitiría abordarlo desde un enfoque intersectorial, incorporando al sobrepeso y obesidad como una prioridad de Estado a fin de reducir las enfermedades crónicas no transmisibles y mejorar la calidad de vida.

Keywords: sobrepeso-obesidad, evaluación de la política pública, Perú.
Financing: Ninguno
Acknowledgments: Dr. MItridates Feijoo Parra.
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener ningún conflicto de interés.

33
KG328HR

REDUÇÃO DO IMPACTO AMBIENTAL DAS CARNES DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR BRASILEIRO

Reducción del impacto ambiental de las carnes del Programa Nacional de Alimentación Escolar brasileño

Denise Miguel Teixeira Roberto[1], Giovanna Lucena Zoia de Camargo[1], Jaqueline Lopes Pereira França[1], Gabriela Rigote[1], Aline Martins de Carvalho[1]
(1) Universidade de São Paulo (USP), Departamento de Nutrição, Faculdade de Saúde (FSP), São Paulo, Brasil

Resumo. Introdução: O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) oferece cerca de 2,5 milhões de refeições por dia na cidade de São Paulo, atendendo a aproximadamente 1 milhão de estudantes. No entanto, as diretrizes dos cardápios ainda não incorporam critérios ambientais, e não há estimativas do impacto climático das refeições servidas. **Objetivo:** Elaborar cenários de redução das emissões de gases de efeito estufa associadas à alimentação escolar do município de São Paulo, Brasil em 2022. **Métodos:** Foram utilizados dados de refeições servidas em 3300 escolas. Calcularam-se as quantidades e a frequência de oferta de carne bovina, frango, ovos, peixes, carne suína e proteína texturizada de soja (PTS), além do teor médio de proteína, ferro e pegada de carbono. Foram simulados três cenários com redução de 50% da frequência de carne bovina: redistribuição igual entre todas as fontes proteicas; priorização de peixes e carne suína; e redistribuição proporcional entre as demais fontes proteicas**. Resultados**: Foram servidas cerca de 224 milhões de refeições principais, totalizando 9974 toneladas de fontes proteicas, das quais 33% corresponderam à carne bovina. A carne bovina também apresentou a maior frequência anual, representando 38% das ofertas. A quantidade média anual por estudante foi de 14,11kg no cardápio servido e variou de 14,46 a 15,72kg nos cenários. A oferta anual de proteína por estudante foi de 2697g no cardápio servido e variou entre 2721 e 2906g nos cenários; a de ferro variou de 153 a 172mg, frente a 174mg no cardápio servido. A pegada de carbono foi estimada em 612 mil t CO_2e, sendo 84% atribuídas à carne bovina. Os cenários reduziram as emissões em 29,0%, 30,1% e 35,6%. **Conclusão:** A redução da carne bovina, especialmente no cenário 3, manteve valores nutricionais semelhantes e reduziu as emissões, indicando potencial para integrar critérios ambientais ao planejamento do PNAE.

Keywords: mudanças climáticas, cardápio, alimentação escolar
Financing: Instituto Clima E Sociedade (iCS)
Disclosure of conflict of interest: Os autores declaram não haver conflitos de interesse.

34
KN474RJ

POLÍTICAS DE ENTORNOS ALIMENTARIOS SALUDABLES Y SOSTENIBLES EN UNIVERSIDADES PÚBLICAS PERUANAS: UNA REVISIÓN DE ALCANCE

Sissy Espinoza-Bernardo[1], Miguel Castro Mattos[1], Margot Quintana-Salinas[1], Yaritza Chavez-Monteza[1], Catherine Bonilla-Untiveros[1], Efrain Chavez-Morales[1]
(1) Núcleo de Investigación en Alimentación y Nutrición Pública, Facultad de Medicina, Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Lima - Perú.

Resumen. Introducción Los sistemas alimentarios universitarios son determinantes en los patrones de consumo de los estudiantes. Pese a la existencia de marcos normativos internacionales como la Dieta de Salud Planetaria (EAT-Lancet), se desconoce el nivel de operacionalización de estas políticas en el contexto de las universidades públicas peruanas. **Objetivo** Mapear y sistematizar el estado actual de las políticas de entornos alimentarios saludables y sostenibles en universidades públicas de la costa, sierra y selva del Perú. **Metodología** Revisión de alcance conducida bajo el marco del JBI y las guías PRISMA-ScR. Se realizó una búsqueda sistemática de documentos publicados entre 2010 y 2025 en portales estatales y sitios web oficiales de la UNMSM, UNSA y UNAP. Se incluyeron 32 documentos (11 nacionales y 21 institucionales), analizados mediante una matriz de síntesis narrativa bajo cuatro dimensiones: nutrición y salud, impacto ambiental, socioeconómica y cultural, y gobernanza. **Resultados** Se identificó una brecha estructural entre el marco normativo nacional y su implementación institucional; ningún documento nacional establece obligaciones vinculantes para que las universidades ejecuten políticas de alimentación sostenible. En las universidades, la dimensión ambiental muestra el mayor avance relativo con iniciativas de gestión de residuos y medición de huella de carbono, aunque sin articulación con el sistema alimentario. Las dimensiones de nutrición y salud, socioeconómica y cultural presentan una ausencia total de políticas formales. La gobernanza carece de mecanismos de monitoreo, indicadores validados y asignación presupuestal específica en las tres regiones analizadas. **Conclusiones** Las políticas alimentarias en las universidades públicas peruanas son incipientes, fragmentadas y están desarticuladas de los estándares internacionales de salud. Los hallazgos evidencian la necesidad de fortalecer la gobernanza institucional mediante la asignación de financiamiento específico y la incorporación de indicadores de entorno alimentario sostenible en los procesos de evaluación de la calidad universitaria, asegurando una transición hacia sistemas alimentarios institucionales más saludables.

Keywords: universidad, política alimentaria, dieta sostenible
Financing: Financiamiento: Proyecto financiado por el Vicerrectorado de Investigación de la UNMSM, Perú (Proyecto N.° 0287-2025).
Disclosure of conflict of interest: No se reportan conflictos de interés.

35
KS641SL
WATER AND FOOD INSECURITY: EVIDENCE FROM RIO DE JANEIRO HOUSEHOLDS
Inseguridad hídrica y alimentaria: evidencia de los hogares de río de janeiro
Juliana Chaves Barbosa[1], Thainá Ferreira de Lima Ramadas[2], Luziene Silva[1], Camilla Cherol[1], Rosana Salles-Costa[1,2]
(1) Universidade Federal do Rio de Janeiro, Instituto de Nutrição, Programa de Pós Graduação em Nutrição, Rio de Janeiro, Brasil. (2) Universidade Federal do Rio de Janeiro, Instituto de Estudos em Saúde Coletiva, Programa de Pós Graduação em Saúde Coletiva, Rio de Janeiro, Brasil
Abstract. The United Nations recognizes the climate crisis and social inequalities as urgent challenges affecting access to food and water and directly related to the Sustainable Development Goals, particularly SDG 2 (Zero Hunger) and SDG 6 (Clean Water and Sanitation). In large urban centers such as Rio de Janeiro, structural inequalities in access to water services and food resources may increase household vulnerability to water and food insecurity, potentially exacerbated by climate-related impacts. This study aims to analyze the association between household water and food insecurity in Rio de Janeiro. Multinomial logistic regression models with complex survey design adjustment were used to estimate relative risk ratios (RRR) and 95% confidence intervals (95% CI) for associations between water and food insecurity categories, adjusting for sociodemographic characteristics and water access conditions. Households experiencing low, moderate, and high levels of water insecurity showed higher relative risks of mild food insecurity (RRR 2.38; 95% CI: 1.52, 3.72; RRR 3.14; 95% CI: 1.61, 6.15; and RRR 3.53; 95% CI: 0.99, 12.57, respectively) compared with water-secure households. Stronger associations were observed for moderate/severe food insecurity (RRR 3.75; 95% CI: 2.20, 6.40; RRR 8.24; 95% CI: 4.10, 16.56; and RRR 38.57; 95% CI: 12.77, 116.45), after considering models adjusted by socioeconomic indicators. These findings indicate that water insecurity constitutes an important structural determinant of food insecurity and highlight the importance of integrated public policies addressing both water and food security.
Keywords: water insecurity, food insecurity, households
Financing: Edital Universal 403264/2023-5; FAPERJ APQ1 E-26/210.365/2024; CNPq 311060/2023- 4; Termo de Execução Descentralizada 977736
Disclosure of conflict of interest: We have no conflict of interest to report.

36
KS812HG
MODELO CONCEPTUAL DE RELACIÓN PRODUCTOR-CONSUMIDOR, ENTORNO ALIMENTARIO Y CAMBIOS CLIMÁTICOS PARA MODELADO BASADO EN AGENTES
Henrique Saldanha-Melo[1], Lucas de Almeida Moura[1], Marina Maintinger Norde[2], Aline Martins de Carvalho[1]
(1) Universidade de São Paulo, Departamento de Nutrição, Faculdade de Saúde Pública, Av. Dr. Arnaldo, 715, São Paulo, Brasil (2) Universidade Estadual de Campinas, Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação, Av. Albert Einstein, 291, Campinas, Brasil
Resumen. Contexto: El consumo de legumbres y verduras es mundialmente inferior al recomendado por la Organización Mundial de la Salud y está asociado con diversos resultados perjudiciales y evitables para la salud. Al tratarse de alimentos sensibles a los cambios climáticos, su producción puede verse afectada por perturbaciones ambientales, con posibles repercusiones sobre la disponibilidad y, en consecuencia, sobre su consumo. Esta dinámica no lineal y adaptativa, desde la producción hasta el consumo, presenta diversos actores autónomos que requieren estudios con un enfoque sistémico y métodos apropiados, entre ellos el modelado basado en agentes. **Objetivos:** Desarrollar un modelo teórico que represente, en una estructura mínima, la interacción entre productores, consumidores, entorno alimentario y cambios climáticos, para su aplicación en el modelado basado en agentes. **Metodología:** Se realizó una revisión de la literatura nacional e internacional sobre variables asociadas a decisiones de producción, compra y consumo de legumbres y verduras. A partir de variables recurrentes, se estableció una estructura mínima de interacción productor-consumidor, incorporando la influencia de los cambios climáticos y mecanismos de retroalimentación. **Resultados:** Se identificaron cuatro variables mínimas relacionadas con la decisión del productor: infraestructura; conocimiento y tradición; factores económicos; y acceso a canales de comercialización. Para el consumidor, se identificaron cuatro variables: proximidad de los puntos de venta; influencia social; poder adquisitivo; y preferencia individual. La interacción productor-consumidor ocurre indirectamente, a través del entorno alimentario, donde la producción determina la disponibilidad de legumbres y verduras, mientras que las características del entorno condicionan el acceso y consumo. Los cambios climáticos afectan directamente a la producción e indirectamente al consumo mediante sus efectos sobre la disponibilidad. **Conclusiones:** El modelo sistematiza estructuras y variables mínimas de la interacción entre productores, consumidores, entorno alimentario y cambios climáticos, y puede contribuir a investigaciones y simulaciones de políticas públicas en diferentes contextos socioeconómicos y ambientales.
Keywords: sistema alimentario, modelo conceptual, modelo basado en agentes
Financing: Beca nº2023/16338-2, otorgada por Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (FAPESP), Brasil.
Acknowledgments: Agradecemos a la FAPESP por la financiación concedida, fundamental para la realización de este estudio.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar.

37
LF414PC
ATORES COMERCIAIS DO SETOR DE ALIMENTOS, EQUIDADE RACIAL E DETERMINANTES COMERCIAIS NO BRASIL
Actores comerciales del sector alimentario, equidad racial y determinantes comerciales de la salud en Brasil
Vitória Gonçalves dos Santos Bastos[4], Vitoria Lucia Silva de Moraes[1,3], Raphael Barreto da Conceição Barbosa[2], **Camila Maranha Paes de Carvalho**[1,4]
(1) Universidade Federal Fluminense, Programa de Pós Graduação em Saúde Coletiva, Instituto de Saúde Coletiva, Niterói, Brasil. (2) Universidade Federal Fluminense, Escola de Enfermagem, Escola de Enfermagem, Niterói, Brasil. (3) ACT Promoção da Saúde, Alimentação, Rio de Janeiro, Brasil. (4) Universidade Federal Fluminense, Nutrição Social, Faculdade de Nutrição, Niterói, Brasil
Resumo. Introdução: Um importante obstáculo para a implementação de medidas regulatórias envolvendo políticas públicas de alimentação e nutrição são as atividades corporativas, utilizadas por atores comerciais para defender seus interesses. Paralelamente, o racismo, sendo uma forma sistemática de discriminação racial, condiciona a população negra às desigualdades, sendo aquela que mais sofre com algum grau de insegurança alimentar, associado ao consumo de ultraprocessados. Apesar da noção do impacto dos Determinantes Comerciais da Saúde (DCS) sobre a equidade em saúde, ainda não há uma ponte bem estabelecida entre estes e a questão racial no Brasil. **Objetivo(s):** Analisar a relação entre a atuação dos atores comerciais e a questão racial no Brasil, considerando os indicadores de saúde

da população e a equidade em saúde. **Metodología:** Análise documental dos relatórios anuais de sustentabilidade e documentos públicos de Arcos Dorados, JBS e Carrefour (2024). Utilizou-se a metodologia descrita por Lacy-Nichols *et al* (2023) proposta na Série Lancet sobre os DCS. Os dados foram sistematizados em formato de planilha pela ferramenta *Google Sheets*®. **Resultados:** Os atores comerciais possuem em seu portfólio, sobretudo ultraprocessados, produtos cárneos, *foodservice* e atacarejo, distribuindo-se por todo o país de maneira hegemônica. Os esforços de gestão de reputação da JBS se voltaram para reforçar seu compromisso com o meio ambiente, enquanto o Carrefour enfatizou a pauta da inclusão racial. A Arcos Dorados, por sua vez, promoveu suas vendas através de práticas de marketing corporativo social. **Conclusão:** O eixo temático, portanto, requer estudos com maiores desdobramentos sobre as atividades corporativas de atores comerciais no Brasil e sua relação com a equidade em saúde e justiça social, em especial, da população negra.
Keywords: determinantes comerciais da saúde, equidade, população negra
Financing: Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica outorgada pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico, Brasil.
Disclosure of conflict of interest: As autoras declaram não haver conflitos de interesse.

38
LN443NQ

FÓRMULAS INFANTILES PARA NIÑOS DE 12 A 36 MESES: EVALUACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LA REGULACIÓN

Angelina Lessa[1], Kamila Paula do Carmo[1], Ronilson Ferreira Freitas[2]
(1) Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, Nutrição, Ciências Blológicas e da Saúde, Diamantina - MG, Brasil (2) Universidade Federal do Amazonas, Saúde Coletiva, Medicina, Manaus - AM, Brasil.
Resumo: O mercado de fórmulas infantis, voltado para lactentes e crianças pequenas, está crescendo em todo o mundo, e vem representando uma ameaça à prática do aleitamento materno. **Objetivo:** Investigar o cumprimento da regulamentação sobre rotulagem e promoção comercial das fórmulas infantis que são destinadas a crianças de 12 a 36 meses no município de Viçosa-MG. **Métodos:** Estudo quantitativo descritivo e transversal. Foi feito um levantamento dos estabelecimentos comerciais. Para avaliação dos rótulos, foram coletadas informações disponíveis nos estabelecimentos com diferentes marcas, com relação promoção comercial exposta foi aplicado roteiro de monitoramento adicionalmente as estratégias de promoção. Foram utilizadas estatísticas descritivas como frequências absolutas e relativas. **Resultados:** Dentre as informações especificas para a rotulagem, foram analisados 5 rótulos de diferentes marcas, a que apresentou maior número de não conformidade foi a utilização de ilustrações, fotos ou imagens, 4 rótulos (80%) ficaram fora dos parâmetros preconizados pela legislação segundo NBCAL. Já em 6 estabelecimentos (12%), estavam de acordo com o que é permitido para a promoção comercial. As estratégias de promoção comercial mais comuns encontradas foram os cupons de desconto, tendo sido observado em 8 estabelecimentos (26%). **Conclusão**: Os resultados da pesquisa demostram que descumprimento da NBCAL é frequente.
Keywords: publicidade direta ao consumidor; legislação; fórmulas infantis
Financing: Este trabajo no cuenta con apoyo financiero.
Acknowledgments: À Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri
Disclosure of conflict of interest: Os autores declaram não ter conflitos de interesse

39
LN771JN

PERCEPCIÓN DE LA ATENCIÓN NUTRICIONAL EN PERSONAS EN TRANSICIÓN DE GÉNERO DE LA SERENA-COQUIMBO.

Camila Catalán Iturra[1], Martina Araya Pizarro[1]
(1) Universidad Santo Tomás, Nutrición y Dietética, Facultad de Salud, Ruta 5 Norte #1068, La Serena, Chile.
Resumen. La atención Nutricional de personas en proceso de transición de género constituye un área con evidencia aún limitada, pese a los cambios fisiológicos, metabólicos y psicosociales que pueden acompañar este proceso, particularmente en el contexto de la terapia hormonal. En este escenario, resulta relevante conocer cómo las propias personas transgénero perciben y experimentan la atención nutricional. En la conurbación La Serena-Coquimbo, esta investigación permitió aproximarse a las experiencias de personas adultas en proceso de transición de género respecto de la consulta nutricional. Los hallazgos evidenciaron experiencias diversas, destacándose como elementos relevantes para una atención adecuada el trato respetuoso, el reconocimiento del nombre social y de la identidad de género. Asimismo, se identificaron barreras relacionadas con la falta de formación específicas de profesionales de la nutrición en temáticas de diversidad de género, la persistencia de un enfoque binario en la atención sanitaria y el desconocimiento de los efectos de la terapia hormonal las necesidades nutricionales. Los participantes también relevaron la importancia de las redes de apoyo sociales y comunitarias durante el proceso de transición. Estos hallazgos permiten visibilizar desafíos presentes en la atención nutricional de esta población y la necesidad de avanzar hacia prácticas profesionales que incorporen una perspectiva de género y diversidad, favoreciendo espacios de atención respetuosos, inclusivos y acordes con las necesidades de las personas en proceso de transición de género.
Keywords: transgénero, nutrición, salud pública
Financing: Esta investigación no contó con financiamiento externo.
Acknowledgments: A las personas participantes, por compartir sus experiencias y contribuir al desarrollo de esta investigación.
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflictos de interés.

40
MB537QC

DETERMINANTES SOCIOECONÓMICOS DE LA INSEGURIDAD HÍDRICA Y ALIMENTARIA EN LATINOAMÉRICA

Juan David Verano Celis[1], Pablo Gaitán Rossi[2], Sara Eloísa Del Castillo Matamoros[1]
(1) Universidad Nacional de Colombia, Nutrición Humana, Medicina, Ciudad Universitaria, Bogotá, Colombia. (2) Universidad Iberoamericana de México, Instituto de Investigaciones para el Desarrollo con Equidad, Miguel Hidalgo, Ciudad de México, México.
Resumen. Introducción: La inseguridad alimentaria y la inseguridad hídrica son desafíos estructurales persistentes en América Latina, estrechamente vinculados a desigualdades sociales, económicas y territoriales. Aunque el acceso al agua potable y a una alimentación adecuada han sido reconocidos como derechos humanos, amplios sectores de la población continúan enfrentando privaciones severas. Estas no se distribuyen de manera aleatoria, sino que responden a determinantes como el género, el nivel educativo, la pertenencia étnica, la zona de residencia y la composición del hogar. **Metodología.** Esta investigación analizó la relación entre dichos determinantes y la ocurrencia de inseguridad alimentaria, inseguridad hídrica y su coexistencia en los hogares de la región, desde una perspectiva comparada. Se parte de la hipótesis de que estas asociaciones varían entre países

según sus contextos estructurales, caracterizados por distintos niveles de desigualdad, pobreza y cobertura de protección social. El análisis utiliza datos del Barómetro de las Américas 2023, una encuesta representativa aplicada en 24 países latinoamericanos. Mediante un diseño cuantitativo transversal y modelos de regresión logística, se estiman las probabilidades de experimentar estas formas de privación a nivel de hogar. **Resultados:** Los resultados evidencian una alta prevalencia y variabilidad regional: cerca de un tercio de los hogares reporta falta de alimentos por razones económicas, más de un tercio expresa preocupación por el acceso a agua potable y alrededor de una quinta parte experimenta ambas condiciones simultáneamente. Asimismo, se identifican gradientes sociales consistentes: los hogares rurales, encabezados por mujeres, con menor nivel educativo y mayor tamaño presentan mayor riesgo. **Conclusiones:** Los hallazgos evidencian que la inseguridad alimentaria e hídrica comparten raíces estructurales y se refuerzan mutuamente, lo que exige respuestas integrales e intersectoriales. En particular, los resultados subrayan la necesidad de políticas públicas que articulen los sectores de agua, alimentación y protección social, con enfoques territoriales y diferenciales orientados a poblaciones vulnerables.
Keywords: inseguridad alimentaria, inseguridad hídrica, América Latina
Financing: Este trabajo de investigación no cuenta con financiación de ninguna entidad.
Acknowledgments: Este logro no es únicamente personal: es el resultado de un camino compartido.
Disclosure of conflict of interest: El autor declara no tener conflicto de interés alguno

41
MD218FM

DESIGUALDADES TERRITORIAIS E AÇÕES DE SEGURANÇA ALIMENTAR NA AMÉRICA LATINA: EVIDÊNCIAS DO BRASIL PÓS-PANDEMIA

Desigualdades territoriales y medidas de seguridad alimentaria en América Latina: evidencia del Brasil pospandémico

Eloah Costa de Sant Anna Ribeiro[1], Gabriele Carvalho de Freitas[1], Paulo César Pereira de Castro Júnior[1], Aline Alves Ferreira[1], Rosana Salles da Costa[1]
(1) Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Brasil

Resumo. Introdução: América Latina apresenta importantes avanços e desafios na garantia da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), especialmente após a pandemia de COVID-19, que aprofundou desigualdades estruturais. Nesse contexto, o Brasil se destaca como referência regional em políticas públicas de SAN, embora ainda apresente marcadas desigualdades territoriais. **Objetivo:** Mapear as ações de SAN e analisar sua relação com os níveis de insegurança alimentar (IA) no Brasil. **Metodologia:** Trata-se de um estudo transversal com dados secundários da Pesquisa de Informações Básicas Estaduais e da Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios Contínua (IBGE, 2023). Avaliadas 15 ações de SAN, organizadas em quatro eixos: acesso à alimentação e à água; alimentação escolar; equipamentos públicos de SAN; e sistemas alimentares sustentáveis. IA aferida pela Escala Brasileira de Insegurança Alimentar. Estimaram-se prevalências, intervalos de confiança, análises de agrupamento (dendrograma) e o mapeamento dos repasses financeiros (software Stata 16.0). **Resultados:** Evidenciaram-se desigualdades territoriais na garantia da SAN, particularmente nas regiões Norte e Nordeste. Áreas com maiores prevalências de IA apresentaram menor financiamento, menor cobertura e maior fragilidade na manutenção de equipamentos públicos de SAN. Em contraste, as regiões Sul e Sudeste (localidades com maior concentração de riqueza) apresentaram melhores indicadores de segurança alimentar, maior cobertura de ações e maior capacidade de implementação, com destaque para estruturas de abastecimento e sistemas organizados. **Conclusão:** Apesar da retomada da agenda pública de enfrentamento à fome e do fortalecimento recente das políticas de SAN, persistem desigualdades territoriais que limitam sua efetividade. Os achados reforçam a necessidade de ampliar o financiamento, o monitoramento e a articulação intersetorial, bem como de fortalecer a focalização das políticas e programas de SAN nos territórios mais vulneráveis, como estratégia para promover sistemas alimentares sustentáveis e garantia da SAN à todos.
Keywords: insegurança alimentar, políticas públicas, Brasil
Financing: Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior.
Disclosure of conflict of interest: Os autores declaram que não existe conflito de interesse.

42
MF816MF

ETIQUETADO NUTRICIONAL FRONTAL EN BRASIL: MONITOREO Y EVOLUCIÓN POR PERIODOS

Carolina Kikuta[1,4], Marília Tokiko Oliveira Tomiya[2,4], Camila Aparecida Borges[3,4], Ana Paula Bortoletto Martins[1,4]
(1) Universidad de São Paulo, Facultad de Salud Pública, São Paulo, Brasil. (2) Universidad de Pernambuco (UPE), Petrolina, Brasil. (3) Universidad de São Paulo, Escuela Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (ESALQ/USP), Piracicaba, Brasil. (4) Universidad de São Paulo, Centro de Investigación Epidemiológica en Nutrición y Salud, Nupens/USP, Brasil

Resumen. Contexto Desde 2022, Brasil implementó el etiquetado nutricional frontal para productos con alto contenido de azúcares añadidos, sodio y grasas saturadas, medida basada en evidencias que asocian el consumo de ultraprocesados con enfermedades crónicas no transmisibles. Monitorear su implementación es fundamental para garantizar su efectividad y cumplimiento de objetivos para apoyar las decisiones alimentarias de la población y contribuir a la transformación de los sistemas alimentarios. **Objetivo** Monitorear la evolución de la implementación del etiquetado frontal en Brasil entre octubre/2022 y diciembre/2025. **Metodología.** Se analizaron productos de Mintel-GNPD elegibles (n=23.371) para recibir etiquetado frontal en Brasil que superaron los límites de nutrientes críticos. Se definieron tres períodos: octubre/2022-septiembre/2023 (n=6.926); octubre/2023-septiembre/2024 (n=7.303); octubre/2024-diciembre/2025 (n=9.142). Alimentos in natura/mínimamente procesados fueron excluidos. Se realizaron análisis descriptivos y regresión logística binaria para estimar las odds de presentar etiquetado según período entre los productos «alto en». **Resultados.** La proporción de los productos elegibles se mantuvo constante para todos los nutrientes. La adecuación al etiquetado aumentó progresivamente. En el primer año, el 8,2% de los productos «alto en» incluían etiquetado de sodio, el 16,0% de grasas saturadas y el 83,3% de azúcares añadidos. En comparación con el primer período, las odds de presentar etiquetado de sodio fueron 16 veces mayores en el segundo y 28 vezes mayores en el tercer período. Para grasas saturadas, fueron 9 veces mayores en el segundo y 13 veces mayores en el tercero, mientras que para azúcares añadidos fueron 1,7 y 1,5 veces mayores, respectivamente. Todas las asociaciones fueron estadísticamente significativas (p<0,001). **Conclusiones.** La presencia de etiquetado para nutrientes críticos tuvo crecimiento sostenido, evidenciando el avance de la implementación de la política y la relevancia de mecanismos de monitoreo para consolidar políticas públicas orientadas a sistemas alimentarios más saludables, contribuyendo para mejorar la capacidad de comprender informaciones nutricionales, fomentando la toma de decisiones fundamentadas.

Keywords: etiquetado de alimentos, política nutricional, alimentos ultraprocesados
Financing: Beca 2024/09357-3 otorgada por FAPESP, Brasil.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar.

43
MH334RP

POLÍTICAS OBLIGATORIAS DE REDUCCIÓN DE AZÚCARES: ALTERNATIVAS E IMPACTO EN EL CONSUMO INFANTIL EN URUGUAY

Florencia Alcaire[4], Virginia Natero[2,3], Gaston Ares[1,2]
(1)Facultad de Química, Universidad de la República, Uruguay. (2) Centro Interdisciplinario Alimentación y Bienestar, Universidad de la República, Uruguay. (3)Escuela de Nutrición, Universidad de la República, Uruguay. (4) Sin Afiliación.

Resumen. Introducción: El consumo excesivo de azúcares libres constituye un importante problema de salud pública a nivel mundial. En ese contexto, las políticas obligatorias de reducción de azúcar son una estrategia costo-efectiva para abordar su consumo excesivo. **Objetivo:** Explorar el potencial impacto de políticas obligatorias para reducir el contenido de azúcares en alimentos y bebidas envasados comercializados en Uruguay. **Metodología:** El trabajo se estructuró en dos etapas. En primer lugar, se diseñaron escenarios de políticas de obligatorias de reducción a partir del análisis del contenido de azúcares libres de alimentos y bebidas envasados comercializados en el mercado uruguayo y de datos de dos encuestas nacionales de consumo en niños y niñas de 6 a 59 meses y de 4 a 13 años. Luego, se modeló el impacto de cada escenario diseñado. **Resultados:** Se diseñaron dos alternativas regulatorias: niveles máximos de azúcar y reducciones porcentuales. Las simulaciones indicaron que las reducciones porcentuales requerirían la reformulación de una mayor proporción de productos, lo que resultaría en mayores disminuciones en el contenido promedio de azúcar y una mayor efectividad. Únicamente este escenario predijo una reducción estadísticamente significativa en el consumo de azúcares libres y energía en niños de 6 a 59 meses. Para ambos grupos etarios, las reducciones fueron cercanas al 10%. **Conclusión:** Si bien las políticas obligatorias de reducción de azúcares pueden generar impactos positivos, es fundamental ajustar aspectos del diseño. En ambos escenarios modelados, el consumo de azúcares libres posterior a la reformulación se mantuvo por encima de las recomendaciones, lo que resalta la necesidad de implementar medidas complementarias a la reformulación.

Keywords: azúcares libres, políticas de reducción, reformulación
Financing: Espacio Interdisciplinario, Universidad de la República
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflicto de interés.

44
MH383MQ

PERCEPCIÓN DE ACTORES CLAVE SOBRE LA IMPLEMENTACIÓN DE UNA ESTRATEGIA NACIONAL CONTRA LA OBESIDAD INFANTIL

Olga Patricia García[1], Gerardo Antonio Zavala[2], Tania Aguilar López[1], Teresa Shamah-Levy[3], Edgar León-Landa[1], Adriana Pérez-Nava[1]
(1) Universidad Autónoma de Querétaro, Facultad de Ciencias Naturales, Querétaro, México. (2) University of York, York, Reino Unido (3) Instituto Nacional de Salud Pública, Cuernavaca, México

Resumen. Contexto: La obesidad infantil representa uno de los principales problemas de salud pública en México, con una alta prevalencia de sobrepeso y obesidad en población escolar y un mayor riesgo de desarrollar enfermedades crónicas desde edades tempranas. En este contexto, la estrategia nacional "Vive Saludable, Vive Feliz" (VSVF), enfocada en promover hábitos saludables en escuelas, surge como una oportunidad para analizar la implementación de políticas públicas dirigidas a la obesidad infantil, así como identificar barreras y oportunidades de mejora relacionadas con la participación de actores clave en el tema de obesidad. **Objetivo:** Analizar las percepciones de investigadores y académicos sobre la implementación de la estrategia VSVF e identificar barreras relacionadas con su participación. **Metodología:** Se realizó un análisis de actores clave dirigido a investigadores y académicos relacionados con obesidad infantil. Se aplicó un cuestionario de 16 preguntas para evaluar conocimiento, interés, poder y posición. Además, se desarrolló una encuesta basada en el Marco Consolidado para la Investigación en Implementación (CFIR). Las respuestas se analizaron mediante estadística descriptiva y escalas Likert de cinco puntos. **Resultados:** Hasta el momento se han recibido 38 respuestas. El análisis preliminar muestra que los participantes presentaron puntuaciones altas en conocimiento sobre obesidad infantil (4.40±0.45), interés (4.42±0.62) y posición (4.28±0.58), mientras que el dominio de poder fue menor (3.49±0.73). El 54.4% consideró que VSVF carece de flexibilidad para adaptarse a contextos locales y favorecer la cocreación comunitaria, y 41% percibió limitada participación de actores clave. **Conclusiones:** Aunque existe alto interés y conocimiento entre investigadores y académicos, persisten barreras relacionadas con participación, coordinación y adaptación local. Los hallazgos resaltan la necesidad de fortalecer enfoques participativos para mejorar la implementación de estrategias de prevención de obesidad infantil.

Keywords: obesidad infantil, implementación, actores clave
Financing: Instituto Nacional de Investigación en Salud y Atención, Reino Unido
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflicto de interés.

45
MH768FD

IMPACTO DO JUDICIÁRIO NA ROTULAGEM DE ALIMENTOS NO BRASIL: ANÁLISE DE JURISPRUDÊNCIA E LACUNAS NORMATIVAS.

El impacto del poder judicial en el etiquetado de alimentos en Brasil.

Bruna Dellova[1], Natalie Dantas[1]
(1) Universidade Estadual de Campinas, Departamento de Ciência de Alimentos e Nutrição, Faculdade de Engenharia de Alimentos, Campinas, Brasil
Natalie Marinho Dantas[1], Bruna Martins Gomes Dellova [2]
(1)Departamento de Ciência de Alimentos e Nutrição, Faculdade de Engenharia de Alimentos, Universidade Estadual de Campinas, Campinas/Brasil. (2)Departamento de Ciência de Alimentos e Nutrição, Faculdade de Engenharia de Alimentos, Universidade Estadual de Campinas, Campinas/Brasil.

Resumo. **Contexto**: A RDC 727/2022 consolidou regras de rotulagem de alimentos no Brasil. Contudo, lacunas normativas geram judicialização por associações e Ministério Público, forçando o Judiciário a impactar a comunicação ao consumidor. **Objetivo(s)**: Analisar o impacto do judiciário na cadeia de criação e fiscalização da Rotulagem Frontal Nacional (RFN) e legislações afins, realizando uma análise crítica da publicidade, do direito à informação e das ambiguidades legais no Brasil. **Metodología**: Trata-se de um estudo de caso com levantamento de dados jurisprudenciais no Superior Tribunal de Justiça (STJ). Analisou-se o suprimento de lacunas normativas sobre o dever de informar glúten (REsp 1.357.618/DF, antes da regulamentação) e limites de Bisfenol-A (AgInt no REsp 1.762.984/SP, paralelo/posterior a RFN). **Resultados**: No REsp 1.357.618/DF, o STJ teve postura garantista, tutelando o direito à saúde de celíacos diante da omissão da in-

formação. Já no AgInt no REsp 1.762.984/SP, negou a obrigatoriedade de alertas de BPA, pois a ANVISA já impõe limites técnicos adequados de migração. O STJ alertou que excesso de advertências por meras suspeitas confunde o consumidor.**Conclusão**: O Judiciário atua supletivamente para garantir direitos fundamentais perante lacunas legais, mas adota autocontenção quando a Agência Reguladora gerencia o risco proporcionalmente, evitando rótulos alarmistas e indução ao erro.
Keywords: rotulagem, judicialização, consumidor
Financing: Não se aplica.
Disclosure of conflict of interest: Não temos conflito de interesse a reportar.

46
MJ583QS

GOBERNANZA POPULAR Y TRANSFORMACIÓN DE SISTEMAS ALIMENTARIOS: EL CASO DE COCINAS SOLIDARIAS EN BRASIL

Claudia Raulino Tramontt[1,2,3], Allen Margarita Hernández De Moya El Hage[2], Raphaella Padulla Buonomo[2], Lívia Saito Dirani[2,3], Alweyd Tesser[4], Ana Paula Bortoletto Martins[1,2,3]
(1) Universidad de São Paulo, Departamento de Nutrición, Facultad de Salud Pública, Sao Paulo, Brasil. (2) Universidad de São Paulo, Núcleo de Investigaciones Epidemiológicas en Nutrición y Salud (NUPENS/USP), São Paulo, Brasil. (3) Universidad de São Paulo, Programa de Posgrado en Nutrición en Salud Pública, Facultad de Salud Pública, São Paulo, Brasil. (4) Movimiento de los Trabajadores Sin Techo (MTST), São Paulo, Brasil
Contexto: El agravamiento de la inseguridad alimentaria en Brasil entre 2021 y 2022 evidenció limitaciones en las políticas públicas de protección social y en el abordaje de la malnutrición en sus múltiples dimensiones. En este escenario, iniciativas comunitarias, como las Cocinas Solidarias del Movimento dos Trabalhadores Sem Teto (MTST), emergieron como respuestas territorializadas e innovadoras frente al hambre. **Objetivo:** Analizar la contribución de las Cocinas Solidarias del MTST a la formulación e implementación de una política pública nacional de seguridad alimentaria y nutricional. **Métodos:** Estudio de caso cualitativo sobre el modelo de gobernanza y gestión de las Cocinas Solidarias del MTST. El estudio se basó en un diagnóstico realizado en cocinas de cuatro macrorregiones de Brasil y fue guiado por la siguiente pregunta: "¿Cómo una tecnología social construida desde los territorios se convierte en un modelo para una política pública nacional?". Se realizaron entrevistas en profundidad con siete actores clave del movimiento, utilizando una guía semiestructurada que contempló dimensiones de organización, implementación, operación e impactos. **Resultados:** Se identificaron procesos articulados de análisis situacional, planificación, implementación y movilización sociopolítica que sustentaron la consolidación de una tecnología social con capacidad de incidir en políticas públicas. Entre los elementos estructurantes se destacan: la gobernanza comunitaria, la territorialización de las acciones, la formación político-pedagógica, la gratuidad, el reconocimiento del trabajo de las mujeres, la articulación en redes y la configuración de las cocinas como espacios de cuidado integral y acceso a derechos. **Conclusiones:** Las Cocinas Solidarias configuran un modelo de gestión territorializado que integra prácticas históricas del movimiento, saberes locales y estrategias participativas. Su institucionalización en el Programa Cocinas Solidarias evidencia el potencial de las tecnologías sociales como vectores de transformación de los sistemas alimentarios, contribuyendo a políticas de seguridad alimentaria más equitativas, participativas y sostenibles.
Keywords: seguridad alimentaria y nutricional, tecnologías sociales, sistemas alimentarios sostenibles.
Financing: Estudio financiado por la Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (FAPESP)
Acknowledgments: Agradecemos al Movimiento de Trabajadores sin Techo por su colaboración y apoio en estudio.
Disclosure of conflict of interest: No hay conflictos de interés que declarar

47
MK524TT

ESCORE MULTIDIMENSIONAL DE PRONTIDÃO PARA AÇÕES DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO AMBIENTE URBANO BRASILEIRO

Escala multidimensional de preparación para acciones de Seguridad Alimentaria y Nutricional en ambiente urbano brasileño
Muriel Gubert[1], Lidiane de Matos Pires[1], Elisabetta Recine[1], Gabriela Buccini[2]
(1) Universidade de Brasília (UnB), Programa de Pós-Graduação em Nutrição Humana, Faculdade de Ciências da Saúde, Brasília, Brasil. (2) University of Nevada Las Vegas (UNLV), Department of Kinesiology and Nutrition Sciences, School of Integrated Health Sciences, Las Vegas, Estados Unidos
Resumo. Contexto: O avanço acelerado da urbanização e a crescente complexidade dos sistemas alimentares urbanos impõem desafios à garantia da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), especialmente em contextos marcados por desigualdades socioeconômicas e territoriais. Nesse contexto, a Estratégia Alimenta Cidades (EAC), instituída pelo Governo Brasileiro em 2023, busca fortalecer e induzir ações voltadas à promoção de sistemas alimentares mais saudáveis, sustentáveis e equitativos nas cidades brasileiras. Diante da heterogeneidade das capacidades locais, torna-se estratégico dispor de instrumentos capazes de diagnosticar o nível de prontidão das cidades para implementação de ações de SAN. **Objetivo(s):** Propor e aplicar um Escore de Prontidão em Segurança Alimentar e Nutricional (EPSAN) nas cidades participantes do primeiro ciclo da EAC, com vistas a mensurar o nível de preparo para o desenvolvimento de ações voltadas à SAN em contextos urbanos. **Metodologia:** Trata-se de estudo descritivo, observacional, e transversal, realizado com 60 municípios participantes da EAC. Os dados foram obtidos por meio de questionário estruturado aplicado a pontos focais locais. O escore foi composto por seis níveis hierárquicos relacionados à oferta alimentar, educação alimentar e nutricional, produção urbana de alimentos, abastecimento alimentar, governança, normativos e financiamento. As cidades foram classificadas em tercis de alta, média e baixa prontidão. **Resultados:** Houve predomínio de cidades classificadas no tercil de baixa prontidão. As regiões Norte e Nordeste concentraram cidades com menores níveis de prontidão, enquanto a região Sul concentrou cidades com alta prontidão. Observou-se correspondência entre melhores resultados nas dimensões estruturantes — especialmente governança, normativos e financiamento — e maiores escores de prontidão. A análise dos níveis evidenciou elevada heterogeneidade entre cidades, indicando capacidades desiguais entre diferentes dimensões da SAN. **Conclusões:** O EPSAN mostrou potencial como ferramenta analítica para diagnóstico da prontidão das cidades para ações de SAN, permitindo identificar desigualdades territoriais e áreas prioritárias para fortalecimento das políticas públicas alimentares urbanas.
Keywords: segurança alimentar e nutricional, políticas alimentares urbanas, prontidão
Financing: Não se aplica
Disclosure of conflict of interest: As autoras declaram não haver conflito de interesses.

48
MQ418SR

EVALUACIÓN DEL SODIO EN "MANTEQUILLAS CON SAL" DE BRASIL TRAS EL ETIQUETADO FRONTAL OBLIGATORIO (2021-2024)

Evaluación del sodio en "Mantequillas con Sal" de Brasil tras el etiquetado frontal obligatorio (2021-2024)

Carolina Gammardella Neves Pinto[1], **Carolina Gammardella Neves Pinto**[1], Beatriz Silva Nunes[2], Mariana Frazão Batista[3], Priscila Machado[4], Natalie Marinho Dantas[1]

(1) Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP), Departamento de Ciência de Alimentos e Nutrição, Faculdade de Engenharia de Alimentos, Brasil. (2) Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP), Programa de Pós Graduação de Saúde Coletiva, Faculdade de Ciências Médicas, Brasil (3) Universidade Federal de São Paulo (UNIFESP), Observatório de Rotulagem de Alimentos (ORA), Escola Paulista de Medicina, Brasil (4) Deakin University, Institute for Physical Activity and Nutrition, Victoria, Geelong, Australia

Abstract. Context: The agenda for reducing sodium consumption is reinforced by international health organizations, as sodium is considered a risk factor for the development of cardiovascular diseases. In Brazil, strategies for this agenda have been implemented, including voluntary agreements for sodium reduction in processed and ultra-processed foods (2011–2017) and mandatory Front-of-Package Nutritional Labeling (FOPNL) (2022). Butter is a culinary ingredient highly consumed by the population; however, the voluntary agreements did not include the product 'Salted Butter' in their targets. **Objective:** To analyze the sodium content in 'Salted Butter' products launched in Brazil and their eligibility for FOPNL; to compare the results with international sodium reduction targets for the category (Pan American Health Organization: 510 mg/100g until 2022; World Health Organization: 400 mg/100g). **Methods:** Data from Mintel-GNPD on Brazilian butter products (launched 2021–2024, filtered from the "Dairy/Butter" category) with salt in ingredients were analyzed (*n=171; 73,4%*). Kruskal–Wallis tested annual mean differences ($p < .005$) using R (v4.3.1) e JAMOVI (v.2.6). **Results:** The 'Salted Butter' category presented, during the period, sodium levels above the critical limits recommended internationally, with the following medians: 610 mg between 2021-2024; 600 mg/100g in 2021 (n=49), 680 mg/100g in 2022 (n=47), and 580 mg/100g in 2023 (n=52) and 2024 (n=23). No significant differences were found between years ($p > .005$). The eligibility for FOPNL is noteworthy in 50% of the products. **Conclusions:** Sodium content in "Salted Butter" showed no significant changes post-FOPNL implementation; medians exceed international targets. Considering that this ingredient is widely consumed by the population, , results indicate the need to reassess strategies, such as voluntary sodium reduction agreements in foods in Brazil, aiming to include new categories and align with international targets.

Keywords: front-of-package nutritional labeling, sodium reduction, food monitoring

Financing: Work supported by FAPESP (2025/04046-2) and CAPES, Brazil.

Disclosure of conflict of interest: The authors have no financial interests to declare.

49
NL949SH

BASES DE DATOS DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS Y GOBERNANZA PARA SISTEMAS ALIMENTARIOS SOSTENIBLES

Flavia Noguera[4], Fernanda Risso[1], Mariana Lizasuain[2], Patricia Moron[2], Santiago Luzardo[3], Guillermo DeSouza[3]

(1) Universidad de la República, Unidad Académica Departamento de Alimentos, Escuela de Nutrición, Avda Ricaldoni s/n, Montevideo, Uruguay. (2) Instituto Nacional de Carnes, Montevideo, Montevideo, Uruguay. (3) Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria, Montevideo, Montevideo, Uruguay (4) Sin Afiliación.

Resumen. Introducción: La producción de evidencia científica bajo estándares internacionales de INFOODS/FAO para la generación de bases de datos de composición de alimentos (BDCA) colaboran con la transformación de los sistemas alimentarios sostenibles. URUGUAYFOODS integró el "Proyecto de valores nutricionales-carne bovina" liderado por el Instituto Nacional de Carnes con un enfoque de gobernanza intersectorial alineado a la política nacional. El equipo estuvo integrado por la academia, laboratorios reconocidos en el país, y el sector productivo. En Uruguay se consumen 48.3 Kg/hab/año y se exporta aproximadamente el 70% de lo producido. **Objetivo:** Generar los primeros datos analíticos de composición nutricional de carne bovina producida en Uruguay, mediante un abordaje intersectorial. **Metodología:** Se dividió en cuatro fases: 1-Planificación del proyecto mediante la articulación intersectorial, 2-Diseño del muestreo, considerando alimentación del ganado, representación geográfica y categoría del animal, análisis de la composición proximal y contenido de minerales de tres cortes de carne de bovina (aguja, bife angosto y nalga) mediante métodos estandarizados de FAO; 3- Sistematización de los datos en articulación con el Comité Técnico de Compilación Nacional (CTCN) y el Comité de Compilación Regional LATINFOODS, 4- Visualizar los datos en la BDCA. **Resultados:** Se fortaleció la formación del CTCN, se dictaron talleres de formación sobre los requisitos metodológicos de INFOODS. Se obtuvieron los primeros datos de composición nutricional de los tres cortes evidenciando variaciones según tipo de corte, especie y alimentación, los cuales formarán parte de la BDCA nacional. Se realizó una jornada de difusión de datos. **Conclusiones:** La articulación intersectorial es una herramienta que contribuye a la creación de evidencia científica nacional en un alimento relevante para el país. La publicación de los datos en la BDCA es fundamental para la toma de decisiones de los diferentes actores en investigación, políticas públicas y nutrición aplicada.

Keywords: bases de datos de alimentos, carne bovina, URUGUAYFOODS

Financing: INAC

Disclosure of conflict of interest: Se declara que no hay conflicto de intereses entre los autores.

50
NM577GF

APROVAÇÃO DA RESOLUÇÃO DO MARKETING DIGITAL DE SUBSTITUTOS DE LEITE MATERNO

Aprobación Resolución sobre la Regulación del Marketing Digital de Substitutos de la Leche Materna.

Renara Guedes Araujo[1], Priscila Olin Silva[1], Sonia Isoyama Venancio[1], Lucia Helena Almeida Gratão[1], Kaio Tavares Rodrigues[1], Kelly Poliany de Souza Alves[1]

(1) Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção Primária à Saúde, Brasília, Brasil

Resumo. Contexto: Após 40 anos do Código Internacional de Comercialização de Substitutos do Leite Materno (SLM) pela Organização Mundial da Saúde (OMS), novas estratégias de marketing surgiram, especialmente no ambiente digital, impactando negativamente na amamentação. Historicamente, o Brasil endossa o Código Internacional, pela Norma Brasileira de Comercialização de Alimentos para Lactentes e Crianças na Primeira Infância (NBCAL). Em 2023, a OMS publicou recomendações para regulamentação do marketing digital de SLM para restrição da comercialização digital desses produtos. **Objetivo:** Relatar o pro-

cesso da liderança brasileira na formulação e aprovação da Resolução WHA78.18, para regulação do marketing digital de SLM. **Metodologia:** Entre 2024 e 2025, o Brasil liderou a discussão de proposta da Resolução WHA78.18. Na 155ª Sessão do Conselho Executivo da OMS (EB/OMS)/2024, o país manifestou a intenção de apresentar esta proposta para apoiar as orientações da OMS. Na 77ª AMS/2025, o Brasil liderou uma declaração conjunta em nome de 27 países, apresentando o rascunho da Resolução. Para construir esse texto, o Ministério da Saúde (MS) apoiou negociações com estados-membros para coletar sugestões. No processo, participaram: MS, Ministério das Relações Exteriores, Anvisa, sociedade civil e organismos internacionais. Com o copatrocínio do México e apoio de outros países, o Brasil apresentou a proposta na 156ª Sessão do EB/OMS. A versão final foi apresentada na 78ª AMS. Com um diálogo intersetorial e negociação com Estados-Membros da OMS, a proposta traz diretrizes para o fortalecimento da regulação, monitoramento e fiscalização do marketing digital dos SLM. **Resultados:** Aprovação da Resolução WHA78.18, na 78ª AMS, fortalecendo a proteção da amamentação e alimentação infantil a nível mundial. **Conclusão:** A experiência demonstra a relevância da articulação intersetorial e diplomacia para enfrentar desafios regulatórios. A liderança brasileira contribuiu para a aprovação da Resolução WHA 78.18, reforçando seu papel histórico na defesa da amamentação.
Keywords: amamentação, marketing, resolução
Financing: Não houve financiamento
Disclosure of conflict of interest: Não temos conflito de interesse a declarar

51
NN585NC

O PAPEL DA SOCIEDADE CIVIL COMO EMPREENDEDORA POLÍTICA NA REFORMA TRIBUTÁRIA BRASILEIRA

El papel de la sociedad civil como empreendedora política en la Reforma Tributaria brasileña

Vitória Moraes[1,2], Marília Sobral Albiero[3], Priscila Diniz[3], Paula Johns[1], Marcello Fragano Baird[3]
(1) ACT Promoção da Saúde, Projeto Alimentação Saudável, Rio de Janeiro, Brasil. (2) Universidade Federal Fluminense, Programa de Pós Graduação em Saúde Coletiva, Instituto de Saúde Coletiva, Niterói, Brasil. (3) ACT Promoção da Saúde, Projeto Alimentação Saudável, São Paulo, Brasil

Resumo. Contexto: A Reforma Tributária brasileira, retomada em 2023, é um marco nas transformações institucionais desde a Constituição de 1988. Tradicionalmente orientado por objetivos econômicos, o debate incorporou dimensões de saúde pública, sustentabilidade e justiça social, impulsionado pela atuação da sociedade civil organizada. Assim, temas como a criação da cesta básica nacional saudável e a implementação de imposto seletivo (IS) sobre produtos nocivos, como os ultraprocessados, foram introduzidos na agenda política. **Objetivo(s):** Analisar a atuação da sociedade civil na Reforma Tributária pelo modelo de múltiplos fluxos (Kingdon, 2003). **Metodologia:** Estudo qualitativo com análise documental de evidências científicas, materiais de incidência política e registros da tramitação legislativa. A análise se baseou no modelo de múltiplos fluxos, considerando a interação entre os fluxos de problemas, soluções e política, e o papel da sociedade civil na abertura de janelas de oportunidade e na articulação entre atores institucionais. **Resultados:** A sociedade civil impulsionou a convergência dos três fluxos. No fluxo de problemas, evidenciou a relação entre consumo de ultraprocessados e doenças crônicas não transmissíveis; (2) no fluxo de soluções, formulou propostas como a revisão da cesta básica e o IS sobre bebidas açucaradas; e (3) no fluxo político, construiu coalizões e incidiu junto ao Executivo e Legislativo. Os resultados incluíram a inclusão de refrigerantes no IS, a desoneração de alimentos *in natura* e alinhamento parcial da política tributária ao Guia Alimentar para a População Brasileira. Persistiram limitações pela influência de grupos econômicos na restrição do escopo regulatório. **Conclusão:** A experiência brasileira demonstra que a sociedade civil pode atuar como empreendedora política eficaz, ampliando o escopo da reforma para além da eficiência econômica, incorporando dimensões de saúde e equidade. Os resultados evidenciam que mudanças estruturais dependem de atuação contínua, especialmente na regulamentação e implementação, reforçando a importância da mobilização permanente e da produção de evidências.
Keywords: sociedade civil, políticas públicas, tributação
Financing: Não aplicável
Disclosure of conflict of interest: Os autores não possuem conflitos de interesse

52
NT242NB

DA EVIDÊNCIA À FORMAÇÃO E PRÁTICA PROFISSIONAL: A EXPERIÊNCIA DO CFN NA AGENDA CLIMÁTICA

De la evidencia a la práctica profesional: la experiencia del CFN en la agenda climática

Fernando Nunes[1], Luiza Torquato[1], Rafael Arantes[1], Cristina Camargo[1]
(1) Conselho Federal de Nutrição (CFN), Grupo de Trabalho Alimentação e Nutrição no Contexto de Sistemas Alimentares e Mudanças Climáticas, SRTVS Quadra 701 Centro Empresarial Assis Chateaubriand Bloco II Sala 301 CEP 70340-906, Brasília, Brasil.

Resumo. Introdução: As mudanças do clima já produzem impactos negativos na saúde, na alimentação e Nutrição, ao afetarem a produção, a distribuição e o acesso a alimentos, elevarem os preços, ampliarem riscos sanitários e aprofundarem desigualdades. Nesse contexto, conselhos profissionais podem desempenhar papel estratégico na tradução de evidências científicas em orientações práticas e ações institucionais. **Objetivo(s):** Apresentar as principais orientações da Nota Técnica elaborada pelo Conselho Federal de Nutrição (CFN) intitulada "A mudança do clima na alimentação e nutrição: diálogos entre a atuação e a formação profissional" e relatar a experiência do CFN em sua elaboração e disseminação, destacando sua contribuição para a atuação profissional e para a promoção de sistemas alimentares mais saudáveis, justos e sustentáveis. **Método:** Relato de experiência institucional conduzido pelo Grupo de Trabalho Alimentação e Nutrição no Contexto de Sistemas Alimentares e Mudanças Climáticas e pela Comissão Especial e Transitória sobre Sustentabilidade e Mudança do Clima do CFN. O processo compreendeu revisão da literatura sobre o tema, elaboração colaborativa de recomendações técnicas e institucionais, revisão por especialistas e estratégias de disseminação do conteúdo por meio de webinários, materiais de comunicação e participação em eventos técnico-científicos. **Resultados:** A Nota Técnica do CFN, publicada em março de 2026, reuniu evidências sobre os impactos da emergência climática na alimentação e nutrição, discutiu o papel dos sistemas alimentares nas emissões de gases de efeito estufa e apresentou recomendações, organizadas em sete eixos estratégicos, para a formação e atuação de nutricionistas e técnicos em nutrição e dietética. O documento subsidiou atividades formativas e materiais de comunicação, fortalecendo a inserção da Nutrição na agenda sobre sustentabilidade, mudanças do clima e justiça climática. **Conclusões:** A experiência demonstra o potencial de conselhos profissionais em traduzir evidências em recomendações práticas e ações institucionais contribuindo para sistemas alimentares mais saudáveis, justos e sustentáveis que assegurem o Direito Humano à Alimentação Adequada.
Keywords: mudanças do clima, sistemas alimentares, nutrição
Financing: Próprio

Disclosure of conflict of interest: Sem conflito de interesses a declarar.

53
PB884NT
ADOPCIÓN DE POLÍTICAS DE ETIQUETADO E IMPUESTOS EN CUIDADORES EN COLOMBIA: APROXIMACIÓN CUALITATIVA.
Yazmin María Lucila Cadena Camargo[1], María Fernanda Parra[2], Luis Fernando Gómez[1], Mercedes Mora[1], **Yazmin María Lucila Cadena Camargo**[1], Lindsey Smith[2]
(1) Pontificia Universidad Javeriana, Medicina Preventiva y Social, Medicina, Carrera 7 No. 40-00, Bogota, Colombia. (2) Universidad Carolina del Norte, Nutrición, Escuela de Salud Pública, Chapel Hill, Carolina del Norte, Estados Unidos. (3) Universidad Peruana Cayetano Heredia, Salud Pública, Centro de excelencia en enfermedades crónicas, Av. Armendáriz 445 - Miraflores 15074, Lima, Perú
Resumen. Antecedentes: El objetivo de este estudio es explorar las actitudes, conocimientos, y percepciones sobre alimentos saludables y no saludables en el contexto de la implementación de las políticas de etiquetado e impuesto en cuidadores en Colombia. **Métodos:** Se realizó un estudio cualitativo con enfoque interpretativo. Se llevaron a cabo 12 grupos focales en diferentes regiones del país, teniendo en cuenta diferentes niveles educativos, así como áreas urbanas y rurales. Para el análisis utilizamos elementos del Modelo integrativo de cambio y predicción del comportamiento de Fishbein realizando una aproximación abductiva. **Resultados preliminares:** Se ha evidenciado que los cuidadores asocian los productos con etiquetado frontal de advertencia con alimentos no saludables, particularmente por su contenido de azúcar, sodio, grasas y aditivos. Aunque reconocen los riesgos para la salud, persiste un consumo frecuente de estos productos, influido por el placer, las preferencias infantiles, la presión social escolar, la publicidad y la practicidad. Barreras como el costo percibido de los alimentos saludables, las limitaciones de tiempo y la confianza en ciertas marcas también condicionaron las decisiones de compra. El etiquetado frontal fue percibido principalmente como una herramienta de alerta que orienta decisiones, aunque persistieron confusiones sobre su interpretación y sobre conceptos nutricionales básicos. Ninguno de los participantes conocía la medida del código QR, y se interpretaba como saludable un producto que no tuviera etiquetado, aunque tuviera el código QR. Respecto a los impuestos, algunos participantes reportaron reducción en el consumo, mientras otros consideraron que su efecto es limitado debido a hábitos de consumo arraigados. En áreas rurales hay un desconocimiento marcado de estas medidas. **Conclusiones:** Este estudio identifica la adopción e implementación de estas políticas en el contexto Colombiano, así como las falencias en este proceso, y aporta lecciones relevantes para otros países que impulsan medidas similares.
Keywords: etiquetado, Colombia, políticas
Financing: Boomberg Philantropies.
Acknowledgments: Agradecemos a los cuidadores que participaron en los grupos focales de este proyecto.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de intereses.

54
PF154MS
ANÁLISIS DE COHERENCIA EN POLÍTICA PÚBLICA: ¿QUÉ NOS DICEN LAS DIETAS SALUDABLES EN HONDURAS?
Nataly Hernández Garnica[1], Ramya Ambikapathi[1], Byron Reyes[1], Oscar Martinez[1], Jenny Wiegel[1]
(1) Alliance Bioversity CIAT, Entorno Alimentario y Comportamiento del Consumidor, Palmira, Colombia
Resumen. Introducción: Las dietas saludables constituyen un punto de entrada clave para la transformación de los sistemas alimentarios, al incidir tanto en los patrones de producción y consumo. Para ello, la política pública cumple un rol fundamental en la configuración de entornos alimentarios que faciliten elecciones saludables a través de incentivos o restricciones. **Objetivo(s):** Presentar los resultados del análisis de coherencia de 49 instrumentos de política pública en la promoción de dietas saludables en Honduras. A partir de un análisis nacional, se discutirán las principales tendencias encontradas y desafíos para impulsar transformaciones en los sistemas alimentarios en el país. **Metodología:** Se empleó una metodología cualitativa basada en análisis temático, utilizando palabras alineadas al marco de The Food System Countdown Initiative-FSCI (Schneider et al., 2023) y los principios de dietas saludables (OMS-FAO, 2026), codificando y analizando la concentración temática de los instrumentos. El valor añadido del estudio reside en la replicabilidad de su metodología y facilitando comparaciones entre países. **Resultados:** Los hallazgos muestran que la mayoría de estos instrumentos están concentrados más en producir alimentos que en dietas. Esto se evidencia en que 24 de los 49 instrumentos analizados carecen de acciones concretas orientadas a promover dietas saludables. De los 25 instrumentos que sí incluyen dichas acciones, solo dos abordan simultáneamente los cuatro principios de una dieta saludable. La mayoría se centra en los principios de diversidad y equilibrio, mientras que la adecuación y, especialmente, la moderación está menos representadas. **Conclusiones:** En conclusión, las dietas saludables siguen siendo un componente complementario dentro de un enfoque de seguridad alimentaria centrado en la producción. Las contradicciones persistentes, particularmente en el ámbito fiscal relacionado con la moderación junto con los esfuerzos fragmentados en los instrumentos de política limitan la integración efectiva de la calidad de la dieta en las políticas de desarrollo nacional en Honduras.
Keywords: política pública, dietas saludables, sistemas alimentarios
Financing: Contribuciones de los donantes al Fondo Fiduciario de CGIAR: www.cgiar.org/funders
Disclosure of conflict of interest: El autor declara no tener conflictos de interés

55
PH386MH
COMIDAS ESCOLARES VINCULADA CON LA PRODUCCIÓN LOCAL
Fernanda Sandoval[1]
(1) Programa Mundial de Alimentos (WFP), Quito, Ecuador
Resumen. El Programa de Comidas Escolares vinculado con la producción local, implementado por el Programa Mundial de Alimentos y el Ministerio de Educación, Deporte y Cultura de Ecuador, constituye una estrategia integral para fortalecer la nutrición, el aprendizaje y el bienestar de estudiantes del sistema público de educación. Su enfoque combina alimentación saludable, compras locales y participación comunitaria para promover sistemas alimentarios más sostenibles e inclusivos. Beneficia a más de 85.000 estudiantes de 236 Unidades Educativas ubicadas en 23 de las 24 provincias del país. Las comidas escolares son preparadas por organizaciones de la Economía Popular y Solidaria (EPS) con el apoyo de madres y padres de familia, fortaleciendo la corresponsabilidad comunitaria y generando oportunidades económicas locales. Los menús nutricionalmente equilibrados y culturalmente pertinentes, son diseñados según los patrones alimentarios, disponibilidad de alimentos y preferencias de cada territorio. Estos incluyen verduras, frutas, cereales, leguminosas, huevos y grasas saludables, promoviendo hábitos alimentarios saludables y revalorando alimentos tradicionales. Durante 2026, el programa permitió la adquisición y distribución de más de

4.100 toneladas de alimentos provenientes de 493 pequeños productores locales, además de generar empleo para 90 personas vinculadas a organizaciones EPS. Las evaluaciones realizadas por WFP muestran que alimentos poco consumidos en hogares, como quinua, chochos, habas, papaya, sandía, aguacate y diversos vegetales, han sido incorporados en la dieta estudiantil a través esta modalidad de alimentación escolar. El 90% de las familias reporta cambios positivos en sus hijos, destacando mayor energía (33%), mayor aceptación de frutas (32%) y mejor disposición para asistir a la escuela (29%). Estos resultados reflejan el potencial de la alimentación escolar para mejorar la nutrición, diversificar la dieta y fortalecer el desarrollo social y económico de las comunidades ecuatorianas.
Keywords: comidas escolares, alimentación, nutrición
Financing: Más de USD 13 millones financiarán alimentación escolar con fondos públicos y privados
Acknowledgments: Gracias al Gobierno Nacional, que impulsa y financia este Programa con donantes del sector privado.
Disclosure of conflict of interest: Declaro que no tengo conflicto de intereses con la publicación del presente trabajo el mismo que está basado en documentación oficial entre el Programa Mundial de Alimentos y el Ministerio de Educación de Ecuador

56
PJ179TC
INDICADORES DE SOSTENIBILIDAD EN LOS MENÚS ESCOLARES DEL ESTADO DE RIO DE JANEIRO
Indicadores de sostenibilidad en los menús escolares del estado de Rio de Janeiro
Fernanda Bueno[2], Alessandra Pereira[1], **Eloah Ribeiro**[1]
(1) Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, Departamento de Nutrição Fundamental, Escola de Nutrição, Rio de Janeiro, Brasil. (2) Sin Afiliación.
Resumo. Introdução: O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) brasileiro é o maior do mundo, atendendo cerca de 40 milhões de estudantes diariamente. Uma de suas diretrizes incentiva a inclusão de alimentos oriundos da agricultura familiar, regionais e da sociobiodiversidade, promovendo alimentação adequada e saudável. **Objetivos:** Analisar a presença de marcadores de sustentabilidade em cardápios de escolas do Ensino Fundamental de municípios do estado do Rio de Janeiro. **Metodologia:** Estudo transversal, de caráter descritivo, de cardápios escolares disponibilizados por prefeituras de 14 municípios do estado do Rio de Janeiro referente ao ano de 2025. Avaliou-se os cardápios através da ferramenta Indicadores de Qualidade da Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional (IQ COSAN), desenvolvida e validada pelo Ministério da Educação do governo brasileiro, que permite avaliar a qualidade nutricional a partir da frequência dos grupos alimentares, com destaque para indicadores de alimentação saudável e sustentável como os alimentos regionais e da sociobiodiversidade. **Resultados:** Cerca de 78,6% dos municípios avaliados apresentaram documentos de compras de gêneros da agricultura familiar conforme a Lei nº 11.947/2009, estabelece o mínimo de 30% . 92,86% inseriu alimentos regionais e da sociobiodiversidade no menu escolar, essa iniciativa favorece a oferta de nutrientes adequados aos escolares, fortalece a identidade alimentar local e aproxima a alimentação das tradições culturais da comunidade. Entretanto, há repetição frequente e baixa variedade dos alimentos, considerando o potencial da biodiversidade da Mata Atlântica, em que o estado está localizado. **Considerações Finais**: A presença de alimentos associados à sustentabilidade nos cardápios escolares, além de trazer benefícios para os estudantes, fortalece economias rurais e reduz impactos ambientais associados ao transporte e ao uso intensivo de insumos. Porém, a baixa diversidade evidencia limitações na implementação das diretrizes do PNAE. Os achados reforçam a importância do monitoramento contínuo como estratégia para qualificar a alimentação escolar e fortalecer sistemas alimentares sustentáveis.
Keywords: alimentação escolar, agricultura familiar, sustentabilidade
Financing: Bolsa de iniciação cientifica, oferecida por Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, Brasil.
Disclosure of conflict of interest: Não temos nenhum conflito de interesses a declarar.

57
PJ313QR
DEL ANÁLISIS LÉXICO A LA GESTIÓN: CALIFICACIÓN DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN EL SUS
Del análisis léxico a la gestión: calificación de la alimentación saludable en el SUS
Camila Mazzeti[1,2], Micheli Socovoski[1,2], **Bruna Paola Murino Rafacho**[1,2]
(1) Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Alimentos e Nutrição, FACFAN, Campo Grande, Brasil. (2) Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, INISA, Programa de Pós Graduação em Saúde da Família, Campo Grande, Brasil.
Resumo. Introdução: A incorporação da alimentação e nutrição no SUS depende da tradução das diretrizes normativas em instrumentos operacionais de planejamento e gestão. Embora a Promoção da Alimentação Adequada e Saudável (PAAS) seja reconhecida como eixo estratégico das políticas públicas de saúde, sua institucionalização nos processos municipais de planejamento permanece heterogênea. **Objetivo:** Utilizar análise lexical de Planos Municipais de Saúde para subsidiar a elaboração de instrumento técnico voltado à incorporação estruturante da PAAS no SUS. **Metodologia:** Estudo documental com análise de 78 PMS de Mato Grosso do Sul por meio do software IRaMuTeQ, utilizando Classificação Hierárquica Descendente (CHD), Análise Fatorial de Correspondência (AFC) e análise de similitude. Os achados foram interpretados à luz das políticas nacionais de alimentação e nutrição e convertidos em produto técnico (nota técnica e sumário executivo) direcionado à gestão estadual e municipal. **Resultados:** A análise evidenciou dissociação entre a presença discursiva da PAAS e sua integração ao planejamento. A alimentação saudável aparece vinculada principalmente à promoção de estilos de vida, com baixa articulação com metas, indicadores e monitoramento, além de limitada integração com dados da Vigilância Alimentar e Nutricional. A AFC demonstrou distanciamento estrutural entre a PAAS e o núcleo gerencial dos planos, enquanto a análise de similitude indicou centralidade de ações promocionais e educativas. A partir desses achados, foi elaborada nota técnica orientando a incorporação da PAAS no ciclo PMS–PAS–RAG, com definição de indicadores, metas e diretrizes operacionais. **Conclusões:** A análise lexical mostrou-se ferramenta potente para diagnóstico do planejamento em saúde e produção de soluções aplicadas. A tradução dos achados em instrumento técnico contribui para fortalecer a governança da alimentação e nutrição, ampliar a institucionalização da PAAS e qualificar a atuação da Atenção Primária à Saúde.
Keywords: gestão em saúde, atenção primária à saúde
Financing: Chamada Fundect 15/2024. Processos 83/026.864/2024
Acknowledgments: Agradecemos aos municípios e à SES/MS pelo apoio institucional.
Disclosure of conflict of interest: Declaramos que não há conflitos de interesse

58
PR451KP

DESARROLO DE HABILIDADES CULINARIAS DOMÉSTICAS EN EL CONTEXTO DEL PNAE MEDIANTE LIBRO ELECTRÓNICO EDUCATIVO

Mariana Cabral Santos[2], **Isabela Dall'Acqua**[1]
(1) Univerdidade São Paulo, Nutrição, Faculdade de Saúde Pública, Marco Akerman, São Paulo, Brasil. (2) Sin Afiliación

Resumo. Contexto: O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é o maior programa de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) no Brasil e atua fornecendo refeições e realizando ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN). No entanto, os hábitos alimentares dos alunos no ambiente doméstico, gerando baixa aceitação de alimentos *in natura* e o desperdício alimentar são desafios constantes e persistentes. O desenvolvimento de habilidades culinárias surge como uma estratégia EAN capaz de promover autonomia e melhorar a relação dos indivíduos com a alimentação saudável. **Objetivo:** Descrever o processo de elaboração de um material instrucional (ebook) sobre habilidades culinárias domésticas para a equipe escolar, alunos e familiares, visando fortalecer o ambiente alimentar no contexto do PNAE em São Paulo. **Metodologia:** Relato de experiência sobre a criação de um ebook. As etapas incluíram: mapeamento de ingredientes-chave com baixa aceitabilidade junto à Coordenadoria de Alimentação Escolar (CODAE); revisão bibliográfica e construção de conteúdos decodificados sobre SAN, Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), Habilidades Culinárias Domésticas (HCD) e EAN; desenvolvimento de receitas com ingredientes-chave testadas e adaptadas à realidade escolar e doméstica. **Resultados:** Foram selecionados 15 ingredientes-chave que serviram de base para receitas. O ebook foi estruturado para unir teoria (SAN, DHAA e HCD) e prática culinária, servindo como guia para o público alvo. O material destaca como a técnica culinária pode transformar alimentos rejeitados em preparações atrativas, reduzindo o desperdício. **Conclusões:** A elaboração do ebook demonstrou que as habilidades culinárias são um eixo estratégico para a execução efetiva do PNAE. O material contribui para a valorização da prática culinária e para a promoção de hábitos saudáveis no ambiente escolar, reforçando a escola como espaço de produção de saúde.

Keywords: alimentação escolar; habilidades culinárias; educação alimentar e nutricional.
Financing: FAPESP, processo nº 2022/11150-2. Apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior. Brasil.
Acknowledgments: Isabela Castagna Dall'Acqua
Disclosure of conflict of interest: Não há conflitos de interesses a declarar.

59
QF282LG

ENFOQUE METODOLÓGICO PARA LA VINCULACIÓN DE LA AGRICULTURA FAMILIAR A COMPRAS PÚBLICAS EN CENTROAMÉRICA

Ana Rosa Romero Valencia[1], Wilton Pérez[1], Manolo Mazariegos[1], Melissa Ugalde[2]
(1) Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP), Calzada Roosevelt 6-25, Zona 11, Ciudad de Guatemala, Guatemala. (2) Secretaría Ejecutiva del Consejo Agropecuario Centroamericano (SE-CAC)., 600 metros Noreste del Cruce de Ipis-Coronado, San José, Costa Rica

Resumen. **Introducción**: Los Programas de Alimentación Escolar proveen un doble beneficio al atender de manera simultánea las dimensiones nutricionales y educativas. Se ha evidenciado que al vincular la alimentación escolar con la producción local se beneficia directamente a los sistemas alimentarios; mejorando las cadenas de suministros, la economía y medios de vida de las poblaciones rurales provocando cambios más resilientes e inclusivos. Dicha vinculación requiere procesos y metodologías dirigidas a los productores que fortalezcan las capacidades técnicas para ser proveedores de alimentos frescos. **Objetivo(s):** Proponer un enfoque metodológico dirigido al agricultor familiar para vincular sus productos a la alimentación escolar en Centroamérica y República Dominicana. **Metodología:** Recolección de información secundaria, marcos políticos y legales, entrevistas con actores de agricultura y miembros de asociación de agricultores familiares. **Resultados**: Los agricultores familiares son importantes en los sistemas alimentarios locales de la zona rural de los territorios centroamericanos, su vinculación a mercados fortalece la nutrición y la dinamización económica. Los centros escolares son una respuesta favorable para potenciar la producción venta local, sin embargo, existen brechas en el conocimiento y fortalecimiento de las capacidades técnicas en los procedimientos administrativos, productivos y logísticos que permitan la vinculación exitosa del campo a la escuela. **Conclusiones:** Los extensionistas agrícolas de los ministerios de agricultura y los pequeños productores locales necesitan conocer los mecanismos y estrategias para poder ser proveedores directos a los centros escolares, es en ese sentido, que se elabora una guía técnica que brinda los paso a paso y las herramientas metodológicas para iniciar estos procesos desde el nivel local.

Keywords: agricultura familiar, alimentación escolar, circuitos cortos
Financing: Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AECID), a través del Fondo España-SICA/PCRES
Acknowledgments: Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AECID). Fondo España-SICA/PCRES
Disclosure of conflict of interest: No hay ningún conflicto de interés

60
RG821SS

COSTO Y ASEQUIBILIDAD A DIETAS DE COSTO MÍNIMO EN TRES CIUDADES COLOMBIANAS: ANÁLISIS LONGITUDINAL, 2019–2024.

Diego Alberto Báez-Palencia[1], Sergio Barona-Montoya[1], Isabel Cristina García-Arboleda[1,2], Sebastián López-Estrada[1], Daniela Valdés-Cárdenas[1,3], **María del Pilar Zea León**[1]
(1) Pontificia Universidad Javeriana, Cali, Colombia. (2) Universidad del Valle, Departamento de Matemáticas, Cali, Colombia. (3) Universidad Icesi, Centro de Investigación de Economía y Finanzas, Cali, Colombia.

Resumen. Introducción: La capacidad de los hogares para costear una alimentación adecuada depende de los precios y recursos económicos. En 2025, América Latina y el Caribe tuvo el mayor costo mundial de una dieta saludable (4,91 USD PPA), inaccesible para 25,7% de su población. Los promedios nacionales pueden ocultar diferencias subnacionales y existe poca evidencia sobre costo y asequibilidad entre ciudades. **Objetivo:** Analizar la evolución del costo y la asequibilidad de dietas de mínimo costo en Bogotá, Medellín y Cali, 2019–2024, identificando restricciones nutricionales y diferencias interurbanas. **Metodología:** Estudio longitudinal con datos mensuales. Los precios provinieron del IPC y se extrapolaron según variación por subclase, con elasticidades estimadas por ítem; la composición nutricional se obtuvo de la TCAC. Para un hogar representativo, los requerimientos nutricionales se establecieron según DRIs/RIEN. Mediante programación lineal se estimaron CoCA, CoNA —con restricciones activas y elasticidades de precio sombra— y CoRD según el cumplimiento de las GABA. Los costos per cápita se deflactaron con el IPC alimentario municipal. La asequibilidad se evaluó por decil frente al gasto alimentario (ECV) y el ingreso (GEIH). **Resultados:** La prima CoNA/CoCA (80%-114%) superó CoRD/CoNA (40%-54%) y perman-



eció estable. Calcio, sodio y vitamina C fueron limitantes en 100% de los meses; el calcio presentó mayor relevancia económica (elasticidad 0,34–0,52). La no asequibilidad fue máxima en 2020 (CoRD: 31,1–41,4%); en 2024 Cali registró 20,0% y 37,0%, y su segundo decil pasó de 12,9% a 81,9% (CoNA). **Conclusiones:** La principal barrera económica está en alcanzar la adecuación nutricional, más que la diversidad alimentaria. La persistencia del calcio como restricción y el peso de los lácteos vinculan el costo con sus precios. Las trayectorias de asequibilidad difieren entre ciudades, y una mejora en la suficiencia calórica no garantiza mejor acceso a una dieta nutricionalmente adecuada, especialmente en hogares de menores ingresos.

Keywords: asequibilidad de la dieta, sistemas alimentarios urbanos, Colombia
Financing: Pontificia Universidad Javeriana Cali, Banco de la República (FPIT).
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflictos de interés.

61
RH167BB

VALIDACIÓN DE CONTENIDO DEL ÍNDICE DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE PARA POBLACIÓN MEXICANA (IAS-GASS-2025)

Mónica Lucia Acebo Martinez[1], Diego Arturo Castillo Ruiz[1]
(1) Universidad Autónoma de San Luis Potosí, Facultad de Enfermería y Nutrición, Niño Artillero 130, San Luis Potosí, México

Resumen. Introducción. Las Guías Alimentarias Saludables y Sostenibles para la Población Mexicana 2025-2030 (GASS-2025) actualizan el referente normativo nacional e incorporan, por primera vez, la sostenibilidad ambiental, la clasificación NOVA de ultraprocesados, el patrón de la milpa y la actividad física. Los índices de calidad de la dieta disponibles en México derivan de guías previas y no capturan estos componentes, lo que limita evaluar la adherencia al nuevo marco. **Objetivo.** Evaluar la validez de contenido del Índice de Alimentación Saludable basado en las GASS-2025 (IAS-GASS-2025) mediante juicio de expertos. **Metodología.** Estudio metodológico de validación de contenido. La versión preliminar del IAS-GASS-2025 organizó sus reactivos en dimensiones agrupadas en cuatro componentes: adecuación (verduras y frutas, leguminosas, cereales integrales, alimentos de origen animal magros, agua simple), moderación (ultraprocesados, alcohol), sostenibilidad (alimentos locales y de temporada, reducción del desperdicio) y estilo de vida (actividad física). Ocho jueces calificaron cada reactivo en relevancia, claridad, coherencia y suficiencia con una escala ordinal de cuatro puntos. Se calcularon el Índice de Validez de Contenido (IVC) global y el coeficiente V de Aiken, con criterio de aceptación ≥0.80. **Resultados.** El IVC global (S-CVI/Ave) fue de 0.95 y la V de Aiken global de 0.91. Veintiséis de 27 reactivos cumplieron el criterio; el restante, sobre preferencia por alimentos locales, se reformuló a formato de frecuencia según las observaciones de los jueces. Por atributo, la relevancia obtuvo el mayor consenso (IVC=0.99), seguida de coherencia (0.98) y claridad (0.88). Los jueces avalaron incorporar la actividad física como dimensión del índice; las dimensiones de sostenibilidad y alcohol mostraron la suficiencia más ajustada al criterio, coherente con su novedad conceptual. **Conclusiones.** El IAS-GASS-2025 presenta evidencia preliminar satisfactoria de validez de contenido, lo que respalda continuar con su aplicación piloto y el análisis de estructura interna y confiabilidad en población universitaria mexicana.

Keywords: calidad de la dieta, validación de contenido, guías alimentarias
Financing: Los/as autores/as declaran que no se contó con financiación específica para este estudio.
Acknowledgments: A los jueces expertos que participaron en la validación por su tiempo y valiosas observaciones
Disclosure of conflict of interest: Los/as autores/as expresan que no existen conflictos de intereses al redactar el manuscrito.

62
RQ877PD

SOCIOBIODIOVERSIDAD EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LA AMAZONIA BRASILEÑA: CAMBIOS DE 2015-2022.

Ana Clara Duran[1,2], Matheus Milosz[4], Isamerilian Pereira[1], Nadya Alves dos Santos[3]
(1) Universidade Estadual de Campinas, Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação, Av Albert Einstein, 291, Campinas, Brasil. (2) Universidade de São Paulo, Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde, Av Dr Arnaldo, 715, Sao Paulo, Brasil. (3) Universidade Federal do Pará, Faculdade de Nutrição, Rua Augusto Corrêa, 01, Belém, Brasil. (4) Universidade de São Paulo, Departmento de Economia, Faculdade de Economia, Administração, Contabilidade e Atuária, Av. Prof. Luciano Gualberto, 908, Sao Paulo, Brasil

Resumo. Background: Public food procurement plays a key role in advancing healthy, sustainable, and inclusive food systems. In Brazil, the National School Feeding Program (PNAE) mandates purchase from family farmers, including foods from sociobiodiversity—native species, traditional crops, and products from sustainable extractivism. **Objective:** This study fills an important gap in the literature that links food procurement to sustainability to analyze changes in the procurement of sociobiodiversity foods using national transfers for local governments to procure foods for PNAE across 772 municipalities in Brazil's Legal Amazon from 2015 to 2022. **Methods:** We used the Brazilian Ministry of Agriculture definition of foods from Brazil´s legal Amazon sociobiodiversity and tracked their local procurement using procurement accountability reports from the National Fund for the Development of Education (FNDE). We compared the share of these procured foods using regular bidding processes and the simplified direct procurement instrument available to family farmers. **Results:** Procurement of foods from Brazil´s legal Amazon sociobiodiversity increased from 3.1 to 7.6 % of the overall share of the national transfers for municipalities to procure foods to PNAE in the region between 2015 and 2022. Most of this increase was through the simplified direct procurement instrument available to family farmers, which had an increase in their share from 9.3% to 18.0%. Less than 0.1% of the share of purchases done through regular bidding was used to procure foods from Brazil´s legal Amazon sociobiodiversity throughout the study period. Top procured foods included manioc, pineapple, guava, passion fruit, and cashew. **Conclusion:** These results highlight public procurement's potential to strengthen sociobiodiversity markets and promote culturally sensitive and sustainable rural development.

Keywords: sociobiodiversity foods; Amazon; National School Feeding Program
Financing: CNPq Research Productivity Fellowship, Brazil; Bloomberg Philanthropies through a UNC–NUPENS subaward agreement
Disclosure of conflict of interest: The authors declare no conflict of interest.

63
RR821DQ

IMPACT OF THE PROTEJA STRATEGY ON MINIMUM DIETARY DIVERSITY AMONG BRAZILIAN CHILDREN.

Impacto de la Estrategia PROTEJA en la Diversidad Dietética Mínima en niños brasileños.

Isabela Maria Probst[1], Andressa Bonilauri Santin[1], Rísia Cristina Egito de Menezes[2], Fernando Antonio Basile Colugnati[3], Vanessa Daufenback Ramos[1], Jonas Augusto Cardoso da Silveira[1]
(1) Federal University of Paraná/UFPR, Departament of Nutricion, Federal University of Paraná/UFPR, Av. Prefeito Lothário Meissner,

623 - Jardim Botânico, Curitiba, Brasil. (2) Federal University of Alagoas/UFAL, Departament of Nutricion, Facultad of Nutrition, Av. Lourival Melo Mota, S/N - Tabuleiro do Martins, Maceió, Brasil. (3) Federal University of Juiz de Fora/UFJF, Departament of Nutrition, Federal University of Juiz de Fora/UFJF, Rua José Lourenço Kelmer – São Pedro, Juiz de Fora, Brasil

Abstract. Context: Minimum dietary diversity (MDD) in children aged 6-23 months is a World Health Organization (WHO) indicator that assesses the consumption of at least five food groups on the previous day. Improving population dietary diversity is an intermediate outcome of the National Strategy for Prevention and Care of Childhood Obesity (PROTEJA), launched in Brazil in 2021, which aimed to curb the rise in childhood obesity through actions in municipalities with populations of up to 30,000 inhabitants. **Objective**(s): To evaluate the impact of PROTEJA on MDD and on the coverage of this indicator among children aged 6 to 23 months using data from the Brazilian Food and Nutrition Surveillance System (SISVAN). **Methodology**: Quasi-experimental study that compared municipalities participating in PROTEJA (n=1,320) with non-eligible municipalities <30,000 inhabitants (n=3,081). To assess the average treatment effect on the treated (ATT) on the number of children with MDD, inverse probability of treatment weighted negative binomial models were used. The causal effect was also estimated using a difference-in-differences framework. The parallel trends assumption between groups was tested using data from 2016 to 2018. As this study used secondary public data, ethics committee approval was not required. **Results**: By the end of 2023, PROTEJA increased the number of children with MDD by 41% (RR 1,41 [1,01; 1,96, 95% CI]). It was also observed an increase in the coverage indicator of MDD in 37,5% (RR 1,37 [1,01; 1,87 95%CI]) in 2022 and 83,2% (RR 1,83 [1,42; 2,36 95%CI]) in 2023. According to the difference-in-differences estimate, the impact of PROTEJA was +25.7 (16,0; 35,5, 95% CI) children with MDD. **Conclusion**: PROTEJA was effective in increasing both the number of children aged 6-23 months with MDD and the indicator's coverage, contributing to the strengthening and improvement of SISVAN.

Keywords: public policy; health impact assessment; child nutrition.
Financing: National Council for Scientific and Technological Development – CNPq, granted for 44539/2023-2;
Disclosure of conflict of interest: We have no conflict of interest to report.

64
RT493GT

SISTEMA BRASILEIRO DE VIGILÂNCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL: ASSOCIAÇÃO DA COBERTURA COM INDICADORES NUTRICIONAIS

Sistema Brasileño de Vigilancia Alimentaria y Nutricional: Asociación de la Cobertura con Indicadores Nutricionales

Gustavo Schemer da Fonseca Soares[1], María Rita Marques de Oliveira[2], Rogerio Antonio de Oliveira[3]
(1) Universidade Estadual Paulista, Departamento de Enfermagem, UNESP, Botucatu, Brasil. (2) Universidade Estadual Paulista, Departamento de Ciências Humanas, Ciências da Nutrição e da Alimentação, UNESP, Botucatu, Brasil (3) Universidade Estadual Paulista, Departamento de Biodiversidade e Bioestatística, UNESP, Botucatu, Brasil

Resumo. A cobertura do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) é frequentemente utilizada como indicador de desempenho da vigilância. Portanto, a verificação da influência da cobertura na prevalência dos indicadores antropométricos é fundamental para atestar a confiabilidade desses dados.Analisar a associação entre a cobertura do SISVAN e a prevalência de indicadores antropométricos em crianças menores de cinco anos, em municípios do estado de São Paulo.Estudo ecológico com dados secundários de 645 municípios, referentes ao ano de 2025. A cobertura foi definida como a proporção de crianças com registro antropométrico no SISVAN em relação à população infantil residente. Os desfechos analisados foram as prevalências de magreza, excesso de peso e baixa altura, calculadas com base no total de crianças avaliadas. Foram estimados coeficientes de correlação de Spearman e ajustados modelos de regressão linear, incluindo o tamanho da população infantil como covariável. A relação entre as variáveis foi explorada por meio de gráficos de dispersão com suavização local. Observou-se correlação negativa entre cobertura e magreza ($\rho = -0,35$; $p < 0,001$) e entre cobertura e baixa estatura ($\rho = -0,19$; $p < 0,001$), além de correlação positiva, de baixa magnitude, com excesso de peso ($\rho = 0,10$; $p = 0,008$). Em modelo ajustado, a cobertura manteve associação negativa com magreza ($\beta = -0,031$; $p < 0,001$), independentemente do tamanho populacional. Os dados indicaram maior variabilidade dos indicadores em municípios com baixa cobertura. Os resultados do perfil antropométrico da população podem sofrer influência da cobertura dos dados observados, provavelmente em decorrência da variação da amostra e sua representatividade da população. Destaca-se a necessidade de cautela na interpretação de indicadores baseados em dados não probabilísticos com baixa cobertura da vigilância.

Keywords: vigilancia alimentaria y nutricional, indicadores nutricionales, SISVAN, Brasil
Financing: Financiamento CAPES, via bolsa.
Disclosure of conflict of interest: Não há conflitos de interesse.

65
RT767PT

GASTO PÚBLICO MUNICIPAL COM FÓRMULAS DE NUTRIÇÃO ENTERAL INDUSTRIALIZADAS

Gasto público municipal en fórmulas de nutrición enteral industrializadas

Giuliane De Matos Wrobel[1], Ana Luíza Goularte da Silva[2], Thaís Schultz Rolim[1], Rubia Daniela Thieme[1], Carolina de Quadros Camargo[2], Maria Eliana Madalozzo Schieferdecker[1]
(1) Universidade Federal do Paraná, Programa de Pós-Graduação em Alimentação e Nutrição, Departamento de Nutrição, Av. Pref. Lothário Meissner, 632, Curitiba, Brasil. (2) Universidade Federal do Paraná, Departamento de Nutrição, Av. Pref. Lothário Meissner, 632, Curitiba, Brasil

Resumo. Introdução: A nutrição enteral (NE) integra o cuidado integral à saúde no Sistema Único de Saúde (SUS), contribuindo na manutenção e recuperação do estado nutricional, em diferentes níveis de atenção. Na Atenção Domiciliar, a aquisição de fórmulas enterais industrializadas é de responsabilidade das Secretarias Municipais de Saúde, sendo realizada por processos licitatórios registrados nos Portais da Transparência. Nesse contexto, analisar gastos públicos com essas formulações é essencial para a gestão eficiente dos recursos e alcance de efetividade do cuidado nutricional. **Objetivo**: Verificar os gastos públicos com fórmulas enterais industrializadas em quatro municípios do Estado do Paraná, Brasil. **Metodologia**: Trata-se de um estudo observacional, descritivo, com abordagem quantitativa, baseado em dados secundários. Foram selecionados quatro municípios com Produto Interno Bruto (PIB) per capita díspares. As informações sobre população, PIB per capita, receitas e despesas foram obtidas no IBGE, enquanto dados sobre gastos com fórmulas industrializadas em 2025 foram coletados nos Portais da Transparência, considerando despesas pagas/liquidadas das Secretarias Municipais de Saúde. Calculou-se a taxa de gasto por 10 mil habitantes, dividindo-se o valor gasto com fórmulas enterais industrializadas pela população estimada do município e multiplicando o resultado

por 10.000. Para estimar a proporção dos gastos, utilizaram-se receitas e despesas de 2024, devido à indisponibilidade dos dados de 2025. **Resultados**: Pinhais apresentou o maior gasto proporcional com R$53.012 por 10 mil habitantes, seguido de Piraquara, com R$18.482. Curitiba registrou R$1.828, enquanto São José dos Pinhais apresentou o menor valor, correspondente a R$777. Os resultados evidenciam que municípios de maior porte apresentam gastos absolutos elevados, más a análise proporcional evidencia maior comprometimento orçamentário em municípios de menor porte. **Conclusão**: Há desigualdades na destinação de recursos para nutrição enteral, com maior comprometimento proporcional em municípios com menor capacidade econômica e maior dependência de transferências governamentais.
Keywords: custos de cuidado de saúde, sistema único de saúde, nutrição enteral
Financing: Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – Brasil (CAPES); Código de Financiamento 0001
Disclosure of conflict of interest: Declaramos não haver conflito de interesse.

66
SC141TC

PROCESSO DE IMPLEMENTAÇÃO DA ESTRATÉGIA DE PREVENÇÃO DA OBESIDADE INFANTIL (PROTEJA): BARREIRAS E FACILITADORES

Proceso de implementación de la Estrategia PROTEJA: Barreras y Facilitadores

Gabriela Kimie de Azevedo Kimura[1,3], Ana Carolina Feldenheimer da Silva[2], Caroline de Oliveira Gallo[1,3], Patricia Constante Jaime[1,4]
(1) Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde / Nupens, Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo, São Paulo, Brasil. (2) Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Departamento de Nutrição Social, Rio de Janeiro, Brasil. (3) Universidade de São Paulo, Programa de pós graduação Nutrição em Saúde Pública, Faculdade de Saúde Pública, São Paulo, Brasil (4) Universidade São Paulo, Departamento de Nutrição, Faculdade de Saúde Pública, São Paulo, Brasil

Resumo. Introdução: A Estratégia de Prevenção à Obesidade Infantil (PROTEJA), instituída pelo Ministério da Saúde do Brasil, no período de 2021 a 2023, busca conter o avanço da obesidade infantil por meio de ações intersetoriais pactuadas com municípios no âmbito do Sistema Único de Saúde. **Objetivo:** Identificar barreiras e facilitadores no processo de implementação do PROTEJA em municípios do Estado de São Paulo. **Metodologia:** Estudo qualitativo com múltiplos casos, composto por análise documental e entrevistas. A análise documental abrangeu os 30 municípios de São Paulo que aderiram ao PROTEJA. As entrevistas foram realizadas em cinco desses municípios, totalizando 12 entrevistas semiestruturadas com atores-chave locais. Todas foram gravadas, transcritas e submetidas à análise temática. As categorias temáticas foram organizadas à luz da teoria de avaliação de processos proposta por Hartz (1997), considerando as dimensões de contexto, estrutura e processo de implementação. **Resultados:** Apenas metade dos municípios incorporou formalmente o PROTEJA em seu planejamento municipal de saúde. No contexto político-institucional e organizacional da Atenção Primária à Saúde (APS), destacaram-se como barreiras a troca de gestores e o baixo envolvimento da gestão da APS, enquanto o apoio político municipal e a experiência prévia com ações intersetoriais atuaram como facilitadores. Na estrutura da APS e o PROTEJA, identificaram-se barreiras relacionadas à força de trabalho e a centralização das ações. Como facilitadores, destacaram-se as ações de rotina da APS e a indução técnica e financeira do programa. No processo de implementação, houve dificuldades na articulação intersetorial e resistência das famílias. Em contrapartida, as ações de rotina da APS e dos programas existentes foram intensificadas. **Conclusão:** O processo de implementação do PROTEJA foi heterogêneo nos municípios avaliados, sendo dependente das capacidades locais de gestão, coordenação e articulação intersetorial. Apesar da indução técnica e financeira, seu alcance se limitou às ações de rotina da APS.
Keywords: avaliação de programas, obesidade infantil, política nutricional
Financing: FAPESP (Processo No. 2022/03288-4). CAPES, bolsa nível de mestrado (Processo N.88887.910479/2023-00).
Acknowledgments: Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Brasil (CAPES) - Código de Financiamento 001
Disclosure of conflict of interest: As autoras declaram não possuir conflitos de interesse.

67
SN829PS

HACIA UN CAMBIO DE PARADIGMA EN EL DISEÑO DE IMPUESTOS A LAS BEBIDAS ENDULZADAS

Martha Yaneth Sandoval[1], Elizabeth Orlan[1], Kati Anderson[1], **Verónica Schoj**[1]
(1) Global Health Advocacy Incubator, Programa de Políticas de Alimentación y Nutrición, 1400 I St NW, Washington, DC, EE. UU

Resumen. Contexto: Las medidas impositivas sobre bebidas endulzadas (BE) son ampliamente recomendadas por organismos internacionales de salud y derechos humanos como herramientas costo-efectivas para reducir su consumo y prevenir enfermedades no transmisibles. Su adopción ha crecido globalmente en los últimos años; sin embargo, evidencia reciente sugiere que gran parte de estos impuestos han sido diseñados con bajos estándares técnicos y fuertemente condicionados por la interferencia de la industria, limitando su impacto. **Objetivo:** Desarrollar una herramienta de incidencia política sobre impuestos a las BE que permita recomendar estándares regulatorios orientados a maximizar su efectividad sanitaria. **Metodología:** Análisis basado en revisión de evidencia científica, experiencias comparadas y lecciones aprendidas de la interferencia de la industria para socavar el impacto de las políticas. Se examinaron distintos diseños fiscales a la luz de recomendaciones internacionales y se constituyó un panel de expertos para validar el documento y sus recomendaciones. **Resultados:** Se identificó que los impuestos centrados en el contenido de azúcar incentivaron la reformulación sin reducir significativamente el consumo total de BE, además de favorecer la sustitución hacia productos con edulcorantes no azucarados, también problemático para la salud pública. Asimismo, las tasas aplicadas resultaron insuficientes para modificar precios y patrones de consumo, mientras que la cobertura de productos frecuentemente excluyó categorías relevantes o incluyó agua dentro del impuesto. También se observó una limitada asignación específica de recursos y ausencia de mecanismos automáticos de ajuste frente a inflación e ingresos, erosionando progresivamente la efectividad sanitaria y recaudatoria de estas medidas. **Conclusiones:** Los hallazgos evidencian la necesidad de un cambio sistémico de paradigma hacia impuestos orientados a desincentivar el consumo de toda la categoría de BE, mayormente ultraprocesadas. Esto requiere tasas suficientemente altas, mecanismos automáticos de ajuste y estrategias dirigidas a reducir progresivamente su asequibilidad y promover la sustitución por bebidas saludables, especialmente agua segura y gratuita.
Keywords: impuestos, bebidas endulzadas, experiencia internacional
Financing: Bloomberg Philanthropies
Acknowledgments: Global Center for Legal Innovation in School Environments, O'Neill Institute, Vital Strategies, CSPI & COLANSA

Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar.

68
TH896KL

EDULCORANTES EN ALIMENTOS ULTRAPROCESADOS SE LANZARON AL MERCADO BRASILEÑO TRAS LA IMPLEMENTACIÓN DEL ETIQUETADO FRONTAL

Thais Arthur[1], Ana Luiza Alcántara Furtado[1], **Camila Aparecida Borges**[1]
(1) Universidade de São Paulo, Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, Piracicaba, Brasil

Resumo. Introdução: Edulcorantes em alimentos amplamente utilizados pela indústria suscitam preocupações quanto forma de uso e regulamentação. Alimentos ultraprocessados altamente consumidos contém além de nutrientes críticos em excesso, os aditivos cosméticos que garantem cor, sabor, odor e texturas que estimulam seu consumo. Entre esses aditivos estão os edulcorantes, isolados ou combinados. **Objetivo:** Identificar e classificar os principais edulcorantes nos alimentos ultraprocessados disponíveis para comercialização no Brasil em 2022/2023, início da implementação regulatória. **Métodos:** Dados transversais de rótulos de alimentos e bebidas da empresa Mintel-GNPD entre 2022/2023, primeiro ano da nova lei de rotulagem, foram caracterizados 27 tipos de edulcorantes. Calculamos as frequências destes edulcorantes nas subcategorias de alimentos ultraprocessados, a quantidade e a frequência concomitante com açúcar adicionado. Observamos combinações de edulcorantes por meio de correlação de Pearson. Análise de regressão logística ordinal para associação entre maiores quantidades de edulcorantes e presença de açúcar adicionado ou elegível para receber lupa de açúcar adicionado. **Resultados:** 11,35% dos ultraprocessados tinham adição de ao menos um edulcorante, e maiores frequências em produtos de padaria e de chocolate. Sucralose foi o edulcorante mais prevalente. 13,95% das bebidas prontas tinham três tipos de edulcorantes, 20,18% de bebidas nutricionais tinham quatro, 1,03% de recheios doces para pães tinham cinco e 0,76% de balas e gomas de mascar tinham oito. Combinações de edulcorante mais encontradas foram ciclamato/sacarina, acessulfame/aspartame, acessulfame/ciclamato, acessulfame/sacarina e acessulfame/sucralose. Quanto maior quantidade de diferentes edulcorantes menor a chance para a lupa de açúcar adicionado ou conter açúcar adicionado. **Conclusão:** O trabalho mostrou uso frequente de edulcorantes isolados e combinados em alimentos ultraprocessados comercializados no varejo brasileiro. Além disso o uso concomitante de edulcorantes e açúcar adicionado reflete uma possível tendência de reformulação impulsionada pela regulamentação e ainda assim, observa-se nuances de maior presença de edulcorantes e menor chance de ter a rotulagem para açúcar adicionado.

Keywords: adoçantes, ultraprocessados, rotulagem nutricional
Financing: O projeto não teve financiamento.
Disclosure of conflict of interest: Não há conflitos de interesse.

69
TL528HG

CAMBIOS AUTO-REPORTADOS CON LA REGULACIÓN DE LA VENTA DE ALIMENTOS EN ESCUELAS MEXICANAS.

Carolina Batis[1], Tania C. Aburto[1], Alejandra González-Moreno[1], Adriana Sánchez[1], Lilia S. Pedraza[1], Alejandra Contreras-Manzano[1], Simón Barquera[1]
(1) Instituto Nacional de Salud Pública, Centro de Investigación en Nutrición y Salud, Av Universidad 655, Cuernavaca, México.

Resumen. Antecedentes: A partir de marzo de 2025 el gobierno mexicano prohibió la venta en las escuelas de alimentos no saludables, incluyendo los productos empaquetados con sellos de advertencia. **Objetivo:** Evaluar los cambios autoreportado en la venta de alimentos en las escuelas y en la ingesta dietética total de estudiantes antes y después de la implementación. **Métodos:** EPHA-niñ@s es una cohorte nacional en línea de niños mexicanos y uno de sus padres. Se incluyeron a 444 participantes de las mediciones pre (dic24-ene25) y post (jun-jul26) regulación. El consumo dietético se midió con un recordatorio cerrado de 24 horas, autoaplicado y respondido por la madre/padre. **Resultados:** Hubo un incremento de 33% a 72% en los participantes que declararon que su escuela contaba con una regulación sobre la venta de alimentos. El porcentaje de participantes que reportaron que en la tienda escolar NO se vendían alimentos o bebidas no saludables aumentó de 51% a 87% para refrescos, de 32% a 69% para jugos embotellados, de 52% a 66% para lácteos saborizados, de 27% a 78% para botanas empaquetadas, de 21% a 67% para botanas no empaquetadas y de 17% a 37% para carnes procesadas. La venta de alimentos saludables aumentó, particularmente frutas y verduras. En el consumo total de los días de escuela (n=195) se encontró un cambió de -101 kcal/día, -8g/día de azúcar añadida, -214 mg/día de sodio, -2%kcal de alimentos no saludables (bebidas azucaradas, dulces y botanas) y +3%kcal de alimentos saludables (frutas, verduras, leguminosas y semillas). **Conclusión:** Estos hallazgos destacan los tipos de alimentos y bebidas en los que los participantes percibieron mayores cambios en las escuelas, además de proporcionar una estimación del efecto que esta regulación tuvo en la mejora de la ingesta dietética total de los jóvenes mexicanos durante los días de escuela.

Keywords: regulación escuelas, México, ingesta dietética.
Financing: Bloomberg Philanthropies.
Disclosure of conflict of interest: Ninguno.

70
TS473KR

GOBERNANZA INTERSECTORIAL, CALIDAD DE DATOS Y POLÍTICA PÚBLICA PARA ENTORNOS ALIMENTARIOS ESCOLARES SALUDABLES

Gobernanza intersectorial, calidad de datos y política pública para entornos alimentarios escolares saludables

Cristian Eduardo Acosta Muñoz[1], **Cristian Acosta Muñoz**[1]
(1) Alcaldía de Cali, Secretaría de Salud, Secretaria de Educación, Avenida 2 Norte # 10 – 70, Valle del Cauca, Colombia.

Resumen. La exposición sostenida de niños y adolescentes a productos ultraprocesados con sellos de advertencia nutricional y a estrategias de mercadeo en entornos escolares constituye un determinante estructural de la malnutrición por exceso en Colombia. El Distrito de Cali implementó la Estrategia P.L.A.T.O.S. (Decreto 4112.010.20.0918 de 2023), enmarcada en el Acuerdo 0470 de 2019. Monitorear la implementación de la Estrategia P.L.A.T.O.S. y el papel del Dashboard P.L.A.T.O.S. como instrumento de calidad de datos y toma de decisiones en política pública de seguridad alimentaria escolar en Cali, 2023–2025. Este estudio descriptivo con diseño mixto desarrollado en 92 IEO y 40 establecimientos privados. La fase cuantitativa empleó visitas de verificación para evaluar adecuación normativa de la oferta alimentaria e infraestructura de hidratación. Se completaron visitas en 75 de las 92 IEO (81,5%), identificando diez instituciones pioneras de alta adherencia. El Dashboard detectó y permitió corregir inconsistencias en los registros primarios, elevando la calidad del dato para la gestión territorial. El 40,1% de las tiendas escolares cuenta con oferta saludable (4 de cada 10). Por nivel de cumplimiento del decreto: el 25% presenta cumplimiento alto (70%), el 35% cumplimiento medio con oportunidad de mejora rápida, y el 40% cumplimiento bajo con fallas simultáneas en oferta saludable y prácticas de higiene. Se registró un incremento del 25% en la incorporación de opciones saludables respecto al inicio del pro-

grama. La articulación entre gobernanza intersectorial y sistemas de información de calidad es condición necesaria para que la política pública nutricional transite de una gestión reactiva a una proactiva basada en evidencia. El 75% de las tiendas requiere algún tipo de intervención, concentrándose el mayor esfuerzo en el 40% de prioridad alta. El dato oportuno e integrado, gestionado mediante tableros analíticos, constituye un activo estratégico para la vigilancia nutricional y la garantía del derecho a la alimentación.

Keywords: entornos alimentarios escolares, gobernanza intersectorial, políticas públicas nutricionales
Financing: Alianza de Ciudades Saludables (Bloomberg Philanthropies, OMS, Vital Strategies).
Acknowledgments: Alcaldia de Cali y Alianza de Ciudades Saludables (Bloomberg Philanthropies, OMS, Vital Strategies).
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaramos no tener conflictos de interés relacionados con el presente estudio.

71
TT974DH

FORTALECIMIENTO TÉCNICO EN LA COMPILACIÓN DE DATOS PARA LA BASE DE DATOS NACIONAL DE URUGUAYFOODS

Laura Raggio[1], Federico Villanueva[1], Ana Carolina Souza[1], Lara Martínez[1], Ezequiel Arias[1]
(1) Escuela de Nutrición, Universidad de la República, Montevideo, Uruguay.

Resumen: Introducción: Las Bases de Datos de Composición de Alimentos (BDCA) constituyen herramientas esenciales para estimación de la ingesta de nutrientes y desarrollar políticas de salud pública. En Uruguay, la disponibilidad de datos nacionales actualizados es limitada, y gran parte de la información utilizada proviene de otras regiones, lo que compromete la precisión de las evaluaciones nutricionales al no contemplar variaciones asociadas a factores ambientales, geográficos y sistemas de producción locales. La Escuela de Nutrición (Udelar) fue convocada en 2019 para reactivar el Capítulo Nacional URUGUAYFOODS, con el objetivo de generar información confiable y actualizada bajo estándares internacionales. **Objetivo:** Fortalecer las capacidades técnicas nacionales para la compilación y agregación de datos de composición química, alineándose con los parámetros de FAO/INFOODS y LATINFOODS para la consolidación de la BDCA nacional y el PORTAL regional. **Metodología:** Mediante el programa EVENTOS del Espacio Interdisciplinario (Udelar), se realizó una instancia de capacitación presencial dictada por expertas regionales. Posteriormente se iniciaron las reuniones de trabajo del Comité Técnico Nacional de Compilación (CTNC). Se desarrolló un instructivo técnico para estandarizar el flujo de datos y los criterios de compilación. Asimismo, se implementó un sistema de gestión basado en plantillas estructuradas con codificación alfanumérica nacional y un esquema de control de calidad mediante semaforización para minimizar errores de transcripción. **Resultados:** Se reactivó el CTNC, logrando la sistematización de datos analíticos de: 6 cortes de carne bovina (Proyecto INAC); 4 harinas de trigo y 4 manzanas (Proyecto FPTA), obtenidos en colaboración con LATU y Facultad de Química. **Conclusiones:** El fortalecimiento de capacidades mediante capacitación interdisciplinaria y desarrollo de herramientas técnicas permitió la operatividad del CTNC. La estructura implementada contribuye a la consolidación de una BDCA nacional de calidad, clave para la soberanía alimentaria, la vigilancia nutricional y la toma de decisiones basada en evidencia.

Keywords: composición de alimentos, compilación de datos, URUGUAYFOODS.
Financing: Programa EVENTOS del Espacio Interdisciplinario (Udelar), Programa FPTA (INIA-Uruguay) y Programa PEDECIBA Química.
Disclosure of conflict of interest: Los autoraes declaran no tener conflictos de interés.

EJE TEMÁTICO 2. DE LA TRADICIÓN A LA TECNOLOGÍA: TRANSICIONES SOSTENIBLES EN LA PRODUCCIÓN ALIMENTARIA PARA LA SALUD, EL AMBIENTE Y LA ECONOMÍA DEL FUTURO

72
BB356QK

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA, NUTRICIONAL, TECNOLÓGICA E ANTIOXIDANTE DE FARINHA DE RESÍDUO DE ACEROLA.

Caracterización fisicoquímica, nutricional, tecnológica y antioxidante de la harina de residuos de acerola.

Catarina Candide Moraes Mayer[1], Willian Ribeiro Estevão[1], Thaís Barcelos de Castro[1], **Izabela Maria Montezano de Carvalho**[1]
(1) Universidade Federal de Viçosa, Departamento de Nutrição e Saúde, Viçosa, Brasil.

Resumo. Contexto: A acerola é uma fruta tropical amplamente consumida na América do Sul, sendo o Brasil o seu maior consumidor e produtor. Anualmente, são produzidas aproximadamente 60 mil toneladas e estima-se que 40-60% da fruta seja descartada no meio ambiente durante o processamento, majoritariamente sementes e cascas. Torna-se essencial, portanto, avaliar o potencial de reinserção deste resíduo nos sistemas alimentares. **Objetivos:** Caracterizar a composição físico-química, nutricional, as propriedades tecnológicas e a atividade antioxidante da farinha de resíduo de acerola. **Metodologia:** O resíduo de acerola foi seco em estufa de circulação de ar e triturado em moinho de facas. A composição centesimal foi determinada em lipídios por Bligh-Dyer; proteínas pelo método Kjeldahl; umidade por secagem em estufa; cinzas por queima em mufla; fibras totais por método gravimétrico-enzimático e demais carboidratos por diferença; com resultados expressos em média ± desvio-padrão. As propriedades tecnológicas mensuradas foram solubilidade em água (%), absorção de água e óleo (g/g), acidez titulável (%), pH, índice de atividade emulsificante/EAI (m^2/g), índice de estabilidade de emulsão/ESI (10 min), formação de espuma e geleificação. A atividade antioxidante foi analisada pelo ensaio de redução férrica (FRAP), expressa em equivalentes de trolox (µmolTE/g de amostra). **Resultados:** A farinha apresentou umidade de 11,01±0,54%. Em base seca, cada 100g de farinha apresentaram 15,52%±0,71 de lipídios, 1,03±0,04% de proteínas, 3,25±0,02% de cinzas, 37,45%±1,62 de fibras totais e 42,75% de carboidratos. As análises tecnológicas mostraram solubilidade de 25,12%; pH 3,7; acidez titulável de 14,69%, absorção de água de 3,38g/g, absorção de óleo de 2,23 g/g, EAI de 98,38m^2/g e ESI de 109,43. Não houve formação de espuma ou gel. A atividade antioxidante por FRAP foi 5,49 µmolTE/g. **Conclusão:** A farinha de resíduo de acerola destacou-se pelo alto teor de fibra alimentar. As propriedades tecnológicas indicaram grande potencial para incorporação da farinha em novos produtos alimentícios.

Keywords: sustentabilidade, frutas tropicais, desperdício de alimentos
Financing: Fundação Coordenação Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior/CAPES; Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico/CNPq/Edital18/2021/422847/2021-6.
Acknowledgments: À agroindústria familiar “Polpas da Roça”, pela doação dos resíduos de acerola.
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran que no existe ningún conflicto de intereses en este trabajo.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 76, Suplemento 1, Octubre 2026
https://doi.org/10.37527/2026.76.S1

73
BG549PD

CAUSAS Y ESTRATEGIAS MULTIACTOR PARA REDUCIR PÉRDIDAS Y DESPERDICIOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN URUGUAY

Ana Gimenez[1,2], Gastón Ares[1,2]
(1) Universidad de la República, Sensometría y Ciencia del Consumidor. Instituto Polo Tecnológico de Pando, Facultad de Química, Pando, Uruguay. (2) Universidad de la República, Centro Interdiciplinario Alimentación y Bienestar, Montevideo, Uruguay

Resumen. Introducción: Las frutas y hortalizas constituyen un pilar fundamental de las dietas saludables y sostenibles. Sin embargo, aunque su consumo a nivel global se encuentra por debajo de las recomendaciones, figuran entre los grupos de alimentos con mayores niveles de pérdidas y desperdicios a lo largo de la cadena agroalimentaria. **Objetivo:** Explorar cualitativamente las pérdidas y desperdicios de frutas y hortalizas en Uruguay. **Metodología:** Se realizaron entrevistas semiestructuradas a 20 informantes clave, vinculados con distintas etapas de la cadena de producción y comercialización de frutas y hortalizas. **Resultados:** De acuerdo a las personas entrevistadas, la mayor parte de las pérdidas y desperdicios de frutas y hortalizas se concentran en la etapa de producción. Entre las principales causas se identifican los estándares comerciales basados en criterios estéticos, la sobreproducción asociada a una planificación poco coordinada, limitaciones tecnológicas en el manejo poscosecha y la reducida capacidad de la industria nacional para absorber excedentes y productos fuera de especificación. A estos factores estructurales se suman dimensiones culturales, como la reticencia a consumir productos con apariencia imperfecta o partes comestibles no tradicionales. Los participantes propusieron diversas estrategias para reducir estas pérdidas y desperdicios, entre ellas: campañas de sensibilización para revalorizar productos con defectos estéticos; fortalecimiento de la coordinación y planificación en el sector productivo; inversión en infraestructura y tecnología para un manejo adecuado; implementación de mecanismos de recuperación y redistribución; y valorización de excedentes y productos de menor calidad comercial mediante su procesamiento industrial. Asimismo, se destacó el papel central de los consumidores en la transformación de los patrones de demanda hacia estándares de calidad más inclusivos. **Conclusiones:** Los resultados resaltan la necesidad de adoptar un enfoque sistémico e intersectorial para reducir las pérdidas y desperdicios de frutas y hortalizas, y avanzar hacia sistemas alimentarios más sostenibles, equitativos y resilientes.

Keywords: desperdicio de alimentos, sustentabilidad, sistemas alimentarios
Financing: Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria, Espacio Interdisciplinario de la Universidad de la República
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflictos de interés

74
BL274CF

VALORIZACIÓN AGROECOLÓGICA DE LEGUMINOSA (SEMILLA/SARCOTESTA) NATIVA MEXICANA (INGA PATERNO) COMO FUENTE DE COMPUESTOS BIOACTIVOS

Lizbeth Rosas-Ordoñez[1], **Taisa Sabrina Silva Pereira**[2]
(1) Universidad de las Américas Puebla, Departamento de Ingeniería Química, Alimentos y Ambiental, Ciencia de los Alimentos, Ex-Hacienda Santa Catarina Mártir S/N, 72810 San Andrés Cholula, Pue., México, Puebla, México. (2) Universidad de las Américas Puebla, Departamento de Ciencias de la Salud, Ciencias de la Nutrición, Ex-Hacienda Santa Catarina Mártir S/N, 72810 San Andrés Cholula, Pue., México, Puebla, México.

Resumen. Introducción: México es un país con numerosas especies endémicas poco estudiadas y subutilizadas para la alimentación. Una de estas especies es el jinicuil (*Inga paterno*), leguminosa arbórea cuyas especies contribuyen a la fijación de nitrógeno y la captación de CO_2. Sin embargo, debido a su baja valorización, su cultivo y consumo han disminuido. Una de las particularidades del jinicuil es que sus semillas se encuentran cubiertas por una sarcotesta algodonosa y dulce, la cual es comúnmente consumida en fresco. **Objetivo:** Determinar los compuestos bioactivos presentes en la sarcotesta y semillas de jinicuil para contribuir al aprovechamiento y valorización de esta especie. **Metodología:** Las vainas se obtuvieron en la región de Tochimilco, Puebla, México. Posteriormente, se separaron las semillas y la sarcotesta, las cuales fueron deshidratadas a 35 °C durante 24 h y posteriormente pulverizadas. Se prepararon extractos etanólico en una relación 1:10 p/v, seguidos de liofilización. Se disolvió 1 mg de extracto crudo en 1 mL de agua: acetonitrilo (50:50). Tras la centrifugación, las muestras se diluyeron diez veces con agua para su inyección en el sistema LC-QTOF. **Resultados:** En la semilla se encontraron principalmente (65.3%) distintas oxilipinas derivadas de ácidos grasos ((10E,15Z)-9,12,13-trihidroxioctadeca-10,15-dienoico ácido, (12Z,15Z)-7,9,10-trihidroxioctadeca-12,15-dienoico ácido, (9Z,12E)-15,16-dihidroxioctadeca-9,12-dienoico ácido, 12,13-dihidroxi-9Z-octadecenoico ácido, 9,10-dihidroxi-12Z-octadecenoico ácido y 9-oxo-11-(3-pentil-2-oxiranil)-10E-undecenoico ácido), además de N-feruloilglicina (20.7%) y ácido D-glucónico (5.7%). En la sarcotesta se encontraron mayoritariamente ácido D-glucónico (47.9%), 6 α-manobiosa (28.4%), trehalosa (10.4%) y una oxilipina (7.1%). Las oxilipinas se han asociado con señalización celular, regulación del estrés oxidativo y actividad antiinflamatoria. La N-feruloilglicina ha sido relacionada con capacidad antioxidante, mientras que la trehalosa se asocia con mecanismos de protección celular y respuesta a estrés. Por su parte, el ácido D-glucónico ha sido asociado con aplicaciones funcionales y potencial prebiótico. **Conclusiones:** *Inga paterno* presentó metabolitos bioactivos con potencial para el aprovechamiento funcional y sostenible.

Keywords: Inga paterno, oxilipinas, metabolitos bioactivos
Financing: Sin financiamiento
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran que no tienen ningún conflicto de interés.

75
CJ815HK

CARACTERIZACIÓN DE COMPUESTOS FENÓLICOS Y CAPACIDAD ANTIOXIDANTE EN CÁPSULAS COMERCIALES DE JENGIBRE

Caracterización de compuestos fenólicos y capacidad antioxidante en cápsulas comerciales de jengibre

Ludmila Cardozo[1], Nathalia da S. Nunes[1], Marcello da S. Reis[2], Isadora Maria B. de Souza[3], Patricia Letícia Andrade[3], Anderson J. Teodoro[3]
(1) Fluminense Federal University - UFF, Graduate Program in Cardiovascular Sciences, Brazil. (2) Federal University of the State of Rio de Janeiro (UNIRIO), Graduate Program in Food and Nutrition, Brazil (3) Fluminense Federal University (UFF), Graduate Program in Nutrition Sciences, Integrated Center of Food and Nutrition (CIAN), Brazil

Abstract. Introduction: Ginger (*Zingiber officinale* Roscoe) contains bioactive compounds, such as gingerols, shogaols, and zingiberene that possess antioxidant and anti-inflammatory properties. Ginger can be consumed in its natural form or as supplements (capsules and powder), with formulations varying in composition and antioxidant capacity. Therefore, product characterization is important prior to use in nutritional interventions. The aim of this study was to compare the antioxidant profile and phenolic content of different commercial brands of ginger capsules, with the goal of selecting a product for a clinical trial.

Methodology: Five commercial brands of ginger capsules (A–E) purchased from online pharmacies were analyzed; brands A, B, and D consisted of extract, while C and E consisted of powder. Extracts at a concentration of 50 mg/mL were prepared using 40% ethanol in an ultrasonic bath, in triplicate (n=3). Total phenolic content was determined using the Folin-Ciocalteu method (mg AGE/100g). Antioxidant capacity was evaluated using the DPPH, ABTS, FRAP, and ORAC as methods. **Results:** Brand B showed the highest values for all parameters: total phenolics (1569.15 ± 81.12 mg AGE/100g), DPPH (59.30 ± 4.04 mcmol TE/g), ABTS (112.38 ± 7.40 mcmol TE/g), FRAP (129.78 ± 0.72 mcmol SF/g), and ORAC (120.91 ± 4.75 mcmol TE/g). These values were higher than those of the other brands (total phenolics between 45.24 and 718.82 mg AGE/100g; DPPH between 9.97 and 35.70 mcmol TE/g; ABTS between 41.76 and 80.23 mcmol TE/g; FRAP between 2.19 and 95.53 mcmol SF/g; ORAC between 65.2 and 97.65 mcmol TE/g), demonstrating significant bioactive and antioxidant variability among the products. **Conclusions:** Preliminary characterization revealed significant variability in total phenolic composition and antioxidant capacity among the brands, underscoring the importance of this step prior to selecting products for nutritional interventions. Brand B, which showed the best performance, was selected for the clinical trial.

Keywords: ginger, phenolic compounds, antioxidant activity
Financing: Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico - CNPq – Brazil (CNPq), number 305822/2025-0.
Disclosure of conflict of interest: We have no conflict of interest to declare.

76
CP785HB

USO DE TECNOLOGÍAS DIGITALES EN ECONOMÍA CIRCULAR PARA REDUCIR PÉRDIDAS ALIMENTARIAS EN CADENA HOSPITALARIA

Josefina Sánchez[1], Enyt Liz[1], Heidy Reyes[1], Ana Laura Cattaneo[1], Nicol Estrella Varela Droguett[1]
(1) Pontificia Universidad Católica Madre y Maestra, Escuela de Ciencias Aplicadas a la Salud, Facultad de Ciencias de la Salud, República Dominicana.

Resumen. Contexto: La creciente generación de pérdidas y desperdicios de alimentos representa un desafío crítico para la sostenibilidad de los sistemas alimentarios. En este contexto, la economía circular se considera una estrategia clave para optimizar el uso de recursos, mientras que las tecnologías digitales ofrecen herramientas innovadoras para mejorar la eficiencia, la trazabilidad y la gestión en la cadena de suministro alimentaria, incluyendo los servicios de alimentación hospitalarios. **Objetivo(s):** Analizar el uso de tecnologías digitales en la economía circular para la reducción de pérdidas alimentarias en la cadena de suministro, y explorar sus implicaciones en los servicios de alimentación hospitalarios**. Metodología:** Se realizó una revisión sistemática de la literatura siguiendo la metodología PRISMA. La búsqueda se llevó a cabo en las bases de datos Scopus y Dimensions mediante ecuaciones booleanas relacionadas con “food waste”, “circular economy” y “digital technologies”. Se identificaron 71 estudios, de los cuales, tras eliminar duplicados y aplicar criterios de inclusión (publicaciones entre 2020–2025, en inglés y con enfoque en tecnologías digitales y economía circular), se seleccionaron 15 artículos para el análisis final. **Resultados:** Se evidencia que tecnologías como la inteligencia artificial, el Internet de las cosas, blockchain y Big Data contribuyen significativamente a la reducción de pérdidas alimentarias mediante predicción de demanda, optimización de inventarios, mejora de la trazabilidad y redistribución de excedentes. Asimismo, se identificaron barreras como los altos costos de implementación, brechas en competencias digitales y resistencia organizacional. En el ámbito hospitalario, estas tecnologías muestran potencial para optimizar la gestión de alimentos, reducir desperdicios y fortalecer la seguridad alimentaria. **Conclusiones:** La integración de tecnologías digitales en modelos de economía circular constituye una estrategia efectiva para reducir pérdidas alimentarias. Su aplicación en servicios de alimentación hospitalarios puede contribuir a sistemas más eficientes, sostenibles y resilientes, aunque requiere superar barreras tecnológicas y organizacionales para su implementación.

Keywords: economía circular, desperdicio de alimentos, tecnologías digitales
Financing: No aplica
Acknowledgments: No aplica
Disclosure of conflict of interest: No se reportan conflictos de interés

77
CQ865NG

FEIRAS AGROECOLÓGICAS E AGRICULTURA FAMILIAR NO BRASIL: CIRCULAÇÃO DE SABERES E SEGURANÇA ALIMENTAR

Manassés dos Santos Silva[1], Andressa Barreto Lima[2,4], Vera Ferreira Andrade de Almeida[2,3], Alex Sander Lopes da Silva[2], Clicia María Benevides[2,3]
(1) Universidade Federal da Bahia (UFBA), Faculdade de Educação (FACED), Avenida Reitor Miguel Calmon, s/n - Vale do Canela, CEP: 40110-100, Bahia, Salvador, Brasil. (2) Universidade do Estado da Bahia (UNEB), Departamento de Ciências Humanas e Tecnologias – Campus XIX, BA-512, s/n - Santo Antonio, 42800-000, Bahia, Camaçari, Brasil. (3) Universidade do Estado da Bahia (UNEB), Departamento de Ciências da Vida – Campus I, Rua Silveira Martins, 2555 - Cabula, CEP: 41150-000, Bahia, Salvador, Brasil (4) Universidade de Salvador (UNIFACS), Departamento de Ciências da Saúde, Rua Rio Tinto, 152 - Santa Mónica, 44077-140, Bahia, Feira de Santana, Brasil

Resumen. Contexto: A agricultura familiar desempenha papel central na produção de alimentos e na promoção de sistemas sustentáveis. No Brasil, as feiras agroecológicas configuram-se como espaços estratégicos de comercialização, sociabilidade e difusão de saberes, contribuindo para a Segurança Alimentar e Nutricional e o desenvolvimento territorial. **Objetivo:** Analisar as feiras agroecológicas no Brasil como espaços de articulação entre agricultura familiar, educação do campo, soberania alimentar e políticas públicas. **Metodologia:** Pesquisa qualitativa baseada em revisão bibliográfica (2016-2026), com análise temática e interpretativa de produções acadêmicas e documentos institucionais. **Resultados:** As feiras configuram-se como espaços sociotécnicos que extrapolam a dimensão econômica, promovendo sociabilidade, aprendizagem coletiva e produção de conhecimento. Evidenciam-se processos de coprodução de saberes, inovação sociotécnica e fortalecimento de circuitos curtos de comercialização articulados a políticas públicas. Apesar do surgimento dos grandes e médios supermercados, observa-se que ainda existem feiras agroecológicas na maioria das cidades brasileiras, reiterando a importância socioeconômica das mesmas para a sociedade. **Conclusão:** O fortalecimento das feiras agroecológicas no Brasil constitui estratégia fundamental para sistemas alimentares sustentáveis, valorização dos saberes camponeses e garantia do direito humano à alimentação adequada.

Keywords: agroecologia, soberania alimentar, desenvolvimento territorial
Financing: Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) - Brasil
Disclosure of conflict of interest: Não há conflito de interesse.

78

DB967LL

INTEGRATED THERMAL AND SPECTROSCOPIC ANALYSIS OF BREWER'S SPENT GRAIN AND ITS PROTEIN CONCENTRATE

Análisis térmico y espectroscópico integrado del bagazo cervecero y su concentrado proteico

Marceli Borges Fioravanti[1], Caroline Franco Paiva[1], Joice Ferreira de Queiroz[2], Thaynádia Gomes Rios[1], Elisvânia Freitas dos Santos[1]
(1) Federal University of Mato Grosso do Sul, Postgraduate Program in Biotechnology, Faculty of Pharmaceutical Sciences, Food and Nutrition, Campo Grande, Brazil. (2) Federal University of Mato Grosso do Sul, Chemistry Institute, Campo Grande, Brazil

Abstract. Introduction: Brewer's spent grain (BSG), the main by-product of the brewing industry, has significant potential for valorization through protein extraction. However, different extraction methods can lead to structural and compositional modifications in the resulting concentrates. **Objective:** This study aimed to comparatively evaluate the thermal and structural properties of BSG and its protein concentrate obtained by alkaline extraction. **Methodology:** The protein concentrate (PCBSG) was produced using a standardized alkaline extraction procedure. Both BSG and PCBSG were characterized by thermogravimetric analysis (TG/DTG), differential scanning calorimetry (DSC), and Fourier-transform infrared spectroscopy (FTIR). TG analysis was conducted up to 900°C, while DSC measurements were performed up to 300 °C, both at a heating rate of 10°C/min. FTIR spectra were recorded in the range of 400–4000 cm^{-1}. **Results:** Thermogravimetric analysis indicated degradation events associated with hemicellulose (250–300°C) and cellulose (300–400°C) in BSG, whereas PCBSG exhibited thermal behavior consistent with protein decomposition (250–350°C), as reported in the literature. DSC analysis of BSG revealed a broad endothermic transition around 100°C, reflecting matrix heterogeneity and overlapping interactions between proteins and fiber components, followed by a higher-temperature event (250–300°C) attributed to lignocellulosic fractions. In contrast, PCBSG showed a pronounced low-temperature endothermic peak related to moisture loss and a broad transition near 90°C associated with protein denaturation, suggesting structural heterogeneity. FTIR corroborated these findings: BSG exhibited predominant polysaccharide bands (1200–900 cm^{-1}), while PCBSG exhibited higher intensities of amide I/II (~1650–1540 cm^{-1}) and aliphatic C–H (~2920–2850 cm^{-1}) bands, indicating protein and lipid enrichment. **Conclusion:** The combined analyses indicated a polysaccharide-rich profile in BSG and predominance of protein- and lipid-associated structures in the concentrate, demonstrating compositional changes induced by alkaline extraction.

Keywords: protein valorization, thermal analysis, spectrocopy
Financing: CAPES - finance code 001, UFMS and FUNDECT (322/2024), Brazil.
Disclosure of conflict of interest: We have no conflict of interest to report.

79

DG478PS

CUESTIONARIO DE TERMINOLOGÍA DE TEXTURA DE ALIMENTOS EN COCINEROS EN CHILE: DISEÑO Y VALIDACIÓN

Karen Basfi-fer[1], Macarena Martínez[2], Patricia Junge[2], Gabriel Álvarez[3]
(1) Universidad Finis Terrae, Escuela de Nutrición y Dietética, Medicina y Salud, Pedro de Valdivia 1509, Santiago, Chile. (2) Universidad de Chile, Fonoaudiología, Medicina, Avenida Independencia 1027, Santiago, Chile. (3) Universidad del Desarrollo, Kinesiología, Medicina, clínica Alemana, Av. Plaza 680, Santiago, Chile.

Resumen. Introducción: La textura de alimentos es una propiedad sensorial clave para la selección, aceptación y consumo. El uso de descriptores de textura depende de procesos perceptivos y elementos culturales, pudiendo generar variabilidad lingüística entre distintos actores del sistema alimentario. Esto representa un desafío para la comunicación entre gastronomía, industria alimentaria y salud, especialmente en contextos donde la precisión terminológica resulta crítica. **Objetivo:** Diseñar y validar el contenido de un cuestionario online para evaluar descriptores de textura de alimentos, en cocineras/os hispanohablantes en Chile. **Metodología:** Se diseñó un cuestionario online con el software QuestionPro. Se incorporó una lista de 75 descriptores de textura de alimentos obtenidos de la literatura, para su valoración mediante preguntas cerradas; preguntas en formato abierto para elicitar descriptores de textura mediante videos y fotografías de interacciones persona-alimento, destacando atributos de textura. La validación de contenido requirió un diseño cualitativo basado en juicio de expertos. El muestreo fue intencional, no probabilístico. Cuatro chefs con trayectoria experta (>10 años) participaron en un focus group moderado por una metodóloga cualitativa. El proceso incluyó: *a) Evaluación individual*: análisis de representatividad perceptual de 35 estímulos visuales; b) *Refinamiento basado en consenso:* según criterios de credibilidad y confirmabilidad, valorando claridad de redacción, relevancia del constructo, pertinencia de estímulos y adecuación terminológica; c) *Verificación de aceptabilidad, comprensión y coherencia* del instrumento ajustado. **Resultados:** Se obtuvo un cuestionario online validado por expertos con 75 términos descriptores de textura de alimentos, 35 estímulos visuales y la adecuación de aspectos culturales gastronómicos, acorde con la realidad nacional. **Conclusiones:** El instrumento elaborado fue validado para evaluar terminología de textura de los alimentos entre cocineras/os hablantes nativos del español con ejercicio profesional en Chile.

Keywords: terminología de textura de alimentos; percepción cultural; comportamiento alimentario
Financing: Fondo de investigación Departamento Fonoaudiología, Universidad de Chile
Acknowledgments: Departamento Fonoaudiología, Universidad de Chile. Escuela de Nutrición y Dietética, Universidad Finis Terrae
Disclosure of conflict of interest: No existen conflictos de interés.

80

DG896PD

MACROALGA GRATELOUPIA TURUTURU COMO INGREDIENTE ALIMENTARIO EMERGENTE EN URUGUAY: EVALUACIÓN DE SU POTENCIAL NUTRICIONAL.

Federico Villanueva Piedad[1,2,3], Verena Araújo Severo[1,3], Alejandra Medrano Fernandez[2,3]
(1) Universidad de la República (UdelaR), Unidad Académica Departamento de Alimentos, Escuela de Nutrición (EN), Montevideo, Uruguay.. (2) Universidad de la República, Área de Química de los Alimentos, Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CYTAL), Facultad de Química (FQ), Montevideo, Uruguay. (3) Universidad de la República, Programa de Alimentos y Salud Humana (PAyS), Facultad de Medicina, Montevideo, Uruguay.

Resumen. Introducción: el contexto actual se caracteriza por una elevada prevalencia de enfermedades no transmisibles y una ingesta insuficiente de fibra dietaria, lo que impulsa la búsqueda de nuevas fuentes alimentarias con potencial funcional. En este marco, las macroalgas destacan por su contenido de fibra, minerales y compuestos bioactivos con propiedades antioxidantes y moduladoras de procesos fisiológicos. *Grateloupia turuturu*, macroalga roja no nativa presente en la costa atlántica de Uruguay, representa una oportunidad para su valorización como recurso alimentario desde una perspectiva nutricional, tecnológica y ambiental. Sin embargo, su estudio aplicado a la alimentación humana es aún limitado. **Objetivo:** evaluar el potencial de *Grateloupia turuturu* como ingrediente alimentario desde un enfoque

de nutrición humana, considerando su composición química. **Metodología:** la macroalga fue recolectada en Maldonado, lavada, deshidratada y molida hasta obtener harina. La humedad se determinó por secado en estufa a 105 °C (AOAC 925.10), las cenizas por incineración en mufla a 550 °C (AOAC 923.03), las proteínas mediante el método Kjeldahl (AOAC 920.87) y la fibra dietaria total mediante método enzimático-gravimétrico (AOAC 991.43) utilizando el kit Megazyme Total Dietary Fibre Assay Procedure. **Resultados:** el contenido de humedad fue de 9,4±0,31 g/100 g en base seca y 87,5±0,18 g/100 g en base húmeda. Las cenizas fueron de 11,81±0,14 g/100 g en base seca y 1,78±0,03 g/100 g en base húmeda. El contenido de proteínas en base seca fue de 12,49±0,08 g/100 g y la fibra dietaria total fue de 47,36±0,21 g/100 g. Todos los análisis se realizaron por triplicado independiente. **Conclusiones:** la caracterización inicial de *Grateloupia turuturu* evidencia un elevado contenido de fibra dietaria y aporta información relevante para su consideración como ingrediente funcional en Uruguay. Como perspectivas, se propone ampliar el estudio de su composición química e inocuidad para contribuir al aprovechamiento sostenible de recursos marinos no tradicionales.
Keywords: macroalgas, Grateloupia turuturu, Ingrediente funcional.
Acknowledgments: Agradecimiento a la Dra. Gabriela Velez Rubio, Lic. Ariel de León, y Lic. Jessica Baez.
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflicto de interés.

81
DK626ML

TRANSICIÓN HACIA LA ECONOMÍA CIRCULAR: NECESIDAD DEL SECTOR AGROALIMENTARIO CUBANO.

Carmen Cristina Terry Berro[3], Blanca Graciela Terry Berro[1], Armando Jorge Rodríguez Salvá[2], Denise Caridad Silvera Tellez[1]
(1) Instituto Nacional de Higiene, Epidemiología y Microbiología, Centro de Nutrición e Higiene de los Alimentos, Infanta 1158 entre Clavel y Llinás. Centro Habana, La Habana, Cuba. (2) Instituto Nacional de Higiene, Epidemiología y Microbiología, Centro de Epidemiología y Salud Ambiental, Infanta 1158 entre Clavel y Llinás. Centro Habana, La Habana, Cuba. (3) Ministerio de Ciencia, Tecnología y Medio Ambiente., Dirección General de Medio Ambiente, La Habana, Cuba

Resumen. Introducción: Garantizar la soberanía y seguridad alimentaria constituye una prioridad del Estado y Gobierno cubanos, en un contexto caracterizado por la alta dependencia de las importaciones para satisfacer las necesidades de la población. Dada la relación indisoluble entre medioambiente y sistemas agroalimentarios, cada esfuerzo para garantizar la seguridad alimentaria y mejor nutrición para todos, debe realizarse con base en los principios de sostenibilidad y la sustitución de modelos económicos que no reúnan este requisito. En correspondencia con ello, Cuba comenzó a implementar la Estrategia para la transición hacia una economía circular, en la cual el sector agroalimentario es prioritario. **Objetivos:** Analizar los avances en la implementación de esta estrategia en el sector agroalimentario e identificar la contribución de la economía circular a su sostenibilidad. **Metodología:** Revisión de las políticas, legislación y normativa vigentes con incidencia en el sector; consulta de las rendiciones de cuentas de los territorios acerca de la implementación de la estrategia, incluyendo los reportes de las iniciativas en ejecución. **Resultados:** Fortalecimiento del marco jurídico y normativo que sustenta la transición hacia la economía circular; integración de estos principios en las estrategias de desarrollo a todos los niveles, identificándose actores clave, acciones y experiencias exitosas; mayor conocimiento sobre el tema en los actores sociales; desarrollo de proyectos locales y de investigaciones que propician la innovación y adopción de modelos circulares; reducción de las pérdidas y desperdicios de alimentos; sustitución gradual de los plásticos de un solo uso; creación del Comité Técnico de Normalización “Economía Circular”; entre otros. **Conclusiones:** El sector agroalimentario cubano, en el que aún predomina un modelo lineal, tiene un gran potencial para la implementación de principios y prácticas de circularidad, premisa indispensable para orientar la gestión de sus organizaciones y cadenas de valor hacia la sostenibilidad y alcanzar mayores beneficios económicos, ambientales y sociales.
Keywords: economía circular, transición, sector agroalimentario
Financing: Gobierno de Cuba
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

82
DL128KS

PROPUESTA DE UNA NUEVA MANERA DE EXPRESAR EFECTO SINÉRGICO O ANTAGÓNICO DE COMBINACIONES DE POLIFENOLES

Henry Guija Guerra[1], Emilio Guija Poma[1]
(1) Universidad de San Martín de Porres, Centro de Investigación de Bioquímica y Nutrición, Facultad de Medicina Humana, Avenida Alameda del Corregidor 1531. La Molina, Lima, Perú.

Introducción. Los antioxidantes son compuestos que tienen la propiedad de evitar el efecto nocivo de los radicales libres sobre los componentes celulares. La generación de radicales libres está estrechamente vinculado con las enfermedades crónicas no transmisibles. **Objetivos.** El objetivo es proponer una nueva manera de expresar el efecto sinérgico, antagónico o aditivo de la interacción de compuestos antioxidantes. **Metodología.** Se utilizaron tres estándares de polifenoles: ácido gálico (GAL), ácido cafeico (CAF) y ácido clorogénico (CLO). Se determinó la actividad antioxidante utilizando la técnica FRAP (Ferric Reducing Antioxidant Power) de cada uno de ellos, así como de sus combinaciones utilizando las mismas concentraciones de ambos componentes: 100, 200, 400, 600 y 800 µM. **Resultados.** El ácido cafeico a una concentración 800 µM mostró la mayor actividad antioxidante (48.22 µmoles de Fe^{2+} liberado) mientras que el ácido clorogénico a la misma concentración tuvo un valor de 39.67 µmoles de Fe^{2+} liberado. Las combinaciones de CAF-CLO mostraron una actividad antioxidante que era aditiva con un valor p= 0.1827 que no permitió percibir diferencias significativas de efecto sinérgico; en cambio, las combinaciones GAL-CLO permitió observar que a las concentraciones de 200-200 µM produce una sinergia de 11.1% y 2.85 µmoles de Fe^{2+} liberado, mientras que a 400-400 µM los valores son 11.6% y 6.28 respectivamente. Las combinaciones CAF-GAL 400-400, 600-600 y 800-800 µM produjeron porcentajes de sinergia 42.2, 41.2 y 39.4% y 24.27, 37.22 y 47.23 µmoles de Fe^{2+} liberado respectivamente, y un valor $p<0.05$ siendo el incremento de Fe^{2+} directamente proporcional a las concentraciones utilizadas de los estándares. **Conclusiones.** Podemos concluir que no existe relación alguna entre el efecto sinérgico expresado como porcentaje y actividad antioxidante, en cambio, expresado como µmoles de Fe^{2+} liberados mantiene una estrecha relación.
Keywords: antioxidantes, polifenoles, sinergia
Financing: Universidad de San Martín de Porres. Facultad de Medicina Humana. Lima – Perú.
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflicto de interés.

83
DR363DF

DISEÑO Y TESTEO DE SYNCOMS EN TOMATE BAJO DÉFICIT HÍDRICO

Daniela Orellana[1,2], Celso Mondlhane[1,2], Cecilia Garcia[2], Patrico Olmedo[1], Juan Luis Celis Diez[1,2,3], Pablo Cornejo[4,5]
(1) Escuela de Agronomía, Facultad de Ciencias Agronómicas y de los Alimentos, Pontificia Universidad Católica de Valparaíso, Quillota, Chile. (2) Centro Regional de Investigación e Innovación para la Sostenibilidad de la Agricultura y los Territorios Rurales (Ceres), Quillota, Chile. (3) Institute of Ecology and Biodiversity (IEB), San-



tiago, Chile. (4) Centro Tecnológico de Suelos y Cultivos (CTSyC), Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad de Talca, Talca, Chile. (5) Centro de Estudios Avanzados en Fruticultura (CEAF), Rengo, Chile.

Resumen. Contexto: En Chile, la producción agrícola se ha visto fuertemente afectada por la disminución en la disponibilidad de agua para uso en cultivos, la cual es crucial para el crecimiento, desarrollo y calidad de los frutos. Para satisfacer la demanda de alimentos, será necesario aplicar una gestión agrícola sostenible que mantenga altos rendimientos y minimice el impacto ambiental. En este escenario, el uso de microorganismos promotores del crecimiento vegetal (PGPM), emerge como una alternativa. Estos microorganismos pueden mejorar el rendimiento bajo estrés abiótico como la salinidad y la sequía. Sin Embargo, hay escasa información sobre si los frutos de las plantas inoculadas sometidas a estrés presentan cambios en la calidad nutricional y frutal. **Objetivo(s):** Diseñar diferentes consorcios microbianos (SynComs) e inocular plantas de *Solanum lycopersicum* para evaluar rendimiento y calidad de los frutos. **Metodología:** Se incoularon plantas de tomate con distintos SynComs que incluían bacterias, levaduras y hongos micorrícicos arbusculares (HMA) y se establecieron en campo en condiciones de déficit hídrico. Se analizaron parámetros fisiológicos y de calidad del fruto. **Resultados:** Con los diferentes SynComs en condiciones de déficit hídrico se observaron cambios en el potencial hídrico (disminución del 30%), la tasa de fotosíntesis (disminuye un 25%), la biomasa radicular (aumenta un 80%), la biomasa foliar (aumenta un 32%) y la producción (aumenta un 20%), así como aumento en tamaño (20%). Estos resultados representan la mejora de la calidad del fruto utilizando consorcios en plantas de tomate. Esperamos que este estudio contribuya a la generación de opciones biotecnológicas sostenibles basadas en recursos microbianos naturales para mejorar tanto los ecotipos locales como las variedades comerciales de tomate **Conclusiones**: Los consorcios diseñados permiten una mejora en la tolerancia al déficit hídrico en la planta de tomate y además mejora la producción en esta misma condición.

Keywords: consorcios microbianos, PGPM, calidad del fruto
Financing: Beca Doctorado Nacional ANID 21231248; ANID/R23F0003; FCIDERI1927 from GoRe O'Higgins (Chile).
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

84
DT341PF

COMPOSICIÓN PROTEICA Y NUTRIENTES CRÍTICOS DE PRODUCTOS ANÁLOGOS DE CARNES DISPONIBLES EN COMERCIOS DE MONTEVIDEO.

Allyson Gómez[1], Silvia Gigante[1]
(1) Escuela de Nutrición. Universidad de la República, Unidad Académica Dpto. de Alimentos, Montevideo, Uruguay.

Resumen. **Introducción:** En el marco de las transiciones hacia sistemas alimentarios más sostenibles, la innovación tecnológica ha impulsado el desarrollo de productos análogos de carne (PAC) como alternativa a la producción cárnica convencional. Estos alimentos se posicionan como estrategia potencial para reducir el impacto ambiental, aunque su incorporación requiere evaluar su calidad proteica y el aporte de nutrientes críticos. **Objetivo:** Estudiar la calidad proteica y el contenido de nutrientes críticos de los productos análogos de carnes, disponibles en mercados de venta de alimentos de Montevideo, Uruguay. **Metodología:** Se recopiló, mediante registros fotográficos, la información declarada en los empaques de PAC comercializados en Montevideo Se clasificó en tipo: picada, hamburguesa, milanesa y nuggets. Los datos se registraron en Microsoft Excel para su análisis. Se aplicó test de Student con nivel de significancia p=0,05. **Resultados**: Se relevaron 28 PAC, en los que se encontró una amplia variedad de ingredientes proteicos: proteína texturizada de arveja y soja, gluten, porotos y diversas harinas. No hay diferencias significativas entre el contenido proteico de PAC y productos cárnicos (PC). En cuanto a calidad, 36% contienen soja y derivados, aportando proteínas de alto valor biológico. Los que no contienen soja tampoco combinan cereales y leguminosas para mejorar el perfil aminoacídico (1). Ningún PAC declara adición de micronutrientes críticos para la población vegana, en concordancia con otras investigaciones (2 - 4). Para imitar características sensoriales de los PC utilizan remolacha deshidratada, cacao en polvo, humo líquido, colorantes, saborizantes y aromatizantes evidenciando alto grado de procesamiento. **Conclusiones:** Los PAC constituyen una innovación tecnológica en la transición hacia sistemas alimentarios sostenibles; sin embargo, no deben considerarse sustitutos nutricionalmente equivalentes a los PC, por diferencias en calidad proteica y ausencia de hierro hem y vitamina B12. Se requiere optimizar su formulación para que sean alternativas nutricionalmente adecuadas y saludables.

Keywords: productos análogos de carne, calidad nutricional, sistemas alimentarios sostenibles.
Financing: Este estudio no recibió financiamiento externo.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar.

85
FM221RR

EVALUACIÓN DE LAS ACCIONES ENCAMINADAS LA SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL EN LAS UNIDADES DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

Flávia Queiroga Aranha[1], Laura Cristina Schwerdtfege[2], Laura Vitória Fortunato de Oliveira[2], Isabela Rocha Silva[2], Bárbara Nivea Fedato[3], Michelly da Silva Alves[4]
(1) Universidad Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho – UNESP, Departamento de Ciencias Humanas y Ciencias de la Nutrición y Alimentación, Instituto de Biociencias, São Paulo, Botucatu, Brasil. (2) Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, Instituto de Biociencias, São Paulo, Botucatu, Brasil. (3) Universidad Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho – UNESP, Departamento de Producción Vegetal, Facultad de Ciencias Agronómicas, São Paulo, Botucatu, Brasil. (4) Universidad Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho – UNESP, Departamento de Enfermería, Facultad de Medicina, São Paulo, Botucatu, Brasil.

Resumen. A lo largo de esta cadena productiva, las Unidades de Alimentación y Nutrición (UAN), ya sean comerciales o institucionales, con o sin fines de lucro, desarrollan actividades que pueden impactar el medio ambiente. Analizar las acciones desarrolladas por las UAN orientadas a la promoción de la sostenibilidad ambiental. Participaron en el estudio tres UAN. La recolección de datos se realizó utilizando un cuestionario compuesto por 20 preguntas estructuradas sobre prácticas de sostenibilidad ambiental, adaptado de Pospischek, Spinelli y Matias (2014). Los resultados se generaron mediante estadística simple. Los resultados mostraron que el principal origen de los descartes de materia prima ocurrió en la etapa de pre-preparación (66,7%), seguida por la de pos-producción (33,3%). Aunque todos los establecimientos utilizan el estudio del número de comensales como estrategia de planificación para reducir desperdicios, la orientación a los empleados respecto al aprovechamiento máximo de las materias primas aún es limitada (33,3%). En relación con las sobras alimentarias, predominó el descarte (66,7%) en detrimento del reaprovechamiento (33,3%), siendo que los restos alimentarios son integralmente descartados, destacando el arroz y los frijoles como los artículos que con más frecuencia se dejan en los platos. El volumen diario de residuos orgánicos varió entre 20 y 28 kg. En cuanto a las prácticas sostenibles, se observó una baja adopción de medidas ambientales, como el uso de envas-

es reciclables, eficiencia energética, ahorro de agua y monitoreo del consumo de gas. Además, ningún establecimiento reportó adquirir productos orgánicos o agroecológicos, ni implementar programas de certificación ambiental, evidenciando la necesidad de ampliar las acciones orientadas a la sostenibilidad en las Unidades de Alimentación y Nutrición. Las UAN, aunque cumplen satisfactoriamente con los criterios de seguridad alimentaria y calidad higiénico-sanitaria, aún no priorizan de forma efectiva la sostenibilidad ambiental en sus prácticas.
Keywords: impacto ambiental, gestión de residuos, comidas
Financing: Sin financiación
Disclosure of conflict of interest: No posee conflicto de intereses

86
GN829CJ

SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL PARA SOLUCIONES SOSTENIBLES EN PESCA Y ACUICULTURA EN TERRITORIOS MARINO-COSTEROS

Ana Rosa Romero Valencia[1], **Wilton Pérez**[1], Melissa Ugalde[2], Elizabeth Durón[2]
(1) Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP)., Calzada Roosevelt 6-25, Zona 11, Ciudad de Guatemala, Guatemala (2) Secretaría Ejecutiva del Consejo Agropecuario Centroamericano (SE-CAC)., 600 metros Noreste del Cruce de Ipis-Coronado, Sede Central del IICA., San José, Costa Rica
Resumen: Introducción: Las zonas marino-costeras generalmente presentan alta vulnerabilidad climática, dependencia de la pesca artesanal, y dificultad en el acceso a variedad alimentaria y nutricional. Esto indica una crítica necesidad de transformar los sistemas alimentarios que favorezcan las capacidades locales y aprovechen sosteniblemente sus recursos. Lo anterior es clave, pues existe una anomalía productiva y alimentaria en el sector que ha sido documentada. Esto es, que entre un 30-40% de los productos pesqueros se pierde o se desperdicia. En 2025, el proyecto SICA-AZUL, orientó el desarrollo de guías metodológicas para mejorar la seguridad alimentaria y nutricional en territorios marino-costeros. Estas guías buscan establecer circuitos cortos y fomentar el aprovechamiento de subproductos de la pesca y acuicultura incorporando criterios de pertinencia cultural, género y sostenibilidad. **Objetivo(s):** Proponer soluciones sostenibles en pesca y acuicultura con enfoque de ruralidad, a fin de mejorar el acceso económico, la nutrición y la sostenibilidad ambiental en los territorios marino-costero en los países de Belize y Guatemala. **Metodología:** Enfoque participativo cualitativo con información de pescadores y líderesas de territorios marino-costeros de Belize y Guatemala y revisión de fuentes secundarias. **Resultados:** La práctica de pesca y acuicultura es el principal medio de vida de estas poblaciones. Se identificaron subproductos desaprovechados por falta de conocimiento y estrategias de uso para el consumo y venta. Las guías proponen estrategias para: organizar a la población en identificar soluciones territoriales; valorar los circuitos cortos asociados vinculando la producción pesquera a la mesa y centros escolares; e impulsar alternativas de transformación de los subproductos con tecnologías locales. Por ejemplo, saborizadores de alimentos bajos en sodio, alimento balanceado para animales, artesanías y usos en cosmética, entre otros. **Conclusiones:** Los territorios marino-costeros requieren apoyo para potenciar sus soluciones sostenibles con el medio ambiente, además pertinentes con la cultura y los recursos locales disponibles.
Keywords: seguridad alimentaria y nutricional, producción y ambiente sostenible, pesca y acuicultura
Financing: Fondos de la República de China-Taiwán en el marco del Proyecto SICA Azul
Acknowledgments: A la Cooperación de la República de China-Taiwán por sus aportes al desarrollo marino-costero
Disclosure of conflict of interest: No hay ningún conflicto de interés

87
GQ133SL

COINNOVACIÓN TERRITORIAL PARA LA TRANSICIÓN AGROECOLÓGICA Y EL CUIDADO DE LA SALUD EN CÓRDOBA, ARGENTINA

Evangelina Beatriz Arguello Caro[2,3], Ana Mercedes Arrascaeta[3], Luis Rogelio Narmona[3], Lourdes Aparicio[1], Mariana Andrea Eandi[4], **Melisa Romero Asís**[1], Julieta Giménez Pecci[3]
(1) Universidad Nacional de Córdoba, Centro de Investigaciones en Nutrición Humana (CenINH) Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, Bv. de la Reforma X5000, Córdoba, Argentina. (2) Universidad Nacional de Córdoba, Facultad de Ciencias Agropecuarias, Universidad Nacional de Córdoba., Ciudad Universitaria CBA, Córdoba, Argentina. (3) Instituto de Patología Vegetal, IPAVE-CIAP-INTA (4) Sin Afiliación.
Introducción: La Región Agroalimentaria de Córdoba, Argentina, constituye un territorio estratégico para el abastecimiento de alimentos frescos. En el marco del sistema productivo vigente, numerosas familias horticultoras enfrentan riesgos productivos, ambientales y sanitarios asociados, entre otros factores, al uso de insumos químicos sintéticos y a eventos climáticos extremos. Estas problemáticas afectan la salud de quienes producen alimentos y la sostenibilidad del sistema agroalimentario local. En este contexto, desde 2020, la Mesa Agroclimática y Ambiental (MACA) articula actores universitarios, organismos estatales vinculados a salud, ambiente y producción, y productores organizados, con el propósito de construir respuestas intersectoriales y territoriales. **Objetivo:** Describir una experiencia de coinnovación productiva y sanitaria orientada a contribuir al desarrollo de sistemas agroalimentarios hortícolas sostenibles, desde un enfoque agroecológico y de Una Salud. **Metodología:** Se desarrolló una estrategia interdisciplinaria e intersectorial basada en investigación participativa y vigilancia comunitaria de la salud, organizada en dos dimensiones complementarias: *socioproductiva*, mediante visitas a unidades productivas, diagnósticos colectivos de riesgos, pruebas con bioinsumos y gestión de la biodiversidad; y *sociosanitaria-ambiental*, mediante la identificación de exposiciones laborales y ambientales, síntomas percibidos y formas de articulación con efectores locales de salud. **Resultados:** A través de procesos colectivos se priorizaron problemas vinculados con la variabilidad climática, el incremento y resistencia de plagas, la dependencia de insumos sintéticos, los costos productivos y las exposiciones ambientales e impactos en salud asociados al trabajo hortícola. A partir de ello, se avanzó en la incorporación de tecnologías apropiadas, el fortalecimiento de herramientas de vigilancia comunitaria y la construcción de circuitos de atención con turnos protegidos para las familias horticultoras. **Conclusiones:** La experiencia permitió sostener una red territorial entre familias horticultoras, universidad, INTA, efectores de salud y organizaciones de productores, evidenciando también desafíos interdisciplinarios vinculados a marcos epistémicos diversos y dinámicas organizacionales.
Keywords: Una Salud, Sistemas Agroalimentarios, producción de alimentos frescos
Financing: Subsidio, otorgado por la Secretaría de Extensión Universitaria, Argentina Proyecto INTA: 2023-PD-L02-I091
Disclosure of conflict of interest: No presenta

88
GR922SR

BACTERIAS LÁCTICAS DE LA ARAUCANÍA COMO BIOINOCULANTES POTENCIAN METABOLITOS NUTRACÉUTICOS EN TOMATES CON ESTRÉS HÍDRICO.

Sharon Viscardi[1,3], **Camila Delgado Vergara**[1,2], Luis Marileo[3,4], Jonathan Laiño[6], Jean Guy LeBlanc[6], Luisa Jara[1,2], Patricio Barra[5,7]
(1) Laboratorio de Investigación Interdisciplinaria en Microbiología Aplicada, Facultad de Ciencias de la Salud, Universidad Católica de Temuco, Chile. (2) Doctorado en Ciencias Agropecuarias, Facultad de Recursos Naturales, Universidad Católica de Temuco, Chile. (3) Biotechnology of Functional Foods Laboratory, Padre Las Casas, La Araucanía, Chile. (4) Escuela de Medicina Veterinaria, Facultad de Recursos Naturales y Medicina Veterinaria, Universidad Santo Tomás, Temuco, Chile. (5) Biocontrol Research Laboratory, Universidad de La Frontera, Temuco, Chile. (6) CERELA-CONICET, San Miguel de Tucumán, Tucumán, Argentina. (7) Center of Plant, Soil Interaction and Natural Resources Biotechnology, Scientific and Technological Bioresource Nucleus (BIOREN), Universidad de La Frontera, Temuco, Chile.

Resumen. La crisis climática global amenaza severamente la seguridad alimentaria y la productividad de los cultivos, comprometiendo en efecto la calidad nutricional y la disponibilidad de micronutrientes esenciales. En Chile, gran parte de la producción hortícola depende de la agricultura familiar campesina. Integrando los paradigmas de *One Health* y *Küme Mogen*, este estudio evaluó el potencial de cepas bacterianas ácido lácticas (BAL) nativas, como bioinoculantes para mejorar la resiliencia del cultivo de Tomate (*Solanum lycopersicum*) y el valor nutracéutico de sus frutos cultivados bajo disponibilidad hídrica limitada. Se desarrollaron dos ensayos: uno controlado en invernadero con las cepas individuales, su consorcio (BB3+BB6) y un control, aplicando riegos de 100% y 60% de la capacidad de campo (CC); y un ensayo de campo participativo junto a la comunidad mapuche José Manuel Millapán Dos evaluando el consorcio bajo los mismos regímenes de riego. En los frutos se cuantificaron compuestos bioactivos clave como licopeno, betacaroteno y folatos. Los resultados demostraron que la bioinoculación con BAL no sólo mitiga el estrés por déficit hídrico preservando el rendimiento del cultivo, sino que potencia significativamente su perfil nutricional. En el ensayo comunitario, el consorcio BB3+BB6 incrementó notablemente las concentraciones de licopeno y folatos bajo ambos regímenes de riego, además bajo un déficit hídrico severo (60% CC), los frutos inoculados superaron de forma significativa los niveles de betacaroteno y licopeno frente al grupo control, contrarrestando la pérdida nutricional típica asociada al estrés ambiental, por otra parte, en el experimento de invernadero, se observó la mayor concentración de licopeno en plantas inoculadas con el consorcio bajo déficit hídrico. Estos hallazgos evidencian que el uso biotecnológico de microbiología nativa representa una estrategia innovadora y sostenible para la salud alimentaria, donde en cultivos tradicionales mejoran la densidad nutricional de las dietas, fortalecen la soberanía alimentaria y aportan resiliencia climática.

Keywords: bacterias ácido-lácticas, déficit hídrico, metabolitos nutracéuticos
Financing: Financiado por Fondecyt Regular 1250993 - Proyecto Anillo ATE250028
Acknowledgments: Fondecyt Regular 1250993 Proyecto Anillo ATE250028Universidad Católica de Temuco
Disclosure of conflict of interest: No posee conflictos de interés

89
GT893MF

CARACTERIZACIÓN NUTRICIONAL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS CON ALEGACIONES PLANT-BASED EN EL COMERCIO MINORISTA BRASILEÑO

Camila Aparecida Borges[1], Agnes Ferreira Nasato[1], Samanta Fabbris[2], Mariana Ribeiro[2], Lais Amaral Mais[2]
(1) Universidade de São Paulo, Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, Avenida Pádua Dias, Piracicaba, Brasil. (2) Instituto de Defesa de Consumidores, São Paulo, Brasil

Introdução: A crescente associação entre alimentação e mudanças climáticas têm impulsionado o crescimento de produtos plant-based como alternativas a carnes e laticínios. **Objetivo:** Caracterizar produtos com alegações plant-based, vegetarianas e veganas no varejo brasileiro quanto a grupos alimentares, nível de processamento e principais ingredientes, contribuindo para futuras regulamentações. **Método:** Foram analisados rótulos de 59.791 alimentos e bebidas da base Mintel-GNPD (2018–2025). Identificaram-se 5.983 produtos com alegações de plant-based, vegano ou vegetariano. Os itens foram classificados em 24 grupos e segundo a classificação NOVA. Avaliou-se a presença de marcadores de ultraprocessamento, como aditivos cosméticos, e a frequência dos principais ingredientes. Regressão logística estimou a associação entre alegações e presença de aditivos. **Resultados:** Entre os produtos com alegações, predominam itens ultraprocessados, especialmente os plant-based, quase sete vezes mais frequentes nesse grupo. As alegações foram mais comuns em substitutos lácteos, substitutos cárneos, laticínios, petiscos e bebidas nutricionais. Nos substitutos cárneos, destacaram-se proteínas vegetais, soja e gorduras vegetais; nos lácteos, castanha de caju, leite de coco e açúcar. Cerca de 74% dos produtos plant-based continham ao menos um aditivo cosmético, principalmente emulsificantes, espessantes e aromatizantes. Esses produtos apresentaram maior chance de conter tais aditivos em comparação aos não plant-based (RC: 1,25; IC95%: 1,03–1,50). **Conclusão:** Produtos com alegações plant-based, veganas e vegetarianas, embora associados à saudabilidade e sustentabilidade, são majoritariamente ultraprocessados. Destaca-se a necessidade de regulamentação específica e maior atenção a esses produtos no Brasil.

Keywords: rotulagem de alimentos, plant-based, ultraprocessados
Financing: Carta Acordo via PAHO, Ministério da Saúde e Anvisa
Acknowledgments: Instituto de Defesa do Consumidor IDEC
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

90
JC447KK

CAPACIDAD ANTIOXIDANTE EN PRODUCTOS ALIMENTICIOS ADICIONADOS CON GRANO GASTADO DE CERVECERÍA

Samanta Tapia Molina[1], Lilia Mexicano Santoyo[1], Tarsicio Medina Saavedra[1], María Isabel García Vieyra[1], Tania Patricia Castro Jácome[2], Adriana Mexicano Santoyo[3]
(1) Universidad de Guanajuato, Departamento de Ingeniería Agroindustrial, Privada Arteaga s/n, Col. Centro, C.P.38900, Salvatierra, Guanajuato, México. (2) Grupo Educativo del Valle, Avenida de la Cultura No. 30. C.P. 63157, Ciudad del Valle, Tepic, Nayarit, México. (3) Instituto Tecnológico de Cd. Victoria, División de Estudios de Posgrado e Investigación, Boulevard Emilio Portes Gil #1301 Pte. A.P. 175 C.P. 87010, Victoria, Tamaulipas, México

Resumen. Después del proceso de elaboración de cerveza se generan tres tipos principales de residuos: el grano gastado (GGC), el lúpulo gastado y la levadura residual. El GGC es rico en proteínas, fibra, azúcares fermentables y compuestos bioactivos. Los compuestos bioactivos más comunes incluyen metabolitos secundarios como antibióticos, alcaloides, pigmentos de grado

alimenticio y compuestos fenólicos. El objetivo de esta investigación fue incorporar el GGC en productos alimenticios y evaluar la capacidad antioxidante y fenoles totales en los productos finales. Primeramente, se elaboraron una galleta y pasta adicionando el 30 % de GGC. Posteriormente, se obtuvieron extractos metanólicos y acuosos de las muestras de galleta y se determinó la capacidad antioxidante mediante el método DPPH y fenoles totales por el método de Folin-Ciocalteu. Los resultados muestran que el GGC presenta una capacidad antioxidante de (23.19 %) y un contenido de fenoles totales de 782 EAG/100g de muestra. Se registró una mayor actividad antioxidante en la galleta adicionada con GGC, tanto en el extracto metanólicos (58.91%) y en el extracto acuoso (40.20 %), así como en la pasta (15.97%). En cuanto a fenoles totales, en los extractos metanólicos de la galleta y en las muestras de pasta, no se observaron diferencias estadísticas entre las muestras con y sin GGC. Por otra parte, en los extractos acuosos se observó un mayor contenido de fenoles al adicionar GGC (926.28 EAG/100g). Se concluye que el GGC podría tener beneficios potenciales para la salud si se utiliza como ingrediente funcional en la industria alimentaria, debido a sus porcentajes favorables de actividad antioxidante.

Keywords: compuestos antioxidantes, alimentos, subproducto industrial
Financing: Sin financiamiento
Acknowledgments: Los autores agradecen a la Universidad de Guanajuato con su apoyo con la infraestructura.
Disclosure of conflict of interest: Se declara que no hay conflicto de intereses entre los autores.

91
JG176TR

BARRAS NUTRITIVAS LIBRES DE GLUTEN

Jenny Ruales[1], Yadira Quimbita[1], Caterine Donoso[1], Riczuri Olmos[1], Juan Montenegro[1]
(1) Escuela Politécnica Nacional, Ciencia de Alimentos y Biotecnología, Ingeniería Química y Agroindustria, Ladrón de Guevara y Andalucía, Quito, Ecuador

Resumen. El desarrollo de barras sin gluten que combinen calidad nutricional con aceptabilidad por parte del consumidor sigue siendo un desafío en la formulación de alimentos. Este estudio tuvo como objetivo desarrollar y evaluar barras sin gluten formuladas con ingredientes tropicales y andinos, dirigidas tanto a personas con enfermedad celíaca como a la población general. Inicialmente se desarrollaron diez formulaciones y se evaluaron utilizando parámetros instrumentales de textura, de las cuales se seleccionaron tres para la evaluación sensorial del consumidor. Con base en la aceptabilidad general y el desempeño de la textura, la muestra se identificó como el producto preferido y posteriormente se sometió a una caracterización nutricional integral y una evaluación de estabilidad. La muestra seleccionada se presenta como fuente de hierro, magnesio y zinc, y presentó bajos niveles de sodio en comparación con los snacks sin gluten convencionales. La barra también mostró capacidad antioxidante derivada de ingredientes de alimentos integrales. Los análisis microbiológicos confirmaron la seguridad del producto y la estabilidad oxidativa se mantuvo alta durante el período de almacenamiento experimental en condiciones de congelación, refrigeración y temperatura ambiente. Los cambios de textura instrumentales durante el almacenamiento fueron dependientes de la temperatura, pero no resultaron en diferencias significativas en la percepción sensorial. En general, los resultados demuestran que la muestra representa una barra energética sin gluten nutricionalmente equilibrada, estable y sensorialmente aceptable, con potencial para su aplicación como snack funcional.

Keywords: barrera nutricionales, aceptabilidad, libres de gluten
Financing: Este estudio fue financiado por el proyecto PTT-22-02 de la Escuela Politécnica Nacional
Acknowledgments: Se agradece a CAMARI
Disclosure of conflict of interest: Declaro no tener ningún conflicto de interés

92
JK194FR

INTENSIFICACIÓN AGROPRODUCTIVA Y TENDENCIAS DE MORTALIDAD POR CÁNCERES SEXO-ESPECÍFICOS EN REGIÓN PAMPEANA CORDOBESA, ARGENTINA (1996–2023)

María Lourdes Aparicio[1,3], Marcela Canale[1,2], **Lourdes Aparicio**[1,3], Iohanna Filippi[2,4], María del Pilar Diaz[4], Mariana Butinof[1]
(1) Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, UNC, Córdoba, Argentina. (2) Instituto de Investigaciones en Ciencias de la Salud, CONICET, UNC, Córdoba, Argentina. (3) Centro de Investigaciones y Estudios sobre Cultura y Sociedad, CONICET, UNC, Córdoba, Argentina. (4) Facultad de Ciencias Médicas, UNC, Córdoba, Argentina

Resumen. La región pampeana de Córdoba (RPC) concentra una de las expansiones agrícolas más intensas de Argentina: entre 1996-2023 se duplicó la superficie sembrada y quintuplicó la producción total; transformaciones territoriales que podrían modificar los perfiles de exposición ambiental y contribuir a desigualdades espaciales de mortalidad por cáncer. **Objetivos:** Evaluar el efecto de la intensificación agroproductiva en la RPC (1996–2023) asociado a los patrones espacio-temporales y generacionales de mortalidad por cánceres sexo-específicos, e identificar implicancias para políticas de salud ambiental en territorios de agricultura intensiva. **Metodología.** Estudio ecológico longitudinal: 11 departamentos de RPC (1996–2023). Cálculo de tasas de mortalidad, crudas (CMR) y ajustadas por edad (ASMR) según causa, año y departamento provincial para cáncer de mama (CM, CIE-10: C50) y próstata, (CP, CIE-10: C61). Análisis de correlación entre indicadores agroproductivos, sociodemográficos (Spearman e Pearson) y las tasas en tres cortes temporales (1996,2010,2023). Tendencias longitudinales analizadas mediante Modelos Joinpoint, calculando el porcentaje de cambio anual (PCA), y modelos edad-período-cohorte (APC) evaluando patrones temporales y generacionales de mortalidad por cáncer en contexto de cambios ambientales. **Resultados:** Se observaron patrones decrecientes en mortalidad, aunque con trayectorias heterogéneas: quiebre significativo para CP en 2010 ($PCA_{(2010-2023)}$ -3,21%; p<0,001) y gradual en CM ($PCA_{(1996-2023)}$ -0,94%; p<0,001). Las asociaciones entre los indicadores agroproductivos y CMR fueron positivas ($CP_{(2010)}$, producción total p=0,0114 y rendimiento p=0,0412; $CM_{(2010)}$, p=0,0097 y p=0,0134). Los APC sugirieron efectos de cohorte moderadas para ambos cánceres, con riesgos relativos crecientes en cohortes más jóvenes para CP y con variación limitada para CM. Los sistemas productivos configuran activamente los entornos de exposición y las condiciones de salud en territorios de agricultura intensiva, refuerzan la necesidad de integrar la vigilancia epidemiológica del cáncer al monitoreo de riesgos ambientales y productivos.

Keywords: exposición a plaguicidas, neoplasias, análisis espacio-temporal
Financing: Beca doctoral Secretaría de Ciencia y Tecnología (SeCyT UNC) (2023-2028) otorgada a la Mgter Lourdes Aparicio
Acknowledgments: Agradecemos al LEACC, CENINH y Escuela de Nutrición, FCM, UNC
Disclosure of conflict of interest: No se declaran conflicto de intereses.

93
JQ186SB

COOPERATIVISMO EN LA AGROINDUSTRIA FAMILIAR: MERCADO TERRITORIAL A LA LUZ DE LA NUEVA SOCIOLOGÍA ECONÓMICA

Washington Sousa[1], Letícia de Souza Amaral[2], Dinara Leslye Macedo e Silva Calazans[3]
(1) Universidade Federal Do Rio Grande Do Norte, Departamento



De Administração Pública E Gestão Social, Centro De Ciências Sociais Aplicadas, Campus Universitário Central Caixa Postal 1524 - Campus Universitário Lagoa Nova CEP 59078-900, Natal/RN, Brasil. (2) Universidade Federal Do Rio Grande Do Norte, Programa De Pós-Graduacão Em Administração, Centro De Ciências Sociais Aplicadas, Campus Universitário Central Caixa Postal 1524 - Campus Universitário Lagoa Nova CEP 59078-900, Natal/RN, Brasil. (3) Universidade Federal Do Rio Grande Do Norte, Departamento De Ciências Administrativas, Centro De Ciências Sociais Aplicadas, Campus Universitário Central Caixa Postal 1524 - Campus Universitário Lagoa Nova CEP 59078-900, Natal/RN, Brasil

Resumo. Contexto: Os sistemas agroalimentares hegemônicos provocam desterritorialização ao concentrar capital e impor padrões técnico-produtivos privilegiando cadeias longas e globais de comercialização. Esse modelo relativiza impactos socioambientais negativos, fragiliza a governança local do ciclo produção, abastecimento e consumo de alimentos, afetando sociobiodiversidade e subordinando a diversidade alimentar à racionalidade da eficiência em escala. Em contraposição, a literatura acadêmica contemporânea mobiliza o conceito de enraizamento (*embeddedness*) para compreender mercado territorial como prática de reincorporação da economia ao tecido social. **Objetivo:** Sistematizar práxis de mercado territorial à luz da Nova Sociologia Econômica, ancorada em evidências de enraizamento econômico que, por meio do cooperativismo agroindustrial, se revela contramovimento à lógica mercantil hegemônica e estratégica de desenvolvimento local sustentável. **Metodología:** De natureza empírico-interpretativa, qualitativa, baseada em dez entrevistas com sócios de cooperativas da agricultura familiar, responsáveis pela gestão compartilhada do Mercado da Agricultura Familiar (MecAF), RN/Brasil. Corpus textual foi processado via análise lexical (IRaMuTeQ) pela Classificação Hierárquica Descendente e Análise Fatorial de Correspondência, gerando núcleos de sentido de governança e coordenação. **Resultados:** O mercado territorial revela-se espaço de coordenação institucional de comercialização para políticas de compras governamentais de alimentos e o mercado supermercadista. O cooperativismo emerge como mediador entre exigências sanitárias e desafios da produção familiar em cadeias curtas. Práticas econômicas aparecem enraizadas na família, entre jovens e mulheres, e na comunidade, vinculadas à reprodução social do território. **Conclusões:** O MecAF transcende a lógica de troca mercantil, conformando estrutura social ancorada em redes de colaboração e valorização de recursos locais. É aliança intersetorial de transição agroecológica e de sucessão rural que congrega jovens e mulheres à produção ao tempo que valoriza a cultura alimentar dos territoriais. O cooperativismo media tensionamentos entre regulamentações e produção familiar, viabilizando a comercialização em mercados privados e políticas públicas alimentares, sob arranjo institucional e dinâmicas socioeconômicas territorialmente enraizadas.

Keywords: cooperativismo agroindustrial, arranjo institucional de mercado territorial, compras públicas de alimentos.
Financing: CAPES, Brasil; MDA, Brasil; INCRA, Brasil.
Acknowledgments: CAPES/Brasil; MDA/Brasil; INCRA/Brasil
Disclosure of conflict of interest: Não temos conflito de interesse a reportar.

94
JT282LR

INICIATIVA COMUNITARIA PARA MEJORAR NUTRICIÓN INFANTIL MEDIANTE PRODUCCIÓN AGROECOLÓGICA BOVINA EN EL TRÓPICO DE MÉXICO

María Fernanda González Arellano[1], José Nahed Toral[2], Francisca Avilés Nova[1], Francisco Guízar Vázquez[3], José Herrera Camacho José Herrera Camacho[4], Octavio Castelán Ortega[1]
(1) Universidad Autónoma del Estado de México, Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia, Cerrillo, Piedras Blancas, Toluca de Lerdo, México. (2) Colegio de la Frontera Sur, San Cristóbal de las Casas, Chiapas, México. (3) Colegio de la Frontera Sur, Ciudad Industrial, Campeche, México. (4) Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia, Morelia, Michoacán, México

Resumen. Contexto: Las regiones tropicales de México presentan altas prevalencias de mala nutrición en niñas y niños menores de cinco años. Al mismo tiempo, la expansión de la ganadería extensiva ha incrementado el impacto ambiental y encarecido la producción de alimentos como la leche y la carne, los cuales no siempre son consumidos por las comunidades productoras, pese a su importancia nutricional. **Objetivo:** Diseñar e implementar una iniciativa participativa con las familias ganaderas de pequeña escala y escuelas de nivel preescolar, orientada a fortalecer la producción agroecológica de leche y carne mediante el uso de árboles nativos en la alimentación del ganado, promoviendo el consumo local de estos alimentos frescos en los menús escolares. **Metodología:** La iniciativa se desarrolló en tres localidades, El Peñón (Temascaltepec, Estado de México), Tafetán (Tzitzio, Michoacán) y el ejido Emiliano Zapata (Tecpatán, Chiapas). Se utilizó un enfoque de investigación-acción participativa con la colaboración de familias ganaderas, organizaciones rurales, autoridades escolares y municipales. Se elaboraron árboles de problemas y soluciones, y se implementaron talleres comunitarios y asambleas infantiles para fomentar la producción y el consumo local en preescolares. **Resultados:** Se construyó un modelo de marco lógico basado en las perspectivas comunitarias, integrando a los distintos actores clave del sistema alimentario. Se fortalecieron los vínculos entre productores, familias y autoridades escolares, lo que permitió establecer acuerdos para la compra local de leche y derivados. Como resultado, se crearon comités escolares de alimentación denominados “Pro-leche”, logrando mejorar las prácticas de alimentación infantil y la compra accesible de leche directamente con ganaderos de la comunidad. Estos acuerdos se formalizaron mediante una carta de intención firmada por los participantes. **Conclusiones**: Las iniciativas comunitarias participativas permiten traducir las recomendaciones sobre sistemas alimentarios sostenibles en acciones concretas, fortaleciendo la producción local y mejorando la nutrición infantil.

Keywords: agroecología, nutrición infantil, acción comunitaria.
Financing: Financiamiento otorgado por SECIHTI mediante proyecto CONAHCYT PRONACES 317413 en soberanía alimentaria nacional.
Acknowledgments: Agradecemos a familias ganaderas, comunidad escolar y autoridades municipales por el apoyo en la iniciativa.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

95
KR245MR

FEIRA LIVRE E DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL NO SEMIÁRIDO: DESAFIOS E POTENCIALIDADES EM SEABRA, BAHIA, BRASIL

Feria libre y desarrollo territorial en el semiárido: desafíos y potencialidades en Seabra, Bahía, Brasil

Manassés dos Santos Silva[1], Andressa Barreto Lima[2,4], Vera Ferreira Andrade de Almeida[2,3], Alex Sander Lopes da Silva[2], Clicia María Benevides[2,3]
(1) Universidade Federal da Bahia (UFBA), Faculdade de Educação (FACED), Avenida Reitor Miguel Calmon, s/n - Vale do Canela, CEP: 40110-100, Bahia, Salvador, Brasil. (2) Universidade do Estado da Bahia (UNEB), Departamento de Ciências Humanas e Tecnologias – Campus XIX, BA-512, s/n - Santo Antonio, 42800-000, Bahia, Camaçari, Brasil. (3) Universidade do Estado da Bahia (UNEB),



Departamento de Ciências da Vida – Campus I, Rua Silveira Martins, 2555 - Cabula, CEP: 41150-000, Bahia, Salvador, Brasil. (4) Universidade de Salvador (UNIFACS), Departamento de Ciências da Saúde, Rua Rio Tinto, 152 - Santa Mônica, 44077-140, Bahia, Feira de Santana, Brasil

Resumo. Contexto: No Brasil, as feiras livres constituem espaços fundamentais de circulação de alimentos, sociabilidade e expressão cultural, especialmente em territórios marcados pela agricultura familiar. No semiárido baiano, esses espaços assumem papel relevante na economia local. **Objetivo:** Analisar a organização espacial, as dinâmicas sociais, o perfil dos produtos e as interfaces com a agroecologia em uma feira livre no município de Seabra, Bahia, Brasil. **Metodologia:** Trata-se de uma pesquisa qualitativa, a partir de um relato de experiência, fundamentada na observação direta estruturada. Os dados foram registrados em diário de campo e analisados por meio de abordagem descritiva e interpretativa. **Resultados:** Identificou-se predominância de produtos regionais *in natura*, forte presença da agricultura familiar e intensa interação social. A feira apresenta relevância econômica e cultural, mas também limitações estruturais, ausência de identificação agroecológica e indícios de intermediação, revelando contradições no sistema. **Conclusão:** A feira analisada apresenta potencial para fortalecimento da agroecologia e dos circuitos curtos no Brasil, mas demanda melhorias estruturais e maior apoio de políticas públicas e organização coletiva.

Keywords: sociabilidade, economia local, produtos regionais
Financing: Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES)
Disclosure of conflict of interest: Não há conflito de interesse.

96
LD555PS

PROMOTING FOOD SECURITY AND SUSTAINABLE SYSTEMS IN THE BRAZILIAN SEMI-ARID: THE FLOEMA EXPERIENCE

Seguridad alimentaria y sistemas sostenibles en el semiárido brasileño: La experiencia de Floema.

Amanda Letícia Bezerra de Oliveira[1], Gabriel Nascimento da Silva[2], Priscila Olívia de Oliveira Dias[2], Karen Maria da Costa Mattos[2], Sandra Rufino[2]
(1) Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP), Programa de Pós-Graduação em Alimentos e Nutrição, Departamento de Ciência de Alimentos e Nutrição, Faculdade de Engenharia de Alimentos, R. Monteiro Lobato, 80 - Cidade Universitária, Campinas - SP, 13083-862, Campinas, Brasil. (2) Universidadde Federal do Rio Grande do Norte (UFRN), Natal, Brasil

Abstract. Introduction: Family farming plays a central role in promoting food and nutritional security in socio-environmentally vulnerable areas such as the brazilian semi-arid region. Climate change, water scarcity, and social inequalities directly affect food production, access, and dietary diversity for these families. Agroecological practices, combined with local knowledge and nutrition education, strengthen resilient food systems. The Floema Project, developed by the Natal chapter of Engineers Without Borders (EWB-Natal) and operating as a university-based incubator, integrates agroecology, nutrition, and social technologies in the brazilian semi-arid region. **Objective:** This study aims to analyze the contributions of the Floema Project to the promotion of food and nutritional security among family farmers in the semi-arid region. **Methodology:** This qualitative experience report describes the Floema Project's actions to promote food security among family farmers in the semi-arid region of Rio Grande do Norte, using participatory action research, food and nutrition education, and agroecology. Eleven families participated, with one selected to receive a demonstrative agroforestry unit based on vulnerability, interest, and prior engagement. Methods included informed consent, socioeconomic and nutritional questionnaires, and participatory mapping of edible species. Educational strategies included workshops based on the Dietary Guidelines for the Brazilian Population, collective agroecological activities, and the development of an illustrated guide and a recipe booklet. **Results:** Families rely primarily on subsistence agriculture, facing drought, water salinity, and production instability. Nutritional assessment revealed reduced dietary diversity and increased consumption of package food. Participatory mapping identified significant agrobiodiversity, including underutilized species. The recipe booklet facilitated recovery of traditional preparations and valorized local food knowledge. workshops enhanced understanding of healthy eating and sustainable food systems, promoting family autonomy and community engagement. **Conclusion:** The Floema Project demonstrates that integrating family farming, agroecology, and food and nutrition education strengthens food security and public health in vulnerable contexts, while participatory extension projects enhance farmers' autonomy and support food and nutrition policies.

Keywords: food and nutrition security, agroecology, sustainable food systems
Financing: Work supported by the Federal University of Rio Grande do Norte, Brazil
Disclosure of conflict of interest: The work does not present conflicts of interest.

97
LH837RS

EFECTO DEL CULTIVO INTERCALADO SOBRE LA CALIDAD NUTRICIONAL Y ANTIOXIDANTE DE LACTUCA SATIVA.

Juan Luis Ignacio Cumin Loaiza[1], Katherine Isabel Teke Trombert[1], Juan Luis Ignacio Cumin Loaiza[1], Ricardo Andrés Catalán Sanhueza[1], Natalia Vanesa Celedón Celis[1,2,3], **Scarlet Antonia Barrales Vidal**[4]
(1) Universidad de La Frontera, Nutrición y Dietética, Facultad de Medicina, Francisco Salazar #1145, Temuco, Chile. (2) Universidad de La Frontera, Salud Pública, Facultad de Medicina, Carrera #228, Temuco, Chile. (3) Universidad de La Frontera, Doctorado en Ciencias Agroalimentarias y Medioambiente, Facultad de Ciencias Agropecuarias y Medioambiente, Francisco Salazar #1145, Temuco, Chile. (4) Sin Afiliación

Resumen. El cultivo intercalado, definido como la siembra simultánea de distintas especies vegetales en un mismo espacio, ha sido propuesto como una estrategia agroecológica capaz de mejorar la calidad nutricional de los cultivos. *Lactuca sativa* es una de las hortalizas de mayor consumo a nivel mundial, destacando por su aporte de vitaminas, minerales y compuestos bioactivos con propiedades antioxidantes, cardio protectoras y neuroprotectoras. **El objetivo** de este estudio fue evaluar el efecto de diferentes asociaciones vegetales sobre parámetros fisiológicos, pigmentarios y bioquímicos en dos variedades de lechuga (Great Lake y Lollo), con el fin de determinar su influencia en la calidad nutricional y antioxidante. **Metodologia:** Se establecieron tratamientos de cultivo intercalado con ruda (*Ruta graveolens*), tomillo y hierbabuena (*Thymus vulgaris* y *Mentha spp.*), girasol + alyssum, además de un control en monocultivo. Las plantas fueron cultivadas bajo condiciones controladas, cosechadas y almacenadas a -80°C hasta su análisis. Se evaluaron clorofilas mediante espectrofotometría, compuestos fenólicos mediante método Folin-Ciocalteu y HPLC-DAD, y capacidad antioxidante mediante ensayos TEAC, CUPRAC y DPPH. **Los resultados** evidenciaron diferencias estadísticamente significativas entre tratamientos, indicando que la respuesta depende tanto de la asociación vegetal como de la variedad. En particular, la combinación con tomillo y girasol incrementó la actividad antioxidante, especialmente en la variedad Lollo, mientras que la ruda favoreció la acumulación de compuestos fenólicos en Great Lake. Se **concluye** que el cultivo

intercalado modula la composición nutricional y antioxidante de la lechuga, constituyendo una estrategia prometedora para mejorar la calidad de los alimentos. No obstante, los efectos dependen de la interacción entre especies, por lo que es fundamental considerar la competencia y complementariedad entre cultivos.
Keywords: lactuca sativa, antioxidantes, calidad nutricional
Financing: DI25-0045
Acknowledgments: Directora de Carrera Andrea Muñoz Cerda Nutrición y Dietética (UFRO)
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran que no tienen ningún conflicto de interés

98
LL528RF

EVALUACIÓN NUTRICIONAL DEL CHAPULÍN (SPHENARIUM PURPURASCENS): UNA ALTERNATIVA PROTEICA SOSTENIBLE PARA ADICIONAR A ALIMENTOS

Elia Herminia Valdés Miramontes[1], Daniela Montserrat Guzmán Escalera[1], Ma Claudia Castañeda Saucedo[1]
(1) Universidad de Guadalajara, División de Ciencias Exactas, Naturales y Tecnológicas, Centro Universitario del Sur, Av. Enrique Arreola Silva #883, Ciudad Guzmán, México.
Resumen. El uso de insectos comestibles, como el chapulín de la milpa (*Sphenarium purpurascens*), se ha consolidado como una alternativa sostenible para incrementar la disponibilidad de proteínas de alta calidad. La harina de chapulín presenta propiedades funcionales capaces de modificar la textura y comportamiento de los alimentos a los cuales se les agrega. Estudios recientes evidencian que su inclusión en proporciones moderadas (2–6%) mantiene una aceptabilidad sensorial adecuada, a la vez que contribuye a elevar el contenido nutrimental del producto alimenticio final. Además, revisiones contemporáneas resaltan que los insectos, incluidos chapulines y otras especies, contienen aminoácidos esenciales y presentan un potencial significativo como fuente proteica sostenible, aunque su alergenicidad continúa siendo un aspecto para considerar. Como parte de esta investigación se elaboraron harina de chapulín deshidratado (HCD) y pasta de chapulín sazonado (PCS) y se determinó su composición proximal. La composición nutricional de las materias primas mostró diferencias estadísticamente significativas en todos los parámetros evaluados (p = 0,0001). La HCD destacó por presentar el mayor contenido de proteína cruda (58,27 ± 0,13), mientras que la PCS presentó los valores más elevados de grasa cruda (17,54 ± 0,05) y fibra cruda (10,53 ± 1,30). En cuanto a las cenizas, la HCD presentó el valor más alto (10,55 ± 0,05), mientras que la pasta de chapulín sazonado registró 9,50±0,02. Estos resultados evidencian que tanto la harina como la pasta de chapulín constituyen alternativas con potencial para mejorar el perfil nutricional de productos alimentarios, aunque sus características varían de acuerdo con su procesamiento. Este trabajo abre nuevas oportunidades para el desarrollo de productos tradicionales reformulados que incorporen ingredientes locales de alta calidad nutricional, y sugiere la necesidad de investigaciones futuras orientadas a la optimización tecnológica y la evaluación de biodisponibilidad de nutrientes.
Keywords: frijol negro, enriquecimiento nutricional, chapulín
Financing: Los autores declaran que este trabajo no recibió ningún tipo de financiación externa.
Acknowledgments: A la Universidad de Guadalajara y la población habitante de la Región del Istmo de Tehuantepec, Oaxaca
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran que no existe ningún conflicto de interés real o potencial relacionado con la realización de este estudio.

99
MG335BN

ESTRATEGIAS PARA DISMINUIR LA CANTIDAD DE DESPERDICIO DE ALIMENTOS EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

Pia Placencia Monroy[1], Elena Rivero[2], Silvia Delgado[2], María Trinidad Pozo Marquez[1]
(1) Universidad Católica del Maule, Escuela de Nutrición y dietética, Facultad Ciencias de la salud, Avenida San Miguel 3605, Talca, Chile
(2) Universidad Católica del Uruguay, Departamento de Bienestar y Salud, Licenciatura en Nutrición, Uruguay, Uruguay, Uruguay
Resumen. Introducción: El desperdicio de alimentos constituye un problema relevante debido a sus implicancias ambientales, económicas y sociales, especialmente en contextos de alimentación colectiva. En este escenario, resulta necesario analizar la evidencia científica disponible sobre las estrategias orientadas a su reducción. **Objetivo:** sintetizar la evidencia científica sobre las estrategias, prácticas y factores que influyen en la disminución del desperdicio de alimentos en los servicios de alimentación, con el fin de identificar enfoques efectivos, brechas de conocimiento y recomendaciones aplicables a distintos contextos institucionales y comerciales. **Metodología:** Se realizó una revisión sistemática mediante la búsqueda de estudios publicados entre 2021 y 2025 en Web of Science (Wos), Scopus y PubMed, siguiendo un proceso de identificación, cribado y elegibilidad. Se incluyeron estudios cualitativos y cuantitativos que abordaran intervenciones relacionadas con la reducción del desperdicio en servicios de alimentación. **Resultados:** las estrategias más consistentes se asocian con la planificación de la demanda, el control del tamaño de las porciones, el diseño de menús ajustados al consumo real y la capacitación del personal. Además, la incorporación de herramientas tecnológicas y sistemas de apoyo a la toma de decisiones presenta un potencial creciente para mejorar la eficiencia operativa y reducir el desperdicio, especialmente en servicios de mayor complejidad. **Conclusión**: la reducción del desperdicio de alimentos requiere un enfoque integral que combine medidas operativas, organizacionales y tecnológicas, adaptadas a las características específicas de cada servicio, junto con el fortalecimiento de la formación y el compromiso del personal.
Keywords: desperdicio de alimentos, estrategias, servicios de alimentación
Financing: No existen fuentes de financiación que comprometan la veracidad de los resultados.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar.

100
MH649DF

TRANSICIONES ECOSISTÉMICAS Y EMERGENCIA DE ORIENTIA SPP. EN CHILE: DESAFÍOS PARA LA SOSTENIBILIDAD ALIMENTARIA

Juan David Linero[1], Adriana Santodomingo[2], Silvia Peña[3]
(1) Universidad Católica del Maule, Programa de Doctorado en Salud Ecosistémica, Centro de Investigación de Estudios Avanzando del Maule (CIEAM), Avenida San Miguel 3605, Maule, Talca, Chile
(2) Universidad Católica del Maule, Centro de Investigación de Estudios Avanzando del Maule (CIEAM), Vicerrectoría de Investigación, Avenida San Miguel 3605, Maule, Talca, Chile
(3) Universidade Estadual do Sudeste da Bahia., Departamento de Pós-graduação, Faculdade de Engenharia e Ciência de Alimentos, Vitória da Conquista, Bahía, Brasil, Itapetinga, Brasil
Resumen. Contexto: La sostenibilidad alimentaria depende del equilibrio entre salud ambiental y sistemas productivos rurales. En Chile, transformaciones ecosistémicas, cambios de uso

del suelo y actividades agrícolas podrían favorecer la circulación de *Orientia spp.*, aumentando riesgos emergentes para la salud rural. **Objetivo:** Analizar la relación entre transformaciones ecosistémicas, cambios de uso del suelo y circulación de *Orientia spp.* en Chile, así como sus implicaciones sobre la sostenibilidad alimentaria, la salud ambiental y las comunidades rurales desde un enfoque Una Salud. **Metodología:** Se realizó una revisión narrativa con enfoque sistemático sobre la emergencia de *Orientia spp.* en Chile y su relación con transformaciones ecosistémicas, cambios de uso del suelo, actividades rurales y sostenibilidad alimentaria. La búsqueda se efectuó en PubMed, Scopus, WOS y SciELO, incluyendo artículos publicados entre 2000 y 2025 en inglés y español. Se priorizaron estudios desarrollados en Chile y Sudamérica relacionados con ecología de vectores, hospedadores, salud rural y sistemas productivos. **Resultados:** Desde el primer reporte humano de tifus de los matorrales en Chile, la evidencia científica muestra una expansión progresiva de *Orientia spp.* en ecosistemas rurales del sur del país, asociada a ambientes con intervención antrópica y actividades agrícolas. Los hallazgos incluyen detección molecular del agente en roedores silvestres, ácaros trombicúlidos y animales centinela, evidenciando circulación ambiental activa en distintos territorios. La literatura revisada relaciona cambios de uso del suelo, transformación de paisajes rurales e interacción humano-fauna-vector con mayor exposición zoonótica en comunidades rurales. La información analizada sugiere que las transformaciones ecosistémicas podrían influir sobre la salud ambiental y representar desafíos emergentes para la sostenibilidad alimentaria desde un enfoque Una Salud. **Conclusiones:** Los hallazgos resaltan la necesidad de fortalecer estrategias de vigilancia integrada desde Una Salud frente a los desafíos emergentes que representan *Orientia spp.* para la salud ambiental, las comunidades rurales y la sostenibilidad alimentaria en Chile.
Keywords: sostenibilidad alimentaria, una salud, orientia spp.
Financing: Este trabajo no recibió financiamiento externo.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar.

101
MN529DP

FORTIFICACIÓN DE CREMA DE CACAHUATE CON HARINA DE GRILLO (ACHETA DOMESTICUS)

Vianey Méndez Trujillo[1], Paola Guadalupe Pérez Insunza[1], Daniela González Valencia[1], Carlos Olvera Sandoval[1]
(1) Universidad Autónoma de Baja California, Nutrición, Medicina y Nutrición, Humberto Torres Sanginés s/n, Centro Cívico; C.P. 21000, Mexicali, México

Resumen. La entomofagia, entendida como el consumo de insectos por el ser humano, representa una alternativa para el consumo de proteínas de alto valor biológico. Se evidencia que los insectos poseen propiedades nutrimentales de interés, aportan proteínas de alta calidad, lípidos, vitaminas y minerales; sin embargo, su aceptación se limitada por factores culturares y alimentarios. Actualmente, el crecimiento acelerado de la población mundial, organizaciones internacionales promueven la entomofagia como una alternativa segura y de bajo costo. Por ello el desarrollo de una crema de cacahuate fortificado con harina de grillo, puede constituir una estrategia innovadora para mejorar el consumo de proteína e incrementar el consumo de insectos, con la alternativa de una sana alimentación. **El objetivo** de este trabajo fue desarrollar y caracterizar una crema de cacahuate sabor cocoa, fortificada con harina de grillo (*Acheta domesticus*) incrementando su calidad proteica. **Metodos:** Se realizaron diversas formulaciones de ingredientes hasta seleccionar el producto con las mejores características fisicoquímica y sensoriales. Posteriormente, se realizaron las determinaciones cumpliendo con la normativa NOM 051, empleando los métodos oficiales de la Asociación Oficial de Químicos Agrícolas (AOAC por sus siglas en inglés), se obtuvo 5.6% de humedad, proteína 26%, Grasa total 27%, Grasa saturada 4.5%, fibra cruda 9 %, sodio 50mg en el producto fortificado. Los **resultados** demuestran que la incorporación de la harina de grillo mejora significativamente el contendido y calidad de la proteína del producto ($p > 0.05$). En **conclusión,** la crema de cacahuate fortificada con harina de grillo representa una alternativa funcional con alto valor nutricional, que puede favorecer la incorporación de fuentes proteínas sostenibles en la alimentación humana.
Keywords: entomofagia, alimento funcional, proteína
Financing: Propio
Acknowledgments: A la Facultad de Medicina y Nutrición UABC.
Disclosure of conflict of interest: Sin conflicto de interés

102
NG638LM

IMPACTOS DEL CLIMA EN PRODUCCIÓN, PRECIO Y CONSUMO DE HORTALIZAS: UN MODELO BASADO EN AGENTES

Aline Carvalho[1]
(1) Universidade de São Paulo, Núcleo de Pesquisa e Extensão Sustentarea, Departamento de Nutrição, Faculdade de Saúde Pública, São Paulo, Brasil

Resumo. Introdução: A variabilidade climática tem impactos diretos sobre a produção agrícola, afetando a disponibilidade e o preço dos alimentos, com possíveis consequências para o consumo alimentar saudável. No contexto de sistemas alimentares, compreender como a temperatura influencia a produção de hortaliças e seus efeitos sobre o consumo é fundamental. **Objetivo:** Investigar como variações na temperatura afeta a produção, os preços dos alimentos e o consumo de hortaliças por meio de um modelo baseado em agentes. **Metodologia:** Foi desenvolvido um modelo baseado em agentes representando produtores e consumidores. A produtividade agrícola dos produtores depende de condições climáticas (temperatura), enquanto o consumo de hortaliças pelos consumidores é determinado pela renda e pelos preços endogenamente formados a partir da oferta agregada. O consumo alimentar adequado emerge como resultado do acesso de alimentos em domicílios. Foram realizadas simulações (n = 100 execuções, 120 períodos), variando cenários climáticos. **Resultados:** As simulações evidenciaram alta variabilidade na produção agrícola se traduz em flutuações nos preços, gerando impactos heterogêneos sobre o consumo e os desfechos nutricionais. A prevalência de consumo inadequado variou entre aproximadamente 1% e 8% quando a temperatura inicial foi de 25°C. Em contraste, sob um cenário mais quente (30°C), a prevalência de consumo inadequado variou entre 1% e 12%, acompanhada de um aumento médio de 13% nos preços e uma redução média de cerca de 10% na produção de hortaliças. **Conclusão:** Os resultados demonstram que a variabilidade climática não produz aumentos uniformes no consumo, mas gera episódios de maior vulnerabilidade associados a reduções na produção e aumentos nos preços dos alimentos. Esses achados destacam a importância de políticas integradas que considerem simultaneamente a resiliência da produção agrícola e o acesso econômico aos alimentos.
Keywords: sistemas alimentares, clima, consumo de hortaliças
Financing: Fapesp (número 2022/03091-6)
Disclosure of conflict of interest: A autora declara não haver conflito de interesses.

103
NL296JN

PRODUCCIÓN Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS EN CENTROS INFANTILES MUNICIPALES DE COSTA RICA

Laura Andrade[1], Xinia Fernández-Rojas[1], Shirley Rodríguez-González[1]
(1) Universidad de Costa Rica, Escuela de Nutrición, Facultad de Medicina, UCR, San Pedro, Costa Rica

Resumen. Introducción: Los servicios de alimentación institucional del sector público constituyen un componente estratégico para garantizar el derecho a la alimentación, promover la salud y contribuir al cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), particularmente el ODS 2 Hambre Cero, ODS 3 Salud y Bienestar y ODS 12 Producción y Consumo Responsables. En Costa Rica, los Centros de Cuido Infantil (CECUDI) forman parte de programas públicos dirigidos a poblaciones vulnerables, donde la alimentación representa un eje fundamental de atención y protección social. **Objetivo:** Describir las prácticas de producción y consumo sostenible, así como el desperdicio de alimentos, en servicios de alimentación de CECUDI municipales de la Gran Área Metropolitana de Costa Rica. **Metodología:** Se realizó un estudio cuantitativo, descriptivo y transversal en 24 CECUDI municipales durante 2023. La recolección de información incluyó entrevistas estructuradas al personal encargado del servicio de alimentación, observación directa de procesos operativos y medición del desperdicio de alimentos mediante pesaje de residuos generados durante el tiempo de almuerzo. **Resultados:** Los resultados evidenciaron limitaciones en la planificación alimentaria, baja utilización de menús y recetarios estandarizados, escasa incorporación de criterios de sostenibilidad en la selección de proveedores y predominio de equipos domésticos en los servicios de alimentación. Asimismo, se identificó desperdicio de alimentos en la totalidad de los centros evaluados. **Conclusiones:** Los hallazgos reflejan desafíos en la gestión sostenible de los servicios de alimentación institucional y evidencian la necesidad de fortalecer lineamientos técnicos, monitoreo, capacitación y articulación intersectorial para avanzar hacia sistemas alimentarios más saludables, sostenibles y equitativos. El estudio aporta evidencia útil para la formulación y evaluación de políticas públicas alimentario-nutricionales orientadas a poblaciones infantiles vulnerables.

Keywords: sistemas alimentarios; sostenibilidad; servicios de alimentación institucional; políticas públicas
Financing: fue financiada con Fondos Concursables de la Vicerrectoría de Acción Social de la UCR
Acknowledgments: Se agradece a los Centros de Cuido Infantil municipales participantes y al personal encargado
Disclosure of conflict of interest: Las autoras declaran no presentar conflictos de interés relacionados con esta investigación.

104
QK499RR

GESTIÓN Y PERCEPCIÓN DEL DESPERDICIO DE ALIMENTOS EN EL SECTOR DE RESTAURACIÓN EN MONTEVIDEO

Ana Gimenez[1,2], Agustina Vitola[2]
(1) Universidad de la República, Sensometría y Ciencia del Consumidor, Instituto Polo Tecnológico de Pando, Facultad de Química, Pando, Uruguay. (2) Universidad de la República, Centro Interdisciplinario Alimentación y Bienestar, Montevideo, Uruguay

Introducción: El desperdicio de alimentos en servicios de alimentación representa un desafío significativo para la sostenibilidad de los sistemas alimentarios. A nivel global, este sector es responsable de aproximadamente el 26% del desperdicio, siendo el área de restauración un subsector prioritario. Comprender su gestión y percepción resulta clave para identificar oportunidades de mejora. **Objetivo:** Explorar prácticas, percepciones y barreras vinculadas a la gestión del desperdicio alimentario en el sector de restauración en Montevideo. **Metodología:** Estudio cualitativo basado en entrevistas en profundidad a responsables de 30 establecimientos de alimentación de distintos tipos en Montevideo **Resultados:** La mayoría de los establecimientos no identifica el desperdicio como un problema relevante, limitando su asociación principalmente a las pérdidas económicas en la etapa de producción. Las prácticas de gestión varían ampliamente, desde abordajes intuitivos hasta sistemas altamente estandarizados. Las estrategias de prevención se concentran en las compras, a través de prácticas como el mantenimiento de stock mínimo y la realización de compras frecuentes. La estandarización de recetas, el uso de tecnologías de conservación y la reutilización de excedentes se asocian a una mayor eficiencia operativa. En el servicio, el ajuste en el tamaño de porciones, la promoción del take-away y la orientación al cliente reducen el desperdicio en plato. Se identifican barreras como la falta de registro sistemático de residuos, limitaciones en la infraestructura y desconfianza hacia la donación de alimentos. El propietario cumple un rol clave en la eficiencia de la gestión, y la formación del equipo gastronómico emerge como una prioridad. **Conclusiones:** Existe un alto potencial de mejora mediante la sistematización de prácticas, la capacitación y políticas públicas adecuadas. La sostenibilidad del sector está fuertemente impulsada por la eficiencia económica, principal motor para la adopción de prácticas. Alinear los beneficios económicos con los objetivos ambientales emerge como estrategia clave para promover cambios sostenibles.

Keywords: desperdicio de alimentos, servicios de restauración, sostenibilidad
Financing: Comisión Sectorial de Investigación Científica, Universidad de la República Espacio Interdisciplinario
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflictos de interés

105
RD215RL

BAGAÇO DE AZEITONA: DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA, TECNOLÓGICA E ANTIOXIDANTE DE UMA FARINHA FUNCIONAL.

Orujo de aceituna: desarrollo y caracterización fisicoquímica, tecnológica y antioxidante de una harina funcional.

Willian Ribeiro Estevão[1], Catarina Candide Moraes Mayer[1], Thaís Barcelos de Castro[1], **Izabela María Montezano de Carvalho**[1]
(1) Universidade Federal de Viçosa, Departamento de Nutrição e Saúde, Viçosa, Brasil

Resumo. Introdução: O aproveitamento de resíduos agroindustriais é uma alternativa que contribui diretamente para a redução de perdas nos sistemas alimentares, pois pode transformar subprodutos em insumos alimentícios viáveis. Nesse contexto, a produção de azeite gera cerca de 80% de bagaço de oliva, o qual é frequentemente descartado, apesar do seu elevado valor nutricional, potencial bioativo e tecnológico para aplicações em novos produtos alimentícios. **Objetivo:** Desenvolver uma farinha a partir do bagaço de azeitona e avaliar suas características físico-químicas, tecnológicas e antioxidantes. **Metodologia:** O bagaço de azeitona foi submetido à secagem em estufa de circulação de ar (40° C por 50 horas) e triturado em moinho de facas em peneira de 20 mesh. A composição centesimal das amostras seguiu a metodologia da *Association of Official Analytical Chemists* (AOAC). As análises tecnológicas foram realizadas seguindo os protocolos da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa). A capacidade antioxidante foi mensurada através do ensaio de poder antioxidante redutor férrico (FRAP). **Resultados:** A farinha do bagaço de azeitona apresentou teores de 9,38%

(±0,42) de proteínas, 16,59% (±1,65) de lipídios, 10,25% (±0,57) de umidade, 2,65% (±0,08) de cinzas e 61,13% de carboidratos, majoritariamente compostos de fibra alimentar. O índice de atividade emulsificante foi de 259,82 m^2/g e o índice de estabilidade da emulsão foi de 74,61 min. A solubilidade em água foi de 28,90%. A capacidade de absorção de água foi de 3,35 g/g. A capacidade de absorção de óleo foi de 1,86 g/g. A acidez total titulável foi 8,83% e o pH foi de 4,8. A farinha não apresentou formação de gel e espuma. A análise por FRAP revelou potencial antioxidante de 5,16 (±0,16) µmol TE/g de amostra. **Conclusão:** A farinha apresentou composição nutricional, tecnológica e antioxidante interessantes, demonstrando o seu potencial benéfico para a saúde e como ingrediente alimentício para novas formulações.

Keywords: sustentabilidade, subprodutos, alimentos funcionais
Financing: CAPES, CNPq, Fapemig.
Acknowledgments: À Associação dos Olivicultores do Estado do Espírito Santo, pela doação do bagaço de oliva.
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener ningún conflicto de intereses en este trabajo.

106
RG598MT

DESARROLLO DE UNA BOTANA A BASE DE POLLO PARA ADOLESCENTES

Addí Rhode Navarro Cruz[1], Orietta Segura Badilla[2], Raúl Ávila Sosa[1], Carlos Ochoa Velasco[1], Paola Hernández Carranza[1], Daniel Juárez Serrano[1], Iván Cesar Arteaga[1]
(1) Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, Bioquímica-Alimentos, Ciencias Químicas, 14 Sur y San Claudio, Ciudad Universitaria, Puebla, Puebla, México. (2) Universidad del BíoBío, Departamento de Nutrición y Salud Pública, Facultad de Ciencias de la salud y los Alimentos, Avda. Andrés Bello 720, Chillán, Chile.

Resumen. Introducción: El refrigerio es un hábito común en la población infantojuvenil. Sin embargo, la creciente prevalencia de sobrepeso y obesidad en México, impulsada por el consumo de alimentos ultraprocesados, representa un grave problema de salud pública. En este contexto, los bocadillos saludables son fundamentales para regular la saciedad y mejorar la nutrición de este sector. **Objetivo:** Desarrollar una botana nutritiva, portátil y de fácil consumo, utilizando carne de pechuga de pollo procesada como principal fuente de proteína. **Metodología:** Se procesó pechuga de pollo hasta obtener una pasta homogénea (cocida primeramente en agua y pasada por un procesador hasta obtener una masa suave), la cual se combinó con ingredientes estructurales para formar una masa base. Se elaboraron y evaluaron diferentes formulaciones adicionadas con diversos tipos de condimentos hasta obtener un producto final tipo tortilla. La calidad y preferencia de las variantes se determinó mediante escala hedónica de 5 puntos aplicada a una muestra de población adolescente. **Resultados:** La formulación que presentó la mejor aceptación sensorial por parte de los adolescentes que evaluaron incluyó un 10% de pollo en base húmeda. El análisis bromatológico del producto final determinó una composición química con un 19.93% de proteína (N x 6.25), 11.06% de extracto etéreo y 0.07% de fibra cruda, demostrando un perfil nutricional favorable. **Conclusiones:** Con base en la composición determinada y la aceptación sensorial, se concluye que la botana desarrollada constituiría una alternativa saciante, inocua y viable para promover la disminución del consumo de golosinas y alimentos hipercalóricos entre las comidas principales.

Keywords: botana saludable, adolescentes, sobrepeso y obesidad
Financing: Este trabajo fue realizado con recursos propios
Acknowledgments: A todos los que con su colaboración hicieron posible este trabajo
Disclosure of conflict of interest: Declaramos que el presente trabajo no presenta ningún conflicto de interés ni fue auspiciado por ninguna empresa.

107
RN774SL

QUALIDADE NUTRICIONAL DA SEMENTE DE MELÃO PARA POTENCIAL USO NA ALIMENTAÇÃO SUSTENTÁVEL

Calidad nutricional de las semillas de melón para una dieta sostenible.

Neuza Maria Brunoro Costa[1], Mariana Grancieri[1], Daniela da Silva Oliveira[1], Tiago Zamperlini Morais[1], Alana Oliveira Graciano[1], Milena Gussani de Oliveira[1]
(1) Universidade Federal do Espírito Santo, Departamento de Farmácia e Nutrição, Alegre, ES, Brasil

Resumen. Contexto: A semente de melão (*Cucumis melo* L.) é um resíduo agroindustrial ainda pouco aproveitável, contribuindo para o desperdício de alimento e causando impacto ambiental. A farinha da semente do melão apresenta potencial aplicação sustentável na alimentação humana devido ao seu valor nutricional, com elevados teores de proteínas, fibras, lipídios e minerais. **Objetivos:** Avaliar a composição nutricional e a qualidade proteica de dietas contendo farinha de sementes de melão como fonte de fibra. **Metodologia:** As sementes provenientes do restaurante universitário foram higienizadas, secas e trituradas para obtenção da farinha. Foram realizadas análises da composição centesimal, do perfil de aminoácidos e da qualidade proteica da farinha por meio de ensaio biológico com ratos Wistar que receberam dietas contendo diferentes concentrações da farinha (para suprir 10%, 7,5% e 5% de fibra da dieta), comparadas a uma dieta padrão de caseína. Foram analisados PER (coeficiente de eficiência proteica), NPR (eficiência proteica líquida), Digestibilidade verdadeira, EQ (escore químico) e PDCCAS (escore químico corrigido pela digestibilidade proteica). Os dados foram analisados por ANOVA e teste de Tukey a $p<0,05$ pelo GraphPad Prism, versão 9. **Resultados:** A farinha apresentou 19,34 g/100g de proteínas, 23,81 g/100g de lipídios, 47,69 g/100g de fibras totais e 3,38 g/100g de cinzas. O aminoácido essencial mais limitante foi a lisina, porém, a farinha apresentou alto teor de aminoácidos sulfurados. No ensaio biológico, as dietas contendo farinha de semente de melão não se diferiram entre si e do padrão de caseína quanto ao PER, NPR e digestibilidade. **Conclusão:** A farinha de semente de melão apresenta potencial promissor para a segurança alimentar e nutricional como fonte de fibra e lipídios, além de proteína complementar para leguminosas pelo seu elevado teor de aminoácidos sulfurados, contribuindo para o aproveitamento sustentável de subprodutos agroindustriais.

Keywords: cucumis melo, composição nutricional, qualidade proteica.
Financing: FAPES – Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo, Brasil.
Acknowledgments: FAPES – Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo, Brasil.
Disclosure of conflict of interest: Sem conflito de interesse a declarar.

108
SR256PT

AVANCES EN LA GENERACIÓN DE LOS DATOS DE COMPOSICIÓN DE AGROALIMENTOS EN URUGUAY.

Antonella Vacani[1], Federico Villanueva[1], Lara Martinez[2], Fernanda Risso[1], Laura Raggio[1]
(1) Universidad de la República, Unidad Académica Departamento de Alimentos, Escuela de Nutrición, Edificio Parque Batlle. Dirección: Av. Ricaldoni S/N, Montevideo, Uruguay. (2) Universidad de la República, Unidad Académica de Prácticas, Escuela de Nutrición, Edificio Parque Batlle. Dirección: Av. Ricaldoni S/N, Montevideo, Uruguay.

Resumen. Contexto: Desde 2019, la Escuela de Nutrición (EN) de la Universidad de la República coordina el Capítulo Nacional URUGUAYFOODS, integrado por un equipo interdisciplinario e in-

terinstitucional orientado a generar datos nacionales para la Base de Datos de Composición de Alimentos (BDCA). En este marco, se presentó el proyecto "Generación de los datos de composición de agroalimentos en Uruguay, hacia la generación de una base de datos de composición nacional" al Fondo de Promoción de Tecnología Agropecuaria (FPTA). Inicialmente se definieron alimentos prioritarios y nutrientes de interés mediante la metodología Key Foods y posteriormente se seleccionaron los alimentos según producción y consumo aparente nacional. Actualmente se encuentra en la etapa de ejecución de los análisis y se presentan avances de resultados. **Objetivo:** Presentar avances de los resultados de composición proximal de tomate, manzana y papa obtenidos en el proyecto como base para la BDCA. **Metodología:** El proyecto sigue los lineamientos de LATINFOODS. Se diseñó un plan de muestreo representativo en coordinación con la Unidad Agroalimentaria de Montevideo, considerando variabilidad geográfica, estacional, varietal y por lote Se estandarizó la preparación de las muestras y se determinó proteínas (Kjeldahl), lípidos (Soxhlet), cenizas y humedad (métodos gravimétricos), vitamina C (HPLC) y carbohidratos por diferencia. Los análisis fueron realizados en LATU, Facultad de Química y EN. **Resultados:** Se realizó un estudio exploratorio para evaluar la variabilidad de las muestras y contribuir a la estandarización analítica. Se completaron los análisis fisicoquímicos previstos y, debido a limitaciones operativas, únicamente se determinó vitamina C. Además, se optimizaron protocolos de laboratorio en la EN, mejorando la reproducibilidad y condiciones de procesamiento. Los resultados obtenidos constituyen una base inicial de información analítica para la futura BDCA nacional. **Conclusiones:** URUGUAYFOODS continúa avanzando en la generación de datos nacionales representativos mediante colaboración interinstitucional, contribuyendo a consolidar la primera BDCA del país.

Keywords: bases de datos de composición de alimentos, agroalimentos, LATINFOODS
Financing: Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria (FPTA) y Programa de Desarrollo de Ciencias Básicas (PEDECIBA).
Acknowledgments: Al Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria (INIA-Uruguay) y compañeros vinculados al proyecto.
Disclosure of conflict of interest: Las autoras/es declaran no tener conflictos de interés.

109
TS383PP

EFECTO DE EXTRACTOS DE ESPINO (ACACIA CAVEN) EN LA ESTABILIDAD DE ACEITES VEGETALES

Marcos Flores[1], Debora Lavanderos[2], Romina Espinoza[1], **Vilma Quitral**[3,4]
(1) Universidad de Talca, Departamento de Horticultura, Facultad de Ciencias, Campus Lircay, 3460000, Talca, Chile. (2) National Institute of Agricultural Technology (INTA), La Consulta M5567, Mendoza, Argentina. (3) Universidad Santo Tomás, Nutrición y Dietética, Salud, Avanida Ejército Libertador 146, Santiago, Santiago, Chile. (4) Universidad de Santiago de Compostela, Department of Analytical Chemistry, Nutrition and Food Science., Veterinary Sciences, Campus Lugo 27002, Lugo, España.

Resumen. El espino (*Acacia caven*) es un arbusto espinoso perteneciente al género Acacia, que puede alcanzar hasta 6 m de altura y 40 cm de diámetro. Crece en climas mediterráneos y se distribuye naturalmente en Bolivia, Chile, Argentina, Uruguay y el sur de Paraguay. Esta especie nativa es resistente a la sequía, actúa como refugio para aves y contribuye a la protección del suelo, desempeñando un rol relevante en la conservación de la biodiversidad local. En comunidades indígenas y rurales de la zona central de Chile, el espino ha sido tradicionalmente utilizado con fines medicinales, principalmente en infusiones con efectos digestivos, cicatrizantes y en el tratamiento de afecciones respiratorias como tos y asma, debido a sus propiedades astringentes. Debido a sus propiedades, resulta interesante valorizar este arbusto nativo como antioxidante en aceites. En el presente estudio se prepararon extractos etanólico de espino, evaluándose su contenido de polifenoles totales y su capacidad antioxidante. Dichos extractos se adicionaron a aceites de oliva y de nuez a una concentración de 1000 ppm. Los aceites fueron sometidos a calentamiento a 80 °C durante 50 días, realizando muestreos semanales para analizar la progresión de la rancidez y la estabilidad de los pigmentos, manteniéndose muestras control para cada aceite. Los resultados muestran que la adición del extracto etanólico de espino ejerce un efecto leve sobre los parámetros de rancidez, evidenciado por una disminución del índice de acidez en ambos aceites y de la concentración de *p*-anisidina. La fracción de compuestos polares no presentó variaciones significativas con la incorporación del extracto. Asimismo, la concentración de carotenoides y clorofila disminuyó con el tiempo de calentamiento; sin embargo, en el aceite de nuez el extracto de espino mostró un efecto protector sobre estos pigmentos.

Keywords: acacia caven, rancidez, aceites vegetales
Financing: Proyecto FONDECYT regular 1230491
Disclosure of conflict of interest: No existen conflictos de interés.

110
TT887TF

COMPARISON OF THE OLIVE OIL FRYING PROCESS WITH AN OLEOGEL

Marcos Flores[1], Vilma Quitral[2], Carolina Barros[1], Roberto Lemus Mondaca[3], Yaneris Mirabal[4], Jaime Ortiz Viedma[3]
(1) Universidad de Talca, Departamento de Horticultura, Facultad de Ciencias Agrarias, Avenida Lircay S/N, Talca, Chile (2) Universidad Santo Tomás, 8370003. Santiago, Chile;, Escuela de Nutrición y Dietética, Facultad de Salud, Ejercito 146, Santiago, Chile (3) Universidad de Chile, Departamento de Ciencia de los Alimentos y Tecnología Química, Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas, Dr. Carlos Lorca Tobar 964, 8380494 Independencia, Santiago, Chile (4) Universidad Autónoma de Chile, Institute of Applied Sciences, Faculty of Engineering, 5 Poniente, 1670, Talca, Chile

Abstract. Oleogelation represents a promising strategy for enhancing the functional and thermal properties of edible vegetable oils. This study evaluated the deep-frying performance of an oleogel based on extra virgin olive oil (EVOO) structured with 6% (w/w) beeswax, comparing it to pure EVOO under domestic frying conditions. Both lipid systems underwent repeated frying cycles (12 cycles/day for 6 days) using potatoes as a food matrix. Progressive degradation was monitored through total polar compounds (TPC), acidity index (AI), UV absorption coefficients (K232 and K270), p-anisidine index (p-AV), fatty acid composition, and FTIR-ATR spectroscopy. The results demonstrated that the oleogel exhibited significantly higher stability throughout the frying period. Notably, the oleogel showed lower TPC and AI values compared to EVOO from the first day ($p<0.05$), indicating reduced formation of degradation products. Primary and secondary oxidation markers increased at a slower rate in the oleogel, suggesting that the structured beeswax network provides a protective effect against thermo-oxidative reactions. The initial fatty acid profile was predominantly monounsaturated (>75%) followed by saturated fatty acids (>15%) and finally polyunsaturated fatty acids (>8%). These findings highlight that beeswax-based oleogelation effectively improves the thermo-oxidative stability of EVOO, showcasing its potential for high-temperature applications in the food industry.

Keywords: olive oil, beewax, oleogel
Financing: Fondecyt Project 1230491
Acknowledgments: Agencia Nacional de Investigación y Desarrollo de Chile (ANID-CHILE), grant number FONDECYT REGULAR

1230491
Disclosure of conflict of interest: The authors declare no conflicts of interest.

EJE TEMÁTICO 3. ENTORNO Y COMPORTAMIENTO ALIMENTARIO

111
BF298JK
MARKETING DE ALIMENTOS NO VAREJO ALIMENTAR DE PEQUENOS MUNICÍPIOS BRASILEIROS
Marketing de alimentos en el comercio minorista de pequeños municipios brasileños
Irene Carolina Sousa Justiniano[1,2], Ana Paula Bortoletto Martins[1,2,3], Camila Aparecida Silva Borges[1,4], Patrícia Constante Jaime[1,2,3]
(1) Universidade de São Paulo, Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde, Faculdade de Saúde Pública, São Paulo, Brasil. (2) Universidade de São Paulo, Departamento de Nutrição, Faculdade de Saúde Pública, São Paulo, Brasil. (3) Universidade de São Paulo, Programa de Pós-graduação em Nutrição em Saúde Pública, Faculdade de Saúde Pública, São Paulo, Brasil (4) Universidade de São Paulo (USP), Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz. Universidade de São Paulo (ESALQ), Piracicaba, Brasil.
Resumo. Introdução: A obesidade infantil representa um desafio crescente em pequenos municípios brasileiros. O ambiente interno do varejo alimentar pode constituir uma barreira à alimentação saudável por meio de estratégias de marketing de alimentos. Evidências sobre esse ambiente são escassas nesses contextos, limitando ações de promoção da alimentação adequada e saudável. **Objetivo:** Caracterizar e comparar estratégias de marketing de alimentos ultraprocessados (AUP) e de alimentos in natura e minimamente processados (INMP) no varejo alimentar em pequenos municípios com alta prevalência de obesidade infantil. **Metodologia:** Estudo transversal realizado em novembro e dezembro de 2024 em sete municípios do estado de São Paulo-Brasil com até 30 mil habitantes, selecionados pela prevalência de obesidade infantil. Foram auditados 247 estabelecimentos varejistas pelo instrumento INFORMAS módulo *food retail*. Foram avaliadas estratégias de marketing interno, como displays, pontas de gôndola, ilhas promocionais, alegações de saúde e promoções nos caixas, estratificadas pela classificação Nova e tipo de estabelecimento. Foram calculadas as frequências absolutas e relativas. **Resultados:** Estrategias de marketing de AUP estavam presentes em 44% dos estabelecimentos, contra 17% para INMP. As estratégias mais prevalentes para AUP foram displays (40%), pontas de gôndola (17%) e ilhas promocionais (9%). Marketing de AUP foi observado em 100% dos supermercados locais, 61% das padarias e 60% dos mercados de bairro; sacolões de rede privada, especializados em frutas e hortaliças, também registraram presença expressiva de marketing de AUP (40%). Publicidade de AUP foi identificada em 55% dos caixas; nenhum apresentou publicidade de INMP. **Conclusão:** O varejo alimentar em pequenos municípios apresenta desigualdade na promoção de AUP frente a INMP, com variação por tipo de estabelecimento.Mesmo comércios especializados em frutas e hortaliças registraram presença expressiva de marketing de AUP. Esses achados reforçam a necessidade de regulação do marketing de alimentos no varejo e apontam supermercados, padarias e mercados de bairro como alvos prioritários para intervenções que promovam a comercialização de alimentos saudáveis.
Keywords: marketing de alimentos, ambiente alimentar, obesidade infantil
Financing: Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (n°2022/03288-4 e n° 2025/02137-0)
Acknowledgments: Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo – FAPESP
Disclosure of conflict of interest: Os autores declaram não haver conflito de interesses

112
BF885QD
PREVALENCIA DE PRODUCTOS ULTRAPROCESSADOS SEGÚN MARCADORES DE INGREDIENTES EN CINCO PAÍSES
Prevalencia de Productos Ultraprocessados Según Marcadores de Ingredientes en Cinco Países
Mariana Fagundes Grilo[1,3], **Alejandra Contreras Manzano**[2,3], Hema Khanchandani[3], Veronica Schoj[3], Nadia Flexner[3]
(1) The George Washington University, Department of Exercise and Nutrition Sciences, Washington, DC, United States. (2) Instituto Nacional de Salud Pública, Centro de Investigación en Nutrición y Salud, Cuernavaca, Morelos, Mexico. (3) Global Health Advocacy Incubator, Washington, DC, United States
Abstract. **Introduction:** Ingredient-marker approaches have been proposed to identify ultra-processed products (UPPs) using ingredient lists. However, limited evidence is available on how different operational definitions of ultra-processing markers affect UPP prevalence across countries. **Objectives:** To estimate the prevalence of UPPs in packaged food supplies across five countries in Asia, Africa, and Latin America using ingredient-marker-based scenarios. **Methods:** Cross-sectional analyses were conducted using packaged food and beverage data from the Mintel Global New Products Database (GNPD) from 2020 to 2024. Products launched in Bangladesh (n=3,944), China (n=49,062), Mexico (n=26,947), Nigeria (n=7,685), and the Philippines (n=7,142) with available ingredient lists were included (n=94,780). UPPs were identified according to the ingredient-marker methodology proposed by Grilo & Nunes et al. (2025), based on the Nova framework. In Scenario 1, UPPs were defined by the presence of ingredients of rare culinary use and/or additives with solely cosmetic functions (e.g., Allura Red used as a color). In Scenario 2, UPPs were defined by the presence of ingredients of rare culinary use and/or additives with at least one cosmetic function (e.g., carrageenan). Additives were identified according to the Codex Alimentarius (2024). **Results:** Using Scenario 1, 71.9% of products were classified as UPPs overall, ranging from 69.5% in Mexico to 77.4% in the Philippines. Under Scenario 2, the prevalence was 77.2% overall, ranging from 68.2% in Nigeria to 81.3% in the Philippines. Country-specific estimates for Scenarios 1 and 2 were 76.5% and 78.9% in Bangladesh, 73.0% and 77.9% in China, 69.5% and 77.1% in Mexico, 69.6% and 68.2% in Nigeria, and 77.4% and 81.3% in the Philippines, respectively. **Conclusions:** Over 68% of packaged foods and beverages launched across five countries were classified as UPPs. Ingredient-marker approaches may provide a feasible alternative for identifying UPPs and informing food policy actions. Considering the function of food additives is important for accurately distinguishing UPPs.
Keywords: ultra-processed products, Ingredient markers, Food policy
Financing: Global Health Advocacy Incubator
Disclosure of conflict of interest: The authors declare no conflict of interest.

113
BJ548LQ
LOS RESTAURANTES INDEPENDIENTES COMO SISTEMAS DE ALIMENTACIÓN Y LUGARES PARA INTERVENCIÓN: RESULTADOS DE FRESH
Uriyoan Colon-Ramos[5], Chathurangi Pathiravasan[3], Antonio Trujillo[3], Yeeli Mui[3], Takeru Igusa[4], Joel Gittelsohn[3]
(1) George Washington University, Global Health, MIlken Institute School of Public Health, 950 New Hampshire Avenue, Washington DC, USA. (2) Washington University, School of Public Health,

St Louis Missouri, Estados Unidos. (3) Johns Hopkins Bloomberg School of Public Health, International Nutrition, North Wolfe Street, Baltimore, United States. (4) Johns Hopkins University, Whiting School of Engineering, Baltimore, United States. (5) Sin Afiliación

Abstract. Introduction: Independent restaurants represent a central source of prepared foods and calories for low-income urban communities in the United States, including Latino immigrant communities. Despite their cultural and economic relevance, these establishments often offer nutrient-poor, calorie-rich food options, and they have been largely overlooked in public health interventions aimed at improving diet quality. The Focus on Restaurant Engagement to Strengthen Health (FRESH) study uses a mixed-methods design that combines a cluster-randomized controlled trial with participatory systems science methods to work with owners of independent restaurants to offer healthier foods. **Objective:** To evaluate the impact of a multilevel, culturally contextualized intervention implemented in independent restaurants on the diet quality of regular customers, integrating systems science approaches to inform sustainable food environment strategies. **Methods:** The intervention is being implemented in independent restaurants located in low-income neighborhoods in the Washington, D.C. (predominantly Hispanic) and Baltimore (African-American). Restaurants were randomized at neighborhood level. Study is powered to detect a 5 point change in score of the Healthy Eating Index (measures diet quality of regular customers. A Veggie Meter (R) was also used to detect carotenoids through reflection spectroscopy. Impact and implementation study data are used to develop a simulation model to explore alternative intervention scenarios. **Results: R**egular customers (enrolled to date n=403) from independent restaurants (enrolled to date n=34) have lower diet quality (HEI mean score at baseline (SD): 50.8 (11.1) than the average US person (HEI mean is **57**). The intervention and data collection will wrap up in August 2 In October 2026, we will be presenting data on impact on the HEI scores, Veggie Meter scores, psychometrics, implementation data, and a restaurant system dynamics model. **Conclusion:** This study will provide novel processes & evidence on the potential of independent restaurants as strategic spaces for improving the food environment in marginalized urban communities.

Keywords: systems science, intervention science, restaurant intervention
Financing: National Institutes of Health-
Acknowledgments: We would like to acknowledge Rivera Group data collectors and interventionists; research staff and students.
Disclosure of conflict of interest: None

114
BK248GM

CONDUCTAS DE RIESGO PARA EL DESARROLLO DE TCA EN BAILARINES DEL CENTRO MUNICIPAL DE DANZA

María Fernanda Ceballos Rodríguez[1]
(1) Universidad Autónoma de Yucatán, Coordinación de Nutrición, Facultad de Medicina, Av. Itzáes # 498, Centro, 97000 Mérida, Yucatán, México.

Resumen. Introducción: A lo largo del tiempo, la danza se ha modificado según la conveniencia geográfica y cultural para mostrar necesidades o rendir tributo, con los años han surgido nuevos ideales de cómo debe de ser el cuerpo del bailarín, esto, en conjunto con los medios de comunicación, ha generado diversas formas de percibir el cuerpo y un posible aumento de Trastornos de la Conducta Alimentaria (TCA). **Objetivo:** El objetivo de este estudio es evaluar qué tipo de danza presenta un mayor riesgo de padecer TCA en bailarines del Centro Municipal de Danza de Mérida, Yucatán. **Metodología:** La investigación es de tipo cuantitativa, descriptiva transversal con población por conveniencia, con 192 bailarines participantes entre 12 y 24 años, para identificar conductas de riesgo a padecer TCA se utilizaron: el Bulimia Test (BULIT-36) y la Eating Attitudes Test (EAT-40), para la percepción de la imagen corporal se utilizó la encuesta Body Shape Questionnaire (BSQ) y se realizaron mediciones antropométricas. **Resultados:** Se encontró que de la población total el 13.5% presentó síntomas de bulimia nerviosa (p= 0.001), el 15.6% presentó riesgo para TCA (p=<0.001) y el 27.1% mostraron un índice de insatisfacción corporal (p=<0.001). Se categorizo por tipos de danza dando como resultado un mayor porcentaje de síntomas de bulimia en bailarines de jazz (26.8%) (p=<0.001), para las conductas de riesgo para TCA la jarana presentó el mayor porcentaje (26.1%) (p=<0.001), en cuanto al índice de insatisfacción corporal, los bailarines de danza española presentaron un porcentaje mayor (40%) (p=<0.001). **Conclusiones**: No se encontró relación entre el riesgo de presentar TCA y la composición corporal (p=0.180); sin embargo, los TCA constituyen una psicopatología que altera las actitudes, comportamientos y patrones alimentarios, por lo que la percepción corporal desempeña un papel importante en bailarinas con riesgo de desarrollar TCA.

Keywords: trastornos de la conducta alimentaria, insatisfacción corporal, bailarines
Financing: Este estudio no contó con financiamiento
Acknowledgments: Agradecemos al Centro Municipal de Danza en Mérida, Yucatán, y a la UADY
Disclosure of conflict of interest: Las autoras no declaran conflicto de interés

115
BM266RC

ATRIBUCIONES EXTERNAS Y AL AZAR DEL CONTROL DEL PESO VINCULADAS CON ESTRÉS, ANSIEDAD Y DEPRESIÓN

Tania Yadira Martínez Rodríguez[1]
(1) Universidad Nacional de Colombia, Nutrición Humana, Medicina, Carrera 45 N° 26-85, Bogotá, Colombia.

Resumen. Introducción: el sistema de creencias junto con la ansiedad, el estrés y la depresión pueden influir en la preferencia individual de seguir con antiguos hábitos y no comprometerse a realizar cambios en la alimentación, con impacto en el peso y variables metabólicas. Algunos atribuyen los sucesos como resultado de sus propias acciones (internalidad), otros asumen que el control está bajo el poder de terceros (otros poderosos) y otras personas lo relacionan con la suerte o el destino (el azar). Esto influye en las decisiones personales y adherencia a planes de alimentación. **Objetivo**: Identificar la relación entre el locus del control del peso y los niveles de estrés, ansiedad y depresión. **Metodología**: Estudio de tipo transversal descriptivo. Se realizó mediante aplicación del cuestionario a participantes adultos de una universidad de Colombia. Se aplicó el inventario de locus de control del peso que evalúa 3 factores: la internalidad, los otros poderosos y el azar. Además, se utilizó la escala DASS-21 para evaluar estrés, ansiedad y depresión, categorizando cada variable en niveles. **Resultados**: Participaron 228 personas, con una mediana de edad de 27 años. El sexo femenino fue de 75.4% y el masculino de 24.6%. Se evidenció que las personas con estrés severo tienen mayor tendencia a atribuir a otros poderosos (p=0.0029) y al azar (p=0.0002) su control de peso. La ansiedad leve fue suficiente para mayor atribución de otros poderosos (p=0.0019) y la ansiedad severa para el azar (p=0.0477). En cuanto a la depresión se observó que se vincula con el azar (p=0.0003). En ninguno de los casos se observa la internalidad como mecanismo de control de peso. **Conclusiones**: el estrés, la ansiedad y la depresión se relacionaron con atribuir el control del peso a factores externos, terceras personas o el azar y no como resultado de las propias acciones.

Keywords: locus control, ansiedad, azar.

Financing: Proyecto sin financiamiento.
Disclosure of conflict of interest: No declaró conflicto de interés.

116
BN725SK
TIPO DE ALIMENTACIÓN EN RECIÉN NACIDOS PRETÉRMINO Y NIVEL DE CONOCIMIENTOS SOBRE LACTANCIA MATERNA
Blanca Sarahí Levario Gómez[1], **Clío Chávez Palencia**[1,2], Alfredo Larrosa Haro[1], Nelly Carolina Muñoz Esparza[1], Edgar Manuel Vásquez Garibay[1], J. Jesús Pérez Molina[1]
(1) Universidad de Guadalajara, Departamento de Clínicas de la Reproducción Humana, Crecimiento y Desarrollo Infantil, Centro Universitario de Ciencias de la Salud, Sierra Mojada #950, Guadalajara, Jalisco, México. (2) Universidad de Guadalajara, Departamento de Salud Enfermedad como Proceso Individual, Centro Universitario de Tonalá, Nuevo Perif. Ote. 555, Tonalá, Jalisco, México.
Resumen. Introducción: El nivel de conocimientos sobre lactancia materna constituye uno de los factores clave para el establecimiento y mantenimiento de la lactancia materna. **Objetivo:** Demostrar que el tipo de alimentación al egreso hospitalario en recién nacidos pretérmino se asocia al nivel de conocimientos de lactancia materna que tienen sus madres. **Metodología:** Estudio transversal analítico con muestreo por conveniencia. Se incluyeron diadas madre-recién nacidos pretérmino en el periodo de junio a octubre 2025 del Servicio de Neonatología del Nuevo Hospital Civil de Guadalajara. Se construyó y validó un cuestionario de conocimientos el cual se aplicó al egreso hospitalario. Se incluyeron variables sociodemográficas, ginecobstetricias, prácticas de apoyo intrahospitalario y de alimentación durante y al egreso. Se utilizó la prueba Chi-cuadrada y razón de momios para la asociación de variables con un nivel de confiabilidad de 95%. El protocolo fue aprobado por el Comité de Ética e Investigación del hospital. **Resultados:** Se evaluaron 113 diadas madres-recién nacidos pretérmino. Más de la mitad nació entre las semanas 32-37 de gestación (64.6%) y por cesárea (67.3%). El nivel de conocimientos fue bueno (59.3%), seguido de regular (37.2%) y bajo (3.5%). El tipo de alimentación al egreso fue lactancia materna parcial (LMP) <50% (44.2%), seguido de LMP >50% (27.4%), con fórmula láctea (FL) (20.4%), lactancia materna exclusiva (LME) (4.4%) y LMP =50% (3.5%). El nivel de conocimientos y el tipo de alimentación con todas las categorías no tuvo diferencia (p=0.682); sin embargo, al agruparlos por nivel de conocimientos (bueno *vs* regular y bajo) y el tipo de alimentación al egreso (LME + LMP >50% *vs* LMP <50% + FL) se encontró diferencia entre los grupos (p=0.045; RM 2.43; IC95% 1.06-5.60). **Conclusión:** Un menor nivel de conocimientos se asoció con mayor probabilidad de uso de LMP <50% o uso de FL.
Keywords: lactancia materna, conocimientos, recién nacidos pretérmino
Financing: No se recibió financiamiento específico para el desarrollo de este estudio.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar.

117
BN975JR
AMBIENTE ALIMENTAR E QUALIDADE DA DIETA EM MULHERES RESIDENTES EM FAVELAS NO BRASIL
Entrono alimentario y calidad de la dieta en mujeres residentes en las favelas de Brasil
Luiz Gonzaga Ribeiro Silva Neto[1], Telma Maria de Menezes Toledo Florêncio[1,2]
(1) Universidade Federal de São Paulo, Escola Paulista de Medicina, Programa de Pós-Graduação em Nutrição, São Paulo, São Paulo (2) Universidade Federal de Alagoas, Faculdade de Nutrição, Programa de Pós-Graduação em Nutrição, Maceió, Brasil
Resumo. Contexto: As transformações socioeconômicas no Brasil têm favorecido ambientes alimentares dominados por alimentos ultraprocessados (AUP), com escassez de opções in natura, sobretudo em áreas vulneráveis. Esse cenário, intensificado pela pobreza, limita o acesso a alimentos saudáveis e direciona escolhas inadequadas, podendo afetar de forma mais intensa as mulheres e comprometer a qualidade da dieta. **Objetivo:** Avaliar a relação entre o ambiente alimentar e a qualidade da dieta de mulheres residentes em favelas de uma capital do Nordeste brasileiro. **Metodologia:** Estudo transversal de base populacional com 1.702 mulheres (20–44 anos) residentes em 40 favelas. O consumo alimentar foi avaliado por recordatório de 24 horas e a qualidade da dieta pelo HEI-2015 adaptado. Também foram coletados dados sociodemográficos. O ambiente alimentar foi avaliado por meio do instrumento AUDITNOVA. Foram auditados 624 comércios de varejo, que foram classificados de acordo com o grupo de alimentos predominante. As associações foram analisadas por regressão linear, com ajuste para idade, escolaridade e situação de pobreza. (p<0,05). **Resultados:** A média de idade foi de 31,19 (DP=7,94) anos e a escolaridade de 8,28 (DP=3,67) anos; 74,2% viviam em situação de pobreza. No ambiente alimentar, 65,7% dos estabelecimentos comercializavam predominantemente AUP. A pontuação média do HEI-2015 foi de 27,15 (IC95%:26,60; 27,71). Na regressão ajustada, maior proporção de estabelecimentos com venda predominante de AUP associou-se à redução de 3,47 pontos na qualidade da dieta (κ=-3,47; IC95%:-5,82; -1,13). Em contraste, maior proporção de estabelecimentos com venda predominante de alimentos in natura associou-se ao aumento de 2,39 pontos na qualidade da dieta (κ=2,39; IC95%:0,09; 4,69). **Conclusão:** Percebe-se que o ambiente alimentar exerce influência relevante sobre a qualidade da dieta das mulheres. A maior disponibilidade de AUP em áreas socialmente vulneráveis se associa à pior qualidade da dieta, configurando um cenário preocupante, com potencial de agravar as condições de saúde dessa população.
Keywords: qualidade da dieta, pobreza, alimentos ultraprocessados
Financing: Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior–Brasil/(CAPES)/bolsa de estudo (número do processo: 88887.081866/2024-00).
Disclosure of conflict of interest: Os autores declaram que não possuem conflitos de interesses relacionados a este estudo.

118
BN977LG
ELABORAÇÃO E VALIDAÇÃO DE INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO DA COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS EM CANTINAS ESCOLARES
Elaboración y validación de instrumento de evaluación de la comercialización de alimentos en cantinas escolares
Luiza Delazari Borges[1], Letícia Ferreira Tavares[2], Sabrina Gomes Ferreita Clark[3], Ariene Silva do Carmo[4], Luísa Arantes Vilela[1], Larissa Loures Mendes[1]
(1) Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, Brasil. (2) Universidade Federal do Rio de Janeiro, Instituto de Nutrição Josué de Castro, Rio de Janeiro, Brasil. (3) Universidade Federal de Pernambuco, Recife, Brasil. (4) Universidade Federal de Ouro Preto, Departamento de Nutrição Clínica e Social, Eacola de Nutrição, Ouro Preto, Brasil.
Resumo. Introdução: As cantinas escolares se destacam como importantes espaços do ambiente alimentar escolar. No Brasil, não há instrumentos validados para medir a comercialização de alimentos em cantinas escolares, dificultando a comparação entre estudos e limitando o avanço do conhecimento científico**. Objetivo:** elaborar, verificar a validade de conteúdo e avaliar a confiabilidade de um instrumento de avaliação da comercialização

de alimentos e bebidas em cantinas escolares. **Metodologia:** A versão preliminar do instrumento foi construída após revisão de literatura, identificação das dimensões do ambiente alimentar, elaboração dos itens e estruturação do instrumento, dividido em três seções, sendo elas: identificação e caracterização da cantina, alimentos comercializados e publicidade dos alimentos comercializados. O instrumento foi avaliado por especialistas e foi calculado o índice de validade de conteúdo (IVC) para cada item do instrumento (satisfatório > 0,80). A confiabilidade foi examinada em uma amostra de cantinas por meio do teste interobservador e intraobservador. Foram calculados valores de *kappa*, PABAK e coeficiente de correlação intraclasse. **Resultados:** O instrumento contemplou 945 itens**.** A média de pontuação do IVC do instrumento, considerando os aspectos avaliados (relevância, clareza da escrita dos itens e das suas opções de respostas) foi de 0,95. As sugestões dos especialistas foram avaliadas e os itens foram incluídos, retirados ou alterados quando pertinente. Em relação à confiabilidade, 95,2% do total dos itens analisados apresentou concordância excelente, muito boa ou boa (≥ 0,6). **Conclusões:** O instrumento apresentou validade de conteúdo adequada e confiabilidade satisfatória no contexto das escolas estudadas para mensurar o ambiente alimentar de cantinas escolares. Dessa forma, o instrumento contribui para o avanço da aferição da comercialização de alimentos em cantinas, um importante aspecto do ambiente alimentar escolar.

Keywords: cantinas escolares, comercialização de alimentos, instrumento de aferição
Financing: CNPq; ACT Promoção da Saúde; Instituto de Defesa de Consumidores; Instituto Ibirapitanga; Instituto Desiderata
Disclosure of conflict of interest: Os autores declaram não haver conflitos de interesse

119
BQ287LK

FOOD TEXTURAL COMPLEXITY MODULATES EATING BEHAVIOR AND ENERGY INTAKE TO SATIATION IN ADULTS

Erika Sáenz Pardo Reyes[1], Antonio López-Espinoza[2], Alma Gabriela Martínez Moreno[3], María del Rocío Padilla Galindo[3]
(1) Facultad de Medicina y Nutrición, Universidad Autónoma de Baja California, Mexicali, Baja California, México. (2) Red Internacional de Investigaciones en Comportamiento Alimentario y Nutrición (RIICAN). (3) Research Institute in Feeding Behavior and Nutrition, University of Guadalajara, Cd. Guzmán, México

Abstract. Food textural complexity has gained increasing attention in sensory science, eating behavior, and nutrition because foods with higher textural complexity may reduce short-term energy intake. However, most previous studies have been conducted using food models rather than real meals. Therefore, this study aimed to analyze the effect of food textural complexity on eating behavior and intake to satiation in adults. Sixty young adults aged 18–35 years participated in the study, including individuals with normal weight and overweight-obesity, with equal representation of men and women. Body composition and basal metabolic rate were assessed using an InBody 370 analyzer and a SECA stadiometer. Sensory characterization of textural complexity was evaluated using the Check-All-That-Apply (CATA) method and visual analog scales (VAS). Eating behavior variables, including eating duration, number of bites, chewing frequency, eating rate, and intake to satiation, were analyzed through video-recorded meal sessions. Participants consumed two sandwich rolls differing in textural complexity: low textural complexity and high textural complexity. Statistical analyses were performed using repeated-measures ANOVA, Student's t-test, Wilcoxon, Pearson correlation, and Cochran–Mantel–Haenszel tests. Participants consuming the high textural complexity meal showed significantly lower intake of pieces and kilocalories, a lower eating rate (kcal/min), and a higher number of bites compared with the low textural complexity meal. Men exhibited higher intake and eating rates than women, although these differences were significant only for the low textural complexity meal. Positive correlations were identified between skeletal muscle mass, basal metabolic rate, eating rate, and energy intake. These findings suggest that food textural complexity plays an important role in modulating eating behavior and energy intake to satiation. Higher textural complexity was associated with slower eating rates and lower energy intake, highlighting the potential of food texture as a strategy to promote healthier eating behaviors.

Keywords: food textural complexity, eating behavior, satiation
Financing: This research was conducted with the support of a doctoral scholarship granted by SECIHTI (formerly CONAHCYT), Mexico.
Acknowledgments: The author acknowledges the doctoral scholarship provided by SECIHTI (formerly CONAHCYT), Mexico.
Disclosure of conflict of interest: The authors declare no conflict of interest

120
BQ335JM

INSEGURIDAD ALIMENTARIA EN CIUDAD DE SANTA FE SEGÚN CARACTERÍSTICAS DE LOS HOGARES (2024 Y 2025).

María Celeste Nessier[1], Esteban Bulgarella[2], María Elisa Zapata[1], Mariel Wicky[3], Roberto Meyer[2]
(1) Universidad de Flores, Observatorio del Derecho Humano de la Universidad de la Lic en Nutrición (sede Patagonia), Neuquén, Argentina. (2) Universidad Nacional del Litoral, Observatorio Social, Santa Fe, Argentina. (3) Universidad Nacional del Litoral, Bioquímica y Ciencias Biológicas, Santa Fe, Argentina

Resumen. Introducción: La alimentación es un derecho humano y se encuentra íntimamente relacionado con el concepto de seguridad alimentaria nutricional. **Objetivo:** Describir y analizar el nivel de inseguridad alimentaria percibida según características de los hogares urbanos de la Ciudad de Santa Fe en el bienio 2024-2025. **Metodología**: Estudio observacional, analítico y de corte transversal en hogares pertenecientes al Panel de Hogares del Observatorio Social de la Universidad Nacional del Litoral. Muestreo aleatorio estratificado por conglomerados y multietápico. Se aplicó un cuestionario estructurado sobre percepción de inseguridad alimentaria. Se realizó análisis descriptivo y mediante una regresión logística se evaluó la probabilidad de inseguridad alimentaria. **Resultados**: El panel incluyó 828 hogares en 2024 y 744 en 2025, de los que, 1 de cada 3 percibió privación alimentaria (34,5% en el 2024 y 31,2% en el 2025). La reducción de porciones por motivos monetarios fue la manifestación más prevalente (31,6% y 29,3%, respectivamente). La inseguridad alimentaria fue mayor en hogares donde: viven menores de edad, el jefe/a de hogar está desempleado o trabaja y busca empleo o tiene entre 30 y 49 años, no existe capacidad de ahorro, la situación futura se percibe igual de mal o peor, se usa transporte público frecuentemente, no hay cobertura de salud o cuando la vivienda no protege térmicamente. La regresión logística multivariada mostró que varias características de los hogares están significativamente asociadas. **Conclusiones**: La percepción de inseguridad alimentaria en la ciudad de Santa Fe es una problemática que se expresa de modo desigual en los hogares. Proteger a los hogares de la exposición a la inseguridad alimentaria no sólo implica privaciones de orden material sino también de menores oportunidades para el logro de un adecuado nivel de vida.

Keywords: seguridad alimentaria, hambre, Argentina.
Financing: No contó con financiamiento.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 76, Suplemento 1, Octubre 2026
https://doi.org/10.37527/2026.76.S1

121
BR161MQ

AMBIENTE ALIMENTAR OBESOGÊNICO EM ESCOLAS PRIVADAS BRASILEIRAS: ANÁLISE DAS CANTINAS E FATORES ASSOCIADOS

Ambiente alimentario obesogénico en escuelas privadas brasileñas: análisis de las cantinas y factores asociados

Rackel Oliveira[1], Ariene Carmo[2], **Luisa Vilela**[3], Luiza Borges[1], Larissa Mendes[1]
(1) Universidade Federal de Minas Gerais, Nutrição, Escola de Enfermagem, Avenida Professor Alfredo Balena, 190, Santa Efigênia, Belo Horizonte, Brasil. (2) Universidade Federal de Ouro Preto, Nutrição Clínica e Social, Escola de Nutrição, Rua Dois, Campus Morro do Cruzeiro, Ouro Preto, Brasil. (3) Universidade Federal de Minas Gerais, Medicina Preventiva e Social, Faculdade de Medicina, Avenida Professor Alfredo Balena, 190, Santa Efigênia, Belo Horizonte, Brasil.

Resumo. Introdução: O ambiente alimentar escolar é um determinante importante do consumo alimentar de crianças e adolescentes, influenciando escolhas por meio de fatores como preços, publicidade, disponibilidade e variedade de alimentos. Entretanto, as cantinas escolares ofertam predominantemente alimentos ultraprocessados. **Objetivo:** Avaliar a presença de características obesogênicas do ambiente alimentar em cantinas e os fatores associados em escolas privadas brasileiras. **Métodos**: Estudo ecológico realizado entre 2022 e 2024, com dados de escolas do ensino fundamental e médio das 26 capitais brasileiras e do Distrito Federal (n=2.241). Foram avaliadas características administrativas (tipo de administração, número de clientes e funcionários, presença de nutricionista), região e aspectos da comercialização de alimentos (disponibilidade, variedade, preço e uso de combos/promoções e publicidade). Alimentos e bebidas foram classificados em: alimentos *in natura*, minimamente processados ou processados, e preparações culinárias baseadas nesses alimentos (AIMPP); e alimentos ultraprocessados e preparações culinárias baseadas nesses alimentos (AUPP). A variável dependente foi o somatório de características obesogênicas: Índice de Saudabilidade abaixo da mediana; média de variedade de AUPP maior que AIMPP; média de preço dos AUPP menor que AIMPP; presença de combos/promoções para AUPP; e publicidade de AUPP. Modelos lineares generalizados foram utilizados. **Resultados:** A mediana de indicadores não saudáveis foi 3 (p25–p75: 2–4) e 98,6% das cantinas apresentaram ao menos uma característica obesogênica. O somatório foi maior em cantinas sem nutricionista (β=0,26, IC95%=0,17;0,35), nas regiões Norte (β=0,29, IC95%=0,10;0,49), Nordeste (β=0,21, IC95%=0,04;0,38) e Sudeste (β=0,46, IC95%=0,28;0,63), em comparação à região Sul. Em cantinas com mais de 200 clientes, o somatório foi menor (β=-0,48, IC95%=-0,59;-0,36) em relação àquelas com 100 clientes. **Conclusão**: Os achados reforçam a necessidade de maior regulação da comercialização de alimentos em escolas privadas, incluindo fiscalização e incentivo à presença de nutricionistas.

Keywords: ambiente alimentar escolar, ambiente obesogênico, cantinas
Financing: CNPq (442851/2019-7), ACT Promoção da Saúde, IDEC, Instituto Ibirapitanga e Instituto Desiderata.
Acknowledgments: Perfeccionamiento del Personal de Nivel Superior - Brasil (CAPES) - Código de Financiación 001.
Disclosure of conflict of interest: Não temos nenhum conflito de interesses a declarar.

122
BS276LC

DISPONIBILIDAD DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA ADULTOS EN AMBIENTES ALIMENTARIOS ORGANIZACIONALES BRASILEÑOS

Ana Beatriz Coelho de Azevedo[1], Patricia Gálvez Espinoza[2], Daniela Silva Canella[1]
(1) Universidad Estatal de Rio de Janeiro, Departamento de Nutrición Aplicada, Instituto de Nutrición, Rua São Francisco Xavier, nº 524, Maracanã, Rio de Janeiro/RJ, Brasil (2) Universidad de Chile, Departamento de Nutrición, Facultad de Medicina, Av. Independencia 1027, Independencia, Santiago Región Metropolitana, Santiago, Chile

Resumo. Contexto: El ambiente alimentario organizacional (AAO) puede desempeñar papel estratégico en la salud de la población adulta. Por ello, evaluar la disponibilidad de alimentos en estos espacios puede contribuir al desarrollo de políticas y acciones orientadas a mejorar la alimentación. Sin embargo, son pocos los estudios que han evaluado el AAO, concentrándose principalmente en el ambiente escolar. **Objetivo:** Evaluar la disponibilidad de alimentos y bebidas en ambientes alimentarios organizacionales. **Metodología:** Estudio transversal. Personal capacitado aplicó instrumento adaptado y validado para evaluar el AAO de hospitales, universidades y empresas. Este media variables relacionadas con disponibilidad de alimentos en servicios de alimentación comerciales, no comerciales y máquinas expendedoras, considerando el sistema NOVA. Las respuestas se dicotomizaron (0/1): para alimentos no procesados o mínimamente procesados se asignó 1 a la presencia y 0 a la ausencia; para ultraprocesados, 0 a la presencia y 1 a la ausencia. Se calcularon puntajes para cada tipo de servicio y un puntaje total, posteriormente estandarizado en una escala de 0 a 100; valores más altos indican mejor calidad de los alimentos disponibles. **Resultados:** Se incluyeron 24 organizaciones, en las que se evaluó 41 servicios comerciales, 15 no comerciales y 11 máquinas expendedoras. El puntaje medio global fue de 36,5 (IC95% 30,4–42,6). Los promedios fueron 33,1 en empresas (IC95% 28,6 - 37,6), 32,8 en universidades (IC95% 22,7 - 42,8) y 43,4 en hospitales (IC95% 32,3 - 54,5). Los puntajes fueron mayores para los servicios no comerciales en relación a los comerciales para hospitales (77,1 vs 43,9) e universidades (75,8 vs 50,5), lo contrario fue observado para las empresas (68,2 vs 77,3). El puntaje de las máquinas expendedoras fue lo peor en todas las organizaciones. **Conclusiones:** La disponibilidad de alimentos y bebidas en los servicios evaluados no favorece una alimentación saludable. Se requieren acciones regulatorias para promover ambientes alimentarios más saludables para las personas adultas.

Keywords: ambientes alimentarios, organizaciones, disponibilidad de alimentos
Financing: CAPES Brasil y FAPERJ – becas de pasantía internacional y doctorado.
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflicto de interés.

123
CB775LQ

BENEFICIOS DE ALIMENTACIÓN LABORAL Y PRÁCTICAS ALIMENTARIAS EN TRABAJADORES FORMALES EN CHILE

Paula Núñez Arrau[1]
(1) Universidad Mayor, Doctorado en Políticas Públicas, Centro de Economía y Políticas Sociales - Centro de Investigación en Sociedad y Salud, José Toribio Medina 38, Santiago Centro, Santiago, Chile.

Resumen. La alimentación en el lugar de trabajo constituye un determinante relevante de la salud de las personas trabajadoras, dado el tiempo de permanencia en este entorno y las condiciones laborales que influyen en las decisiones alimentarias cotidianas. En Chile, la alimentación en el trabajo se ha desarrollado princi-

palmente como un beneficio laboral no regulado, lo que genera heterogeneidad en el acceso a alimentos saludables entre distintos sectores productivos. A pesar de su relevancia para la salud y la productividad laboral, existe escasa evidencia empírica sobre cómo estos beneficios se relacionan con el consumo, hábitos y prácticas alimentarias de los trabajadores**. Objetivo** es analizar la relación entre los beneficios de alimentación otorgados por el empleador y el consumo, hábitos y prácticas alimentarias de trabajadores formales en tres sectores económicos de Chile. El estudio adopta un diseño de métodos mixtos secuencial explicativo. En una primera fase se realizará un análisis cuantitativo de datos secundarios provenientes de la encuesta SUSESO-UDD, que incluye consumo alimentario (R24H), información sobre beneficios de alimentación, condiciones laborales y ambientes alimentarios. Se estimarán modelos de regresión y modelos multinivel para explorar asociaciones entre beneficios de alimentación y consumo, hábitos y prácticas alimentarias. Posteriormente, se desarrollará una etnografía focalizada en lugares de trabajo y entrevistas semiestructuradas con actores clave para comprender los mecanismos organizacionales e institucionales que influyen en las prácticas alimentarias laborales.
Keywords: alimentación laboral, hábitos alimentarios, personas trabajadoras.
Financing: Este estudio está financiado por Becas ANID de Doctorado Nacional.
Disclosure of conflict of interest: La investigadora declara no tener conflictos de interés.

124
CB818ML

EL ESTADO NUTRICIONAL MATERNO SE ASOCIA CON LOS RASGOS DEL APETITO DE LOS LACTANTES

Mayra Alejandra Enciso Ramírez[1], Zyanya Reyes-Castillo[2], Carmen Alicia Sánchez Ramírez[1]
(1) Universidad de Colima, Facultad de Medicina, Av. Universidad 333, Colima, Col., México. (2) Centro Universitario del Sur, Laboratorio de Biomedicina y Biotecnología para la Salud (LBBS), Av. Enrique Arreola Silva No. 883, Cd. Guzmán, Jalisco, México.

Resumen. Introducción: Los rasgos del apetito pro-ingesta se asocian positivamente con un mayor IMC en población adulta e infantil; en niños mayores a 2 años, estos rasgos del apetito se correlacionan con los de su madre, sugiriendo la influencia de factores genéticos y ambientales. Sin embargo, se desconoce el papel del estado nutricional de la madre en la expresión de rasgos del apetito en lactantes. **Objetivo:** Analizar las diferencias en los rasgos de apetito en lactantes menores de seis meses con base en el estado nutricional materno. **Metodología:** Estudio transversal-analítico en díadas madre-lactante. Se recolectaron datos sociodemográficos, antropométricos y clínicos de ambos participantes. Las madres respondieron el *Baby Eating Behaviour Questionnaire* (BEBQ-Mex) para evaluar la conducta alimentaria del lactante. Los datos se analizaron de acuerdo con el IMC materno: normopeso (IMC 18.5–24.9 kg/m²) y sobrepeso/obesidad (IMC ≥ 25 kg/m²). Se compararon los puntajes de los rasgos de apetito entre grupos, mediante la prueba de U de Mann-Whitney. **Resultados:** Participaron 33 díadas madre-lactante, distribuidas según el IMC materno: normopeso (51.5%) y sobrepeso/obesidad (48.5%). La edad promedio de las madres fue de 29±4.7 años y la mediana de la edad de los lactantes fue de 4 meses. Los rasgos del apetito fueron similares entre los lactantes con base en su sexo y en el puntaje Z IMC/edad. Los lactantes de madres con normopeso reportaron mayor puntaje en una subescala pro-ingesta "respuesta a los alimentos" (2.8 vs 2.4, p=0.05), respecto a los lactantes de madres con sobrepeso/obesidad, mientras que los lactantes de este grupo mostraron mayores puntuaciones en rasgos anti-ingesta (3.8 vs 2.8, p<0.0001), respecto a los lactantes de madres con normopeso. **Conclusiones:** Los lactantes de madres con mayor IMC presentan mayores puntajes en los rasgos anti-ingesta, lo que podría reflejar mecanismos adaptativos beneficiosos en la regulación temprana del apetito, cuyos mecanismos biológicos requieren mayor investigación.
Keywords: estado nutricional, conducta alimentaria, lactante
Financing: Beca No. 4031277, otorgada a MAER por SECIHTI, México.
Acknowledgments: Al LBBS (CUSUR-UDG) y al Laboratorio de Ecología (FACMED-UCOL) por ser sedes de esta investigación.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar.

125
CF338KT

PERCEPCIONES DE MADRES URUGUAYAS SOBRE ENVASES DE FÓRMULA INFANTIL: UNA EXPLORACIÓN CON MÉTODOS MIXTOS

Raquel Rodríguez[1], Leticia Vidal[2], Gastón Ares[2], Carolina De León[4], Alejandra Girona[1], Agustina Vitola[3]
(1) Universidad de la República, Escuela de Nutrición, Montevideo, Uruguay. (2) Universidad de la República, Montevideo, Instituto Polo Tecnológico de Pando, Facultad de Química., Uruguay (3) Universidad de la República, Espacio interdisciplinario, Uruguay (4) Intendencia Montevideo, División Salud.

Resumen. Introducción: La comercialización de fórmulas infantiles se ha identificado como una barrera importante para la lactancia materna, influyendo en las decisiones sobre alimentación infantil que realizan madres y padres a través de una amplia gama de estrategias que incluyen el diseño de los envases. **Objetivo:** Explorar cómo las madres en Uruguay perciben los envases de fórmulas infantiles y examinar la influencia de los elementos persuasivos en sus percepciones e intenciones de comportamiento. **Metodología:** Se empleó un diseño exploratorio secuencial de métodos mixtos, combinando entrevistas semiestructuradas con un ensayo controlado aleatorizado. **Resultados:** El análisis cualitativo de las entrevistas reveló que una amplia gama de elementos de los envases, incluyendo el material, el diseño gráfico, la marca y las alegaciones textuales, captan la atención de las madres e influyen en su percepción de las fórmulas infantiles. A pesar de esto, las elecciones de fórmulas estuvieron mayormente determinada por las recomendaciones médicas. La mayoría de las participantes respondieron de forma más favorable a un envase de fórmula infantil comercial con elementos persuasivos mínimos, mientras que los envases con elementos llamativos se percibieron como excesivamente comerciales e industrializados. El ensayo controlado aleatorizado mostró resultados similares. El envase con menor número de elementos persuasivos fue percibido de forma más favorable que los envases con mayor número de estos elementos, especialmente entre las madres que habían utilizado fórmula infantil. **Conclusión:** Los resultados del trabajo sugieren que implementar empaquetado plano de fórmulas infantiles podría contribuir a una toma de decisiones más informada.
Keywords: fórmula infantil, etiquetado, métodos mixtos
Financing: Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Proyectos I+D 2022
Disclosure of conflict of interest: Nos declaramos libres de conflicto de interés.

126
CF474TG

DESERTOS ALIMENTARES E TENDÊNCIA TEMPORAL DE INDICADORES DO CONSUMO ALIMENTAR DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES, 2015-2019

Desiertos Alimentarios y Tendencias Temporales de Indicadores del Consumo Alimentario de Niños y Adolescentes, 2015-2019

Beatriz Inês Ricardo[1], Andressa Freire Salviano[2], Bárbara Hatzlhoffer Lourenço[3]
(1) Universidade de São Paulo, Programa de Pós Graduação em Nutrição em Saúde Pública, Faculdade de Saúde Pública,

São Paulo, Brasil. (2) Instituto Dr. José Frota, Fortaleza, Brasil. (3) Universidade de São Paulo, Departamento de Nutrição, Faculdade de Saúde Pública, São Paulo, Brasil

Resumo. Introdução: A alimentação adequada é fundamental para o desenvolvimento pleno em faixas etárias iniciais de vida. Desertos alimentares limitam o acesso físico a alimentos saudáveis, e assim prejudicam os hábitos alimentares construídos na infância e adolescência, com possíveis impactos negativos em desfechos de saúde. **Objetivo:** Investigar tendências temporais de indicadores do consumo alimentar de crianças e adolescentes, pela exposição municipal a desertos alimentares no Brasil, de 2015 a 2019. **Metodologia:** Estudo ecológico de séries temporais (2015-2019) com microdados do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (2-4 anos, n=587.928; 5-9 anos, n=588.216; 10-19 anos, n=674.170). Criaram-se os indicadores "zero consumo de frutas, verduras e/ou legumes (FLV)" e "consumo máximo de alimentos ultraprocessados (AUP)", a partir de respostas individuais a marcadores do consumo alimentar referentes ao dia anterior. Estimou-se a taxa de incremento anual (TIA) por regressão de Prais-Winstein no país, por sexo e por exposição municipal a desertos alimentares (densidade de estabelecimentos saudáveis <p25 no país). **Resultados:** A ausência de FLV foi estável no país (2019, 2-4 anos: 11,6%; 5-9 anos: 16,6%; 10-19 anos: 16,9%), mas houve redução deste indicador entre adolescentes do sexo masculino (TIA: -6,5%, p<0,05) e entre indivíduos não residentes em municípios considerados desertos alimentares (TIA: -6,4%, p=0,04). Houve tendência crescente do consumo máximo de AUP no país em todos grupos etários (2019, 2-4 anos: 20,7%, 5-9 anos: 25,6%; 10-19 anos: 23,6%) e em ambos os sexos. Crianças de 5 a 9 anos expostas a desertos alimentares tiveram tendência significantemente maior para o consumo máximo de AUP no período (TIA: +10,9%, p=0,02), comparadas àquelas não expostas. **Conclusões:** Grupos populacionais de crianças e adolescentes de municípios considerados desertos alimentares apresentaram tendências desfavoráveis de indicadores do consumo alimentar.

Keywords: desertos alimentares, crianças, vigilância alimentar e nutricional
Financing: Edital (PIBIC) 2023/2024, e Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq, 442963/2019-0), Brasil.
Disclosure of conflict of interest: As autoras declaram não possuir conflitos de interesse.

127
CP229QQ

AMBIENTE ALIMENTAR NO SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE BRASILEIRO: ANÁLISE COM PROFISSIONAIS DE SAÚDE

Ambiente alimentario en el Sistema Único de Salud brasileño: análisis con profesionales de la salud.

Luiza Delazari Borges[1], Juliana de Paula Matos[1], Letícia Vieira Lopes[1], Cristiane Alvarenga[1], Kelly Poliany de Souza Alves[2], Larissa Loures Mendes[1]
(1) Universidade Federal de Minas Gerais, Departamento de Nutrição, Escola de Enfermagem, Belo Horizonte, Brasil. (2) Ministério da Saúde do Brasil, Secretaria de Atenção Primária à Saúde, Departamento de Promoção da Saúde, Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição, Brasília, Brasil.

Resumo. Introdução: O ambiente alimentar envolve os contextos de acesso e aquisição de alimentos, influenciando práticas alimentares. No Brasil, a Atenção Primária à Saúde (APS), no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS), constitui espaço estratégico para compreender essas dinâmicas no território, a partir da perspectiva de profissionais inseridos no cotidiano dos usuários. **Objetivo:** Avaliar o acesso e os principais locais de aquisição de alimentos pelos usuários no ambiente alimentar, a partir da perspectiva de profissionais da APS no âmbito do SUS brasileiro. **Metodologia:** Foram realizados 9 grupos focais, com 70 profissionais de saúde, abrangendo as regiões sudeste, centro oeste e norte do Brasil. Os encontros tiveram uma duração média de 90 minutos e foram conduzidos por um moderador e contou com a participação de um pesquisador observador, seguindo um roteiro estruturado, que contemplou questões relacionadas à dimensão física do ambiente alimentar. Todos os grupos focais foram gravados e submetidos à análise de conteúdo, conforme proposta de Bardin (2016), para identificação de categorias e temas emergentes a partir dos discursos dos participantes, com apoio do software Atlas.Ti. **Resultados:** Os principais locais de aquisição, de acordo com a percepção dos profissionais, incluem supermercados, mercados locais, feiras, sacolões e estabelecimentos informais, como ambulantes. Há relatos de ampla disponibilidade de ultraprocessados e acesso desigual a alimentos saudáveis. Barreiras como distância, transporte e insegurança foram citadas como influência para o acesso, enquanto estratégias locais, como produção própria e compra direta com produtores, citadas como facilitadores. **Conclusões:** Os achados revelam um ambiente alimentar marcado por desigualdades no acesso e na disponibilidade de alimentos, com barreiras estruturais e estratégias locais coexistindo, o que reforça o papel da APS na leitura crítica do território e na indução de ações para a promoção da alimentação adequada e saudável.

Keywords: ambiente alimentar, acesso a alimentos, atenção primária à saúde
Financing: Ministério da Saúde, Brasil
Disclosure of conflict of interest: Os autores declaram não haver conflito de interesses.

128
CT368SL

PROPUESTAS PARA UNA ALIMENTACIÓN LABORAL SALUDABLE EN CHILE: MANUAL DIGITAL "MEJOR ALIMENTACIÓN, MAYOR BIENESTAR"

Francesca Conti Donoso[1], Oscar Castillo Valenzuela[1], Sandra Liliana López Arana[1]
(1) Universidad Finis Terrae, Escuela de Nutrición y dietética, Facultad de Medicina y Salud, Avenida Pedro de Valdivia 1509, Santiago, Chile.

Resumen. Contexto: La alimentación en el entorno laboral trasciende los aspectos individuales de salud, constituyéndose en un pilar fundamental para el bienestar colectivo y la productividad nacional. Diversos estudios han demostrado que los trabajadores que acceden a una alimentación saludable en sus lugares de trabajo presentan una mejor calidad de vida, menor riesgo de enfermedades crónicas no transmisibles y un mayor desempeño laboral. **Objetivo:** Formular recomendaciones basadas en evidencia para optimizar políticas de alimentación en el entorno laboral, mediante un proceso de consenso intersectorial orientado a la promoción de entornos alimentarios saludables. **Metodología:** Se conformó la mesa de trabajo "Diálogos por la Alimentación Laboral" en respuesta a la creciente prevalencia de problemáticas de salud asociadas a una alimentación inadecuada en la población adulta trabajadora. El proceso incluyó siete sesiones de trabajo, con revisión sistematizada de antecedentes nacionales e internacionales, análisis de casos relevantes y discusión de propuestas específicas entre actores de distintos sectores. **Resultados**: El consenso intersectorial identificó vacíos críticos de la evidencia nacional, que permitieron elaborar un conjunto de recomendaciones organizadas en tres dimensiones: i) levantamiento de información, ii) desarrollo de políticas y iii) diseño e implementación de intervenciones. Estas recomendaciones fueron compiladas en un manual digital, el cual fue difundido a través de reuniones con autoridades legislativas de Chile, así como mediante plataformas digitales y el sitio web de la Universidad Finis Terrae. **Con-**

clusión: El fortalecimiento de la alimentación laboral en Chile es un desafío prioritario que requiere un enfoque integral, multidimensional y colaborativo. La implementación de políticas de alimentación saludable en el entorno laboral representa una inversión en el desarrollo sostenible de Chile. Al promover un país más equitativo y saludable, estas iniciativas impactan directamente en el bienestar integral de nuestros trabajadores.
Keywords: alimentación laboral, políticas de alimentación saludable, entorno laboral
Financing: sin financiamiento
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar.

129
DB297LF
PSYCHOLOGICAL INVESTMENT IN APPEARANCE AMONG BRAZILIAN ADULTS: SEX AND PERIOD DIFFERENCES (2015-2025)
Inversión psicológica en la apariencia en adultos brasileños: diferencias por sexo y período (2015-2025)
Bianca Chrisóstomo Bolsoni[1], Rafael Naime Ruggiero[2], Maria Fernanda Laus[1,3]
(1) Universidade de São Paulo, Departamento de Ciências da Saúde, Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto, Ribeirão Preto, São Paulo, Brasil. (2) Universidade Federal de São Paulo, Departamento de Psicobiología, São Paulo, Brasil. (3) Universidade de São Paulo, Departamento de Psicologia, Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras de Ribeirão Preto, Ribeirão Preto, São Paulo, Brasil.
Resumen. Introduction: Eating behavior is influenced by sociocultural environments, including body ideals and appearance-related pressures intensified in contemporary contexts. Psychological investment in appearance may shape individuals' relationships with their bodies and has been associated with eating-related attitudes and behaviors, such as body control practices. These processes may also be influenced by social markers, reflecting differential pressures across groups. **Objective**: To compare psychological investment in appearance between two time points (2015 and 2025) among men and women, considering BMI, skin color, and sexual orientation. **Methods**: An observational, cross-sectional study was conducted (Ethics Committee 7.943.853) with two independent samples from 2015 and 2025. A total of 1,601 Brazilian adults aged 18–59 years participated. Data from both time points were collected online. Participants completed a sociodemographic questionnaire and the Appearance Schemas Inventory (ASI-R). ANCOVAs were conducted, with sex and year as independent variables and BMI, skin color, and sexual orientation as covariates. **Results**: Women showed higher scores in both dimensions: self-evaluative investment (reflecting the extent to which appearance influences personal and social life) ($F=40.01$; $p<.001$) and motivational investment (reflecting concern with appearance and behaviors to control it) ($F=16.29$; $p<.001$), compared to men. A small effect of year was observed only for self-evaluative investment ($F=4.15$; $p=.042$), with slightly higher scores in 2025 compared to 2015. No interaction between sex and year was found. BMI was associated with both dimensions ($p=.004$; $p=.016$), while skin color ($p=.041$) and sexual orientation ($p<.001$) were associated only with self-evaluative investment. **Conclusion**: Higher psychological investment in appearance among women, combined with minimal changes over time, suggests a stable pattern of sex differences. These findings highlight the role of sociocultural factors in shaping how individuals evaluate their bodies and adopt behaviors to control them and are relevant for understanding processes associated with eating behavior, particularly those related to body control.
Keywords: body image, appearance investment, eating behavior
Financing: CAPES
Disclosure of conflict of interest: The authors declare no conflicts of interest

130
DB617MC
ENTRENAMIENTO EN ALIMENTACIÓN CONSCIENTE Y COMPASIÓN SOBRE LA APRECIACIÓN CORPORAL Y EL BIENESTAR PSICOEMOCIONAL
Constanza Mosso[1,2], Montserrat Victoriano Rojas[2], Daniel Gaete Rivas[2], Angela Ortega Galán[1]
(1) Universidad de Huelva, Doctorado en Ciencias de la Salud, Enfermería, Huelva, Huelva, España. (2) Universidad de Concepción, Nutrición y Dietética, Farmacia, Concepción, Concepción, Chile.
Resumen. Introducción: La insatisfacción corporal y la alimentación emocional son problemas prevalentes en mujeres, influenciados por ideales de belleza irreales y la cultura de la dieta. Las intervenciones basadas en alimentación consciente (*mindful eating*) y autocompasión ofrecen un enfoque no restrictivo para mejorar la relación con el cuerpo y la comida. O**bjetivo:** Conocer los efectos de un entrenamiento en alimentación consciente y compasión sobre la apreciación corporal y el bienestar psicoemocional de mujeres universitarias y funcionarias de la Universidad de Concepción, Chile. **Metodología:** Diseño mixto secuencial (cuanti-cuali). Primera fase cuantitativa cuasiexperimental pre-post sin grupo control en mujeres estudiantes y funcionarias de la Universidad de Concepción de 18-59 años. Se aplicarán escalas validadas de Apreciación Corporal (BAS-2), Mindfuleating Inventory (MEI) y Autocompasión (SCS). . Segunda fase cualitativa fenomenológica mediante entrevistas en profundidad, grupos de discusión y observación participante, con muestreo intencional basado en resultados cuantitativos (casos extremos, típicos y contrastantes). La intervención consiste en 4 sesiones semanales de 120 minutos (8 horas totales), integrando prácticas de mindfulness, mindfuleating (programa Mindful Eating Conscious Living) y autocompasión (Terapia Centrada en la Compasión y Autocompasión de Kristin Neff). El análisis cuantitativo empleará pruebas paramétricas/no paramétricas para muestras pareadas y tamaño del efecto (d de Cohen). El análisis cualitativo será temático inductivo con triangulación de fuentes. **Resultados:** Se propone un enfoque de peso inclusivo que prioriza el bienestar, promoviendo intervenciones no restrictivas como la alimentación consciente, con el objetivo de mejorar el bienestar y la calidad de vida a través de hábitos alimentarios saludables y la autocompasión. **Conclusiones:** Es esencial explorar cómo aliviar el sufrimiento de las mujeres en su relación con la comida y el cuerpo. Investigando sus experiencias y percepciones bajo este enfoque integral e inclusivo. Esto permitirá generar evidencia regional y nacional para diseñar intervenciones más humanizadas.
Keywords: alimentación, compasión, apreciación corporal.
Financing: Sin financiamiento.
Acknowledgments: Sin agradecimiento .
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflictos de interés que reportar.

131
DB788CJ
OFERTADORES DE ALIMENTOS EN ESCUELAS PÚBLICAS DE CDMX: CONDUCTAS TEMPRANAS ADOPTADAS SOBRE LOS NUEVOS LINEAMIENTOS
Isabel Valero Morales[1], Daniel Illescas-Zárate[1,2], Ricardo Millares-Orozco[1,2], Eloisa Colín-Ramírez[1], Martha Kaufer-Horwitz[3]
(1) Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán, Departamento de Vigilancia Epidemiológica, Ciudad de México, México. (2) Tecnológico de Monterrey, Escuela de Medicina y Ciencias de la Salud, Ciudad de México, México. (3) Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán, Dirección de Nutrición, Ciudad de México, México.

Resumen. Contexto: En marzo de 2025, México adoptó lineamientos para la venta de alimentos en el sistema educativo nacional que promueven una alimentación saludable. **Objetivo**: Analizar los factores asociados a la adopción de las conductas promovidas por dichos lineamientos y las barreras que enfrentan los ofertantes de alimentos en las escuelas públicas primarias y secundarias de CDMX. **Métodos**: En abril de 2025, durante una sesión de capacitación para ofertadores de alimentos, se aplicó un cuestionario autoadministrado: datos sociodemográficos, prácticas, actitudes y conductas adoptadas, oferta de alimentos en 2024 y barreras para la implementación. Se estimaron modelos de regresión logística, crudos y ajustados, para evaluar la asociación entre las características de las escuelas y de los ofertadores, sus actitudes, y conductas tempranas de implementación. **Resultados**: Participaron 1,430 ofertadores de alimentos (75% mujeres, 43.8±11.9 edad promedio y 8.8 ± 8.0 años de experiencia). La oferta combinó alimentos recomendados, como fruta picada (≥90%) y platillos tradicionales, con alta disponibilidad de productos industrializados, incluidos embutidos, frituras, helados y bebidas azucaradas. Una mayor disposición al cambio y percibir su rol en la estrategia como muy importante se asociaron con la implementación de acciones para mejorar el entorno: incluir la venta de agua simple, verduras y leguminosas. Entre quienes consideraban poco o casi nada saludables los alimentos que vendían en 2024 se observó mayor probabilidad de dejar de vender alimentos con sellos de advertencia (OR 1.35; IC95 % 1.08–1.68; p = 0.006) y bebidas azucaradas (OR 1.37; IC95 % 1.07–1.77; p = 0.012), en comparación con quienes percibían su oferta como muy saludable. Una disposición al cambio poco o nula se asoció con barreras para adoptar los lineamientos: falta de dinero, de tiempo y de conocimiento. **Conclusiones:** Abordar las características y actitudes asociadas con la adopción temprana de conductas que promueven los lineamientos, así como las barreras, podría mejorar su adopción

Keywords: entornos escolares saludables, políticas nacionales
Financing: Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán
Acknowledgments: Agradecemos a los ofertadores de alimentos y a la Autoridad Educativa Federal de la CDMX.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar.

132
DC592SM

ATITUDES ALIMENTARES NA SOBREPOSIÇÃO ENTRE OBESIDADE E OUTRAS CONDIÇÕES CRÔNICAS DE SAÚDE.

Actitudes alimentarias en la superposición entre obesidad y otras condiciones crónicas de salud.

Camila Duarte Soldati[1,2], Geórgia das Graças Pena[2,3], Ana Flávia de Sousa Silva[2,4], Taisa Alves Silva[1,2], **Camila Cremonezi Japur**[1,2]
(1) Universidade de São Paulo, Ciências da Saúde, Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto, Av. Bandeirantes, 3900, Ribeirão Preto, Brasil. (2) Universidade de São Paulo, Núcleo de Estudos, Pesquisa e Extensão em Obesidade e Comportamento Alimentar, Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto, Av. Bandeirantes, 3900, Ribeirão Preto, Brasil. (3) Universidade Federal de Uberlândia, Faculdade de Medicina, Av. Pará, 1720, Uberlândia, Brasil. (4) Universidade Paulista, Faculdade de Nutrição, Av. Alberto Benassi, 200, Araraquara, Brasil.

Resumo. Contexto: As atitudes alimentares podem ser influenciadas por fatores internos (crenças, emoções, motivação) e externos (ambiente). Pessoas com obesidade apresentam maior risco de atitudes alimentares transtornadas e menor presença de atitudes alimentares consideradas positivas (comer consciente e intuitivo). No entanto, não se sabe se viver com uma condição crônica de saúde (CCS) associada à obesidade pode intensificar mudanças nas atitudes alimentares. **Objetivo:** Avaliar as atitudes alimentares de pessoas com e sem CCS, em subgrupos com e sem obesidade (OB). **Metodologia:** Estudo transversal com 795 adultos e idosos de ambos os sexos que responderam aos instrumentos: 1. *Three Factor Eating Questionnaire* (TFEQ-18) para avaliar restrição cognitiva (RC), descontrole alimentar (DA) e alimentação emocional (AE); 2. *Binge Eating Scale* (BES), 3. *Intutitive Eating Scale-2* (IES-2), para avaliar permissão incondicional para comer (UPE), comer por razões físicas e não emocionais (EPRER), confiança nos sinais de fome e saciedade (RHSC) e congruência entre corpo e escolha alimentar (BFCC); 4. *Four Facet Mindful Eating Scale* (FFaMES), para avaliar não-reatividade (NR), não-julgamento (NJ), consciência externa (CE) e consciência interna (CI). Os 4 subgrupos [1. CCS+OB (n=131); 2. CCS+semOB (n=75); 3. semCCS+OB (n=325); 4. semCCS+semOB (n=264)] foram comparados pelo teste de Kruskal-Wallis, adotando-se p<0,05. **Resultados:** Pessoas sem CCS e obesidade (3.) apresentaram maiores escores em AE, DA e na BES, e menores nas subescalas RC, EPRER, RHSC, BFCC e NJ em relação ao subgrupo sem obesidade (4.). No entanto, pessoas com CCS não apresentaram diferenças nas pontuações nos subgrupos com e sem obesidade, com exceção da BES que foi maior no subgrupo com obesidade (1.). Não houve diferença nas pontuações da UPE, CE e CI entre os 4 grupos. **Conclusão:** Sugere-se que a coexistência entre CCS e obesidade possa modificar atitudes alimentares, reduzindo as diferenças associadas à obesidade isoladamente.

Keywords: obesidade, comportamento alimentar, doenças crônicas
Financing: FAEPA (2119/2025) e CAPES (Código de financiamento – 001).
Disclosure of conflict of interest: Não temos conflito de interesse.

133
DF545HS

CONSUMO ALIMENTAR DE CRIANÇAS BRASILEIRAS DE 6-59 MESES COM INSEGURANÇA ALIMENTAR SEGUNDO GRAU DE PROCESSAMENTO

Consumo alimentario de niños brasileños de 6-59 meses con inseguridad alimentaria según grado de procesamiento

Juliana Mello[1], Natália Oliveira[1], Nathalia Freitas-Costa[1], Gilberto Kac[1]
(1) Universidade Federal do Rio de Janeiro, Observatório de Epidemiologia Nutricional, Instituto de Nutrição Josué de Castro, Rio de Janeiro, Brazil.

Resumo. Introdução: A insegurança alimentar (IA) pode influenciar a escolha por alimentos ultraprocessados, que são mais baratos e de alta densidade energética. **Objetivo:** Descrever o consumo alimentar de crianças brasileiras de 6-59 meses com IA, segundo o grau de processamento. **Métodos:** Foram analisados dados de 12535 crianças do Estudo Nacional de Alimentação e Nutrição Infantil (ENANI-2019). A IA foi estimada pela Escala Brasileira de Insegurança Alimentar e classificada em segurança alimentar (SA) e IA (leve, moderada e grave). O consumo alimentar foi obtido via recordatório de 24 horas. O grau de processamento foi classificado pela NOVA (in natura e minimamente processados, ingredientes culinários, processados e ultraprocessados). Estimaram-se as contribuições calóricas e intervalos de confiança (IC95%) para cada grupo e subgrupo de alimentos segundo os níveis de IA. Diferenças significativas foram consideradas na ausência de sobreposição dos IC95%. **Resultados:** Crianças de 6-23 meses com IA grave apresentaram consumo significativamente menor de vegetais (1,8% vs. 1,1%) e de fórmulas infantis (4,0% vs. 0,6%) em comparação com as crianças em SA. Em contrapartida, observou-se consumo significativamente maior de pães (1,0% vs. 3,2%) entre as com IA grave. Crianças de 24-59 meses em IA grave

apresentaram consumo significativamente menor de carne bovina (5,6% vs. 3,4%), suína (0,8% vs. 0,2%), suco de fruta 100% natural (1,0% vs. 0,3%), vegetais (1,6% vs. 1,2%), queijos (0,7% vs. 0,2%), bolos e tortas doces (0,3% vs. 0,1%), sobremesas industrializadas (chocolates, sorvetes, gelatinas e pudins) (6,0% vs. 3,3%) e outras bebidas açucaradas (1,1% vs. 0,6%) em comparação crianças com SA. Além disso, consumo significativamente maior de pães (3,1% vs. 5,9%) foi observado entre as em IA grave em comparação às em SA. **Conclusão:** A IA grave impacta negativamente a qualidade da dieta de crianças brasileiras de 6-59 meses, com redução no consumo de vegetais e fontes de proteína.
Keywords: insegurança alimentar, consumo alimentar, nutrição infantil.
Financing: CAPES e FAPERJ.
Disclosure of conflict of interest: Os autores declaram não haver conflito de interesses.

134
DJ432QH

CONOCIMIENTO, ACTITUDES Y PRÁCTICAS SOBRE PRODUCTOS ULTRAPROCESADOS EN ADULTOS MEXICANOS

Jorge Vargas Meza[1], Ana Larrañaga-Flota[1], Paulina Magaña-Carbajal[1], Alejandro Calvillo[1]
(1) El Poder del Consumidor A.C., Ciudad de México, México.
Resumen. Contexto: Los productos ultraprocesados (PUP) forman parte del entorno alimentario mexicano y se caracterizan por ser formulaciones industriales, aditivos, publicidad intensiva y exceso de nutrientes críticos. Aunque México cuenta con etiquetado frontal para nutrimentos críticos y edulcorantes, no existe un sello específico que identifique a los productos ultraprocesados. Analizar conocimientos, actitudes y prácticas relacionadas con los PUP puede aportar evidencia para fortalecer políticas de información al consumidor. **Objetivo:** Describir conocimientos, actitudes y prácticas relacionadas con PUP en población adulta mexicana, así como el apoyo a políticas de etiquetado e impuestos. **Metodología:** Se analizaron datos de Encuesta Nacional Salud Alimentaria 2025, realizada del 10 al 20 de septiembre de 2025 mediante cuestionarios en vivienda a población de 18 años o más. La muestra incluyó 1,500 participantes con representación a nivel nacional. El diseño fue polietápico estratificado, con estimaciones ponderadas. Se describieron proporciones sobre reconocimiento de características de productos ultraprocesados, percepción de daño, identificación de productos y apoyo a políticas públicas ajustadas por características sociodemográficas. **Resultados:** La mayoría identificó características asociadas con PUP: 95% señaló que contienen colorantes artificiales u otros aditivos; 93% que son altos en azúcar, grasas, sodio o calorías; 93% que son productos industrializados empacados; y 91% que se publicitan mucho. Además, 85% consideró que afectan mucho la salud. Respecto a políticas públicas, 89% estuvo de acuerdo con incorporar un sello adicional para identificarlos. En materia fiscal, 58% estuvo de acuerdo con incrementar impuestos a estos productos; este apoyo aumentó a 83% cuando los ingresos se destinarían a prevención y atención de poblaciones vulnerables. **Conclusiones:** Existe amplio reconocimiento social de las características e impacto en salud de los PUP, así como alta aceptabilidad hacia políticas de etiquetado. La aceptabilidad fiscal parece depender del destino de los recursos. Estos hallazgos muestran una oportunidad para fortalecer políticas integradas de transparencia, etiquetado e impuestos.
Keywords: ultraprocesados, etiquetado, impuestos
Financing: No aplica
Disclosure of conflict of interest: Las y los autores declaran no tener conflicto de interés.

135
DM293ST

PERSPECTIVAS INFANTILES SOBRE LOS ENTORNOS ALIMENTARIOS EN CONTEXTOS DE BAJOS INGRESOS EN CHILE

Isabel Pemjean[1], Fernanda Mediano[2], Sofía Bustos[1], María Luisa Garmendia[1], Marcela Reyes[1], Camila Corvalán[1]
(1) Universidad de Chile, CIAPEC, INTA, El Líbano 5524, Macul, Santiago, Chile. (2) Pontificia Universidad Católica, Escuela de Sicología, Avenida Vicuña Mackenna 4860, Macul, Santiago, Chile.
Resumen. Antecedentes: Las/os niñas/os de menor nivel socioeconómico enfrentan barreras para acceder a alimentos saludables. En Chile, la Ley de Etiquetado ha contribuido a mejorar los entornos alimentarios, pero con menor impacto en grupos vulnerables, persistiendo brechas de equidad. Adicionalmente, existe limitada evidencia sobre cómo las/os niñas/os experimentan estos entornos. **Objetivo:** Analizar cómo niñas/os de contextos de bajos ingresos interactúan con sus entornos alimentarios, identificando oportunidades para promover mayor equidad. **Metodología:** Estudio cualitativo con 32 escolares (8–11 años) de una escuela pública de Santiago, Chile. Mediante foto-elicitación (fotografías participativas y entrevistas individuales) y seis mapeos participativos, se exploró su interacción con los entornos doméstico, escolar, público y digital, considerando disponibilidad, accesibilidad, asequibilidad y marketing. Su análisis fue temático deductivo con software MaxQDA. **Resultados:** Las/os participantes describieron fácilmente los entornos doméstico y escolar; los públicos y digitales requirieron mayor facilitación. El hogar se caracterizó por disponibilidad constante de alimentos, con decisiones guiadas por preferencias individuales. En la escuela, identificaron tres fuentes alimentarias: programa de alimentación escolar (PAE), colaciones y ventas. El PAE fue percibido como saludable, aunque con aceptabilidad heterogénea. Colaciones y ventas incluyeron mayoritariamente alimentos con sellos, adquiridos en quioscos externos y ventas informales. En espacios públicos, describieron alta disponibilidad de alimentos de bajo costo y baja calidad nutricional, con escasa mención de ferias libres. El entorno digital emergió como altamente influyente en la deseabilidad de alimentos. Los/as participantes propusieron priorizar intervenciones en la escuela (eliminación de ventas no saludables y mejorar PAE), abordar la asequibilidad en los espacios públicos y limitar publicidad digital. **Conclusión:** Los entornos alimentarios moldean decisiones alimentarias de niñas/os de bajos ingresos mediante disponibilidad, asequibilidad y exposición a alimentos, con predominancia de opciones no saludables en espacios públicos. Las/os niñas/os reconocen estas dinámicas y proponen acciones concretas, destacando la escuela como espacio prioritario. Integrar sus perspectivas puede fortalecer políticas más efectivas y equitativas.
Keywords: entornos alimentarios, infancia, métodos participativos
Financing: Fondecyt #1250757; Fondecyt #1240833
Disclosure of conflict of interest: Las autoras declaran no tener conflictos de interés que declarar en relación con el contenido de este trabajo.

136
DN829RT

ESTILO DE VIDA Y RENDIMIENTO ACADÉMICO EN ADOLESCENTES DEL ESTADO DE JALISCO, MÉXICO

Jorge Calleros Sagarnaga[1], Josue Álvarez Guzman[1], Luis Roberto Mejia Godoy[1], María del Rocío Padilla Galindo[1]
(1) Universidad de Guadalajara, Instituto de Investigaciones en Comportamiento Alimentario y Nutrición (IICAN), Centro Universitario del Sur, Av. Enrique Arreola Silva No. 883, Colón, Cd Guzmán Centro, 49000 Cdad. Guzmán, Jal., Ciudad Guzman, México
Resumen. Introducción: La adolescencia es una etapa clave para la adopción de un estilo de vida saludable, influido por el

ambiente familiar, escolar y la interacción con pares. En esta fase aparecen cambios biopsicosociales que pueden favorecer conductas de riesgo como malos hábitos alimentarios y baja actividad física, repercutiendo en el rendimiento académico. Justificación: Un estilo de vida saludable es determinante frente a conductas de riesgo y al deterioro de procesos cognitivos como memoria y atención. Objetivo: Analizar el estilo de vida y el rendimiento académico en adolescentes de Jalisco, México. **Material y método:** Estudio descriptivo, comparativo-transversal con 215 adolescentes sanos (muestreo probabilístico aleatorio simple). Se evaluaron hábitos alimentarios y actividad física (cuestionario de hábitos), funcionamiento familiar (APGAR familiar) y rendimiento académico (promedio escolar). Se usó Kruskal-Wallis y post hoc de Dunn (SPSS, p<0.005). El estudio siguió la declaración de Helsinki, con consentimiento informado**. Resultados:** Mediana de edad: 13 años; 58.1% mujeres. Los hábitos parcialmente inadecuados fueron los más prevalentes (alimentarios 87.0%, actividad física 43.7%). Los adolescentes con hábitos alimentarios inadecuados mostraron menor promedio escolar y puntaje APGAR familiar frente a los parcialmente inadecuados y adecuados (7.7 vs 8.9 y 9.4; p<0.001) y (4.0 vs 7.0 y 7.5; p=0.002). En actividad física, los parcialmente inadecuados tuvieron mejor promedio escolar y puntaje APGAR que los inadecuados y adecuados (9.2 vs 8.5 y 8.7; p=0.001) y (8.0 vs 7.0 y 7.0; p=0.012). **Conclusiones:** Identificar los hábitos de alimentación y actividad física en adolescentes permitirá diseñar estrategias de intervención adaptadas a sus necesidades, considerando el entorno escolar y familiar.

Keywords: adolescentes, actividad física, hábitos alimentarios
Financing: Financiado por SECIHTI México.
Acknowledgments: Agradecemos al personal de SLAN por la bienvenida al evento.
Disclosure of conflict of interest: No existen conflictos de interés.

137
DR716GP

AMBIENTE ALIMENTAR DIGITAL ESCOLAR E USO DE APLICATIVOS DE DELIVERY POR ADOLESCENTES DO DISTRITO FEDERAL

Entorno alimentario digital escolar y uso de aplicaciones de delivery por adolescentes del Distrito Federal

Letícia Moreira[1], Muriel Bauerman Gubert[1], Vivian Siqueira Santos Gonçalves[2], Shirley Silva Diogo[1], Ariene Silva do Carmo[3], **Natacha Toral**[1]
(1) Universidade de Brasília, Departamento de Nutrição, Faculdade de Ciências da Saúde, Campus Universitário Darcy Ribeiro, Brasília, Brasil. (2) Universidade de Brasília, Departamento de Saúde Coletiva, Faculdade de Ciências da Saúde, Campus Universitário Darcy Ribeiro, Brasília, Brasil (3) Universidade Federal de Ouro-Preto, Departamento de Nutrição Clínica e Social, Faculdade de Nutrição, Campus Morro do Cruzeiro, Ouro -Preto, Minas Gerais, Brasil.

Resumo. Contexto: O ambiente escolar influencia escolhas alimentares, e o uso de aplicativos de delivery pode comprometer a promoção da alimentação saudável. Esses aplicativos ampliam o acesso a alimentos ultraprocessados, frequentemente direcionados ao público jovem. **Objetivos:** Este estudo investigou o consumo de alimentos na escola provenientes de aplicativos de delivery entre adolescentes do Distrito Federal e suas associações com características sociodemográficas, consumo e comportamentos alimentares e estado nutricional**. Metodologia:** Estudo transversal com 499 adolescentes do 9º ano de 9 escolas públicas e 9 privadas do Distrito Federal. Foram coletadas informações sociodemográficas, consumo alimentar (marcadores de alimentos in natura/minimamente processados e ultraprocessados no dia anterior) e comportamentos alimentares (número de refeições, uso de telas, refeições com familiares), além da frequência e tipo de alimentos pedidos via aplicativos na escola. Os dados foram obtidos por questionários autoaplicáveis em dispositivos móveis. Peso e estatura foram aferidos para classificação do estado nutricional. Realizaram-se análises descritivas e bivariadas (teste Qui-quadrado) no Stata 17.0, com nível de significância de 5%. **Resultados:** Dos participantes, 51,4% eram do sexo masculino e 69,9% tinham 13–14 anos. A maioria residia em áreas de médio ou alto índice de vulnerabilidade social (89,6%), 66,7% eram pretos ou pardos e 19,0% apresentavam excesso de peso. Quanto ao consumo, 62,1% ingeriram menos de cinco grupos de alimentos in natura/minimamente processados e 24% consumiram cinco ou mais grupos de ultraprocessados. O uso de aplicativos foi relatado por 23,1% dos adolescentes, sendo associado a refeições em frente a telas e com familiares. Os alimentos mais pedidos foram ultraprocessados, como hambúrguer (55,3%), refrigerantes (20,2%) e bebidas artificiais (14,9%). **Conclusão:** O uso de aplicativos de delivery na escola está presente entre adolescentes e associado a comportamentos alimentares. A predominância de ultraprocessados indica vulnerabilidade do ambiente escolar, reforçando a necessidade de regulamentação e ações de educação alimentar no contexto digital.

Keywords: adolescentes, ambiente alimentar, aplicativos móveis
Financing: Fundação de Apoia à Pesquisa do Distrito Federal (Processo SEI nº 00193-00000202/2019-13)
Acknowledgments: Agradecemos às escolas e aos estudantes participantes do estudo.
Disclosure of conflict of interest: Não temos conflitos de interesse a declarar.

138
DS788BN

FACTORES QUE DETERMINA LA OFERTA DE ALIMENTOS SALUDABLES Y SOSTENIBLES EN COOPERATIVAS PREVIO LINEAMIENTOS ESCOLARES.

Nydia Balderas[4], Yoali Selene Pacheco Miranda[2], Edgar Denova Gutiérrez[3]
(1) Instituto Nacional de Salud Pública, Entornos Saludables y Prevención de Enfermedades Crónicas en el Ciclo de Vida, Centro de Investigación en Nutrición y Salud, Universidad No. 655, Col. Santa María Ahuacatitlán (Cerrada los Pinos y Caminera), C.P. 62100, Cuernavaca, Morelos, México. (2) Instituto Nacional de Salud Pública, Dirección de investigación en políticas y programas de nutrición, Centro de Investigación en Nutrición y Salud, Universidad No. 655, Col. Santa María Ahuacatitlán (Cerrada los Pinos y Caminera), C.P. 62100, Cuernavaca, Morelos, México. (3) Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán, Dirección de Nutrición, Estudios Experimentales y Rurales, Colonia Belisario Domínguez, Sección XVI Alcaldía Tlalpan, C.P. 14080, Ciudad de México, México (4) Sin Afiliación

Resumen. En 2022, aproximadamente 230 millones de niñas, niños y adolescentes (NNA) de 5 a 19 años presentaban sobrepeso y 160 millones obesidad a nivel global. En México, la prevalencia en escolares alcanzó 19.2% para sobrepeso y 18.1% para obesidad. El objetivo del estudio fue identificar los factores que determinan la oferta de alimentos saludables y sostenibles en cooperativas y tienditas escolares, previo a la implementación de los Lineamientos para la preparación, distribución y expendio de alimentos y bebidas en escuelas del Sistema Educativo Nacional. Se realizó un estudio cualitativo con 32 informantes, entre madres de familia, vendedoras de cooperativas escolares y chefs. Las entrevistas presenciales fueron grabadas, transcritas y analizadas mediante un enfoque deductivo de análisis temático con apoyo del software NVivo 14. En Durango, la oferta alimentaria estuvo determinada principalmente por la demanda estudiantil y la viabilidad económica, con predominio de preparaciones tradicionales de alta densidad energética. Las madres identificaron barreras de

acceso a opciones saludables y los chefs señalaron oportunidades de reformulación culinaria. En Yucatán, predominó la elaboración de alimentos caseros y mayor diversidad de preparaciones locales. Las madres mostraron mayor involucramiento en la alimentación escolar, mientras que los chefs destacaron el potencial de la gastronomía regional para promover opciones saludables culturalmente pertinentes. En Jalisco, la oferta fue definida por vendedoras y proveedores externos, con predominio de alimentos preparados y productos de fácil acceso. Las madres asumieron un rol más activo en la provisión de alimentos desde el hogar y los chefs enfatizaron la necesidad de estrategias regulatorias y educativas.

Keywords: lineamientos, primarias, alimentación saludable y sostenible
Financing: Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF)
Acknowledgments: Agradecemos a todas las autoridades educativas y madres-padres de familia que participaron en el estudio.
Disclosure of conflict of interest: El equipo declara no tener ningún conflicto de interés

139
DS873ML

PANORAMA DE LOS ALÉRGENOS EN LOS LANZAMIENTOS DE ALIMENTOS EN BRASIL (2016–2025)

Brenda Vaz[1], Camila Borges[1]
(1) Universidade de São Paulo, Departamento de Ciência e Tecnología de Alimentos, Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, Thais María Ferreira de Souza Vieira, Piracicaba, Brasil

Resumo. Introdução: A alergia alimentar é uma reação adversa à saúde mediada principalmente por mecanismos imunológicos, com destaque para a imunoglobulina E, e representa um crescente problema de saúde pública. A exclusão do alimento desencadeador é a principal estratégia preventiva, tornando a rotulagem de alimentos essencial para a proteção de indivíduos alérgicos. **Objetivo:** Analisar e caracterizar a presença de alergênicos nos rótulos de alimentos e bebidas lançados no varejo brasileiro. **Métodos:** Trata-se de um estudo observacional transversal, baseado em dados de rótulos da Mintel - Global New Product Database entre os anos de 2016 a 2025. Os alimentos e bebidas foram classificados segundo a classificação NOVA e segundo categorias de mercado criadas pela Mintel. Foram identificados alergênicos de declaração obrigatória na legislação Brasileira por meio da triagem da lista de ingredientes e advertências de presença ou possível contaminação cruzada utilizando informações do rótulo por meio da variável "pode conter". As análises incluíram estatísticas descritivas e de correlação de Pearson entre as variáveis de presença de alergênicos visando identificar pares fortemente associados. **Resultados**: A amostra compreendeu 91.128 alimentos e bebidas embalados sendo que 62,4% apresentaram pelo menos um alergênico na lista de ingredientes, sendo os mais frequentes leite (35,2%), soja (21,7%) e trigo (20,6%). Entre os alimentos ultraprocessados, a prevalência foi ainda maior, destacando-se leite (48,0%), soja (33,0%) e trigo (26,8%). A análise de correlação apontou maior associação entre os alergênicos trigo e ovo (R = 0,34). Categorias como cereais matinais, chocolates, sobremesas e sorvetes e sopas apresentaram maior ocorrência de advertências de possível presença de alergênicos ("pode conter") identificando possíveis contaminação cruzada. **Conclusão**: A presença de alergênicos é elevada nos lançamentos alimentícios no Brasil, especialmente em produtos ultraprocessados, evidenciando desafios para a gestão de riscos e a importância do aprimoramento da rotulagem para a segurança do consumidor.

Keywords: rotulagem nutricional, alergênicos, rotulagem
Financing: Fundação de Apoio à Universidade de São Paulo - FUSP
Acknowledgments: Agradeço à Profa. Dra. Camila Borges, grupo, família e FUSP pelo apoio constante.
Disclosure of conflict of interest: Não possui.

140
DT985RC

DOBLE CARGA NUTRICIONAL: INSEGURIDAD ALIMENTARIA Y MALNUTRICIÓN EN MIGRANTES EN MONTERREY, MÉXICO

Leydi Rojas Martínez[1], **María Natividad Ávila Ortiz**[1], Georgina Mayela Núñez Rocha[1], Ana Elisa Castro Sánchez[1], Guillermo Cano Vedugo[1], Karina Janett Hernández Ruíz[1]
(1) Universidad Autónoma de Nuevo León, Facultad de Salud Pública. Dirección Dr. Eduardo Aguirre Pequeño 905, Mitras Centro, Monterrey, Nuevo León, México.

Resumen. El proceso migratorio implica modificaciones en el acceso a los alimentos y afecta el estado nutricional de quienes están en tránsito. Estos cambios provocan desequilibrios que favorecen el desarrollo de enfermedades crónicos no transmisibles, sobrepeso y obesidad. **Objetivo:** Analizar la asociación entre estado nutricional y el nivel de inseguridad alimentaria entre mujeres y hombres migrantes en Monterrey, México. **Metodología:** Estudio cuantitativo transversal, realizado en albergues de Monterrey, Nuevo León, México. Previo consentimiento informado, se evaluó la inseguridad alimentaria mediante la Escala Mexicana de Seguridad Alimentaria (EMSA) y el estado nutricional a través del Índice de Masa Corporal (IMC)(peso/talla). El análisis estadístico se realizó con SPSS versión 25. **Resultados:** Participaron 410 personas migrantes, el 68.5% eran mujeres. La edad promedio fue de 31.8 ± 9.6 años, y el 58% provenía de Venezuela. El 52% de los participantes llevaba entre uno y cuatro meses fuera de su hogar. El 99.8% presentó algún tipo de Inseguridad Alimentaria (IA): 40.7% IA severa, 54.9% IA moderada y 4.1% IA leve. Se observó que el 4.6% presentó bajo peso, el 33.4% sobrepeso y el 25.4% presentaba obesidad. No existe relación estadísticamente significativa entre el estado nutricional y la inseguridad alimentaria al comparar mujeres y hombres (Fisher exact, p=.16). **Conclusiones:** Los migrantes usuarios de los albergues provienen principalmente de Venezuela. prácticamente todos presentan algún grado de inseguridad alimentaria predominando la moderada, lo cual indica que la mayoría de la población durante la trayectoria migratoria experimentó dificultad para acceder a una alimentación adecuada en cantidad y calidad. Los participantes con sobrepeso y obesidad se concentran con IA moderada y grave, lo que evidencia la falta de acceso alimentos nutritivos e inocuos.

Keywords: inseguridad alimentaria, malnutrición, adultos
Financing: Sin financiamiento
Acknowledgments: Agradecemos a la UANL y FaSPyN
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflicto de interés.

141
FB831PH

ESTADO NUTRICIONAL Y HÁBITOS ALIMENTARIOS EN NIÑOS DE ZONA URBANA Y RURAL EN ECUADOR

Victoria Abril[1], David Achig[1], Doriz Jiménez[1], Liliana Brito[1], Miriam Lucio[1]
(1) Facultad de Ciencias Médicas. Universidad de Cuenca, Cuenca, Ecuador.

Resumen. Introducción: El sobrepeso y la obesidad son la actual pandemia en niños y adolescentes en la mayoría de los países a nivel mundial. El exceso de peso perdura en el tiempo y trae consecuencias deletéreas en la salud de los niños y en la edad adulta. Los hábitos de alimentación no saludables contribuyen a este problema de salud pública. Objetivo: Determinar el estado nutricional y los hábitos alimentarios. **Metodología:** Estudio de corte transversal. Realizado en escuelas urbanas y rurales del Azuay, Ecuador. Participaron niños de quinto y sexto año de educación

básica de 3 escuelas. Se obtuvo consentimiento firmado de los padres y asentimiento de los niños. Se realizaron mediciones de peso, talla, hábitos alimentarios. Se realizó el análisis en Excel. **Resultados:** Participaron 152 niños, 75 niños y 77 niñas, el 23.75 fueron del área urbana y el 76.25% del área rural. El 0.7% presentaron delgadez, el 61.2% peso normal, 24.3 sobrepeso y 13.85 obesidad. El 91% no cumple la recomendación de consumo de agua, el 75% no cumple la recomendación del consumo de lácteos, el 61% consume bebidas gaseosas al menos una vez al día, el 46.75% consume un plato de ensalada o menos diariamente, apenas el 59% cumple la recomendación del consumo de fruta. Todos los niños consumen al menos una vez a la semana comida chatarra como papas fritas, hamburguesas o hot dogs. **Conclusiones:** Cerca del 40% de los niños tienen exceso de peso. La mayoría de los niños de zona urbana y rural no cumplen las recomendaciones diarias de agua y lácteos adecuadas para la edad. El consumo de bebidas gaseosas y de la comida chatarra es alto. Aunque existen políticas públicas enfocadas en alimentación escolar, no disminuye la prevalencia de sobrepeso y obesidad y los hábitos alimentarios deben mejorar.

Keywords: obesidad infantil, alimentos ultraprocesados, hábitos alimentarios
Financing: Financiado por la Universidad de Cuenca
Acknowledgments: Los autores agradecen a todos los niños que participaron y a sus padres
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflicto de intereses

142
FF141GD

FATORES SOCIODEMOGRÁFICOS ASSOCIADOS À INSEGURANÇA ALIMENTAR EM FORTALEZA, BRASIL: ESTUDO EXPOSSOMA-BRAZUCA

Cecilia Zanin Palchetti[1], Carla Soraya Costa Maia[2], Gabrielly Rossi Monteiro[2], Clarisse Vasconcelos de Azevedo[3], Fernando Barbosa Junior[1], Dirce Maria Lobo Marchioni[3]
(1) Universidade de São Paulo, Faculdade de Ciências Farmacêuticas de Ribeirão Preto, Ribeirão Preto, Brasil. (2) Universidade Estadual do Ceará, Programa de pós-graduação em Nutrição e Saúde, Fortaleza, Brasil. (3) Universidade de São Paulo, Faculdade de Saúde Pública, São Paulo, Brasil.

Resumo. Introdução: A insegurança alimentar (IA) constitui importante dimensão social e alimentar do expossoma, refletindo a interação entre condições socioeconômicas, características demográficas e fatores relacionados à saúde. **Objetivo:** Avaliar a associação entre características sociodemográficas e (IA), mensurada pela Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA), em participantes de Fortaleza, Ceará, Brasil. **Métodos:** O estudo Expossoma-Brazuca é transversal, de base populacional e domiciliar, integrado ao Instituto Nacional de Ciência e Tecnologia (INCT) – Expossoma. Apresenta amostra probabilística por conglomerados em dois estágios (setores censitário e domicílio), abrangendo seis cidades e área rural em cinco regiões brasileiras. Projeto aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE:77264924.4.0000.5421). As variáveis expositivas foram sexo, faixa etária; cor/raça autodeclarada; renda do domicilio; e número de moradores. A situação de IA foi avaliada pela aplicação da EBIA, versão de 14 itens. Para a regressão logística, categorizou-se em segurança alimentar (SA) e qualquer grau de IA (leve, moderada ou grave). As análises foram realizadas no STATA (significância de 5%). **Resultados:** Foram incluídos 500 participantes do centro Fortaleza, distribuídos igualmente segundo os estratos de sexo e faixa etária, com mediana de idade de 60 anos (P25–P75: 41–66), sendo 61,6% autodeclarados pardos ou pretos. 432 (86,4%) participantes relataram não haver menores de 18 anos no domicílio. A maioria dos participantes residia em domicílios com SA (91,8%), enquanto 41 (8,2%) enfrentava algum nível de IA sendo 30 (6,0%) leve, 6 (1,2%) moderada e 5 (1,0%) grave. Ter renda > 1 salário mínimo (R$ 1.621,00) associou-se a 75% menor chance de IA (OR = 0,25; IC95%: 0,12–0,54; p < 0,001) enquanto ter > três moradores no domicílio associou-se a 2,68 vezes maior chance de IA (OR = 2,68; IC95% 1,12–7,30; p=0,028). **Conclusão:** Menor renda e maior número de moradores no domicílio associaram-se à maior chance de IA em Fortaleza, destacando a relevância das condições socioeconômicas e domiciliares.

Keywords: insegurança alimentar; epidemiologia nutricional, expossoma
Financing: Projeto: Chamadas CNPq/MCTI Processos: 406442/2022-3; 406774/2022-6 e 405123/2023-0. CZP: Programa FGA-USP; CVA: FAPESP 2025/07245-6.
Disclosure of conflict of interest: Nada a declarar.

143
FF434DP

DIFERENCIAS EN LA INGESTA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS TRAS LA IMPLEMENTACIÓN DEL ETIQUETADO MEXICANO

Carlos Cruz-Cassarrubias[1], Juan Carlos Salgado[1,2], Mauricio Hernández[3], Simón Barquera[1], Lilia S Pedraza[1]
(1) Instituto Nacional de Salud Pública, Centro de Investigación en Nutrición y Salud, Cuernavaca, Morelos, México. (2) Secretaría de Ciencia, Humanidades, Tecnología e Innovación, Ciudad de México, México. (3) Universidad Iberoamericana, Instituto de Investigaciones para el Desarrollo con Equidad, Ciudad de México, México.

Resumen. En 2020, México implementó el sistema de etiquetado frontal de advertencia en alimentos y bebidas empaquetados. Esta estrategia se diseñó para promover elecciones alimentarias más saludables y, al mismo tiempo, incentivar la reformulación de productos por parte de la industria alimentaria. Por lo tanto, los cambios en la dieta pueden explicarse tanto por el comportamiento del consumidor (p. ej., el uso del etiquetado) como por la reformulación. El objetivo de este estudio es analizar las diferencias en la ingesta de alimentos y bebidas en términos de volumen, energía y nutrientes críticos sujetos a la regulación, antes y después de la implementación del etiquetado frontal de advertencia en México. Se trata de un estudio transversal comparativo que utilizó datos de dos olas de la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición (Ensanut): 2018 (pre-implementación) y 2021 (post-implementación). Se desarrollaron bases de datos de composición de alimentos específicas por año para los grupos de alimentos sujetos al sistema de etiquetado. Las diferencias en el promedio de consumo de volumen, energía y nutrientes se evaluaron mediante modelos lineales. Tras la implementación del sistema de etiquetado de advertencia, se observaron reducciones significativas en el consumo de energía y nutrientes críticos: la energía disminuyó 6.5% (-124.6 kcal/día, IC95%: -171.9, -77.4), el consumo de azúcares se redujo 13.0% (-13.1 g/día, IC95%: -16.6, -9.6), las grasas saturadas 8.5% (-2.0 g/día, IC95%: -2.8, -1.2) y el sodio 4.7% (-100.8 mg/día, IC95%: -161.8, -39.8). Las diferencias por grupo de alimentos incluyeron un mayor consumo de agua (11.4%, 141.4 mL/día, IC95%: 78.9, 204.0), así como una menor ingesta de sodio proveniente de pan empaquetado (75%, -150 mg/día, IC95%: -161.3, -139.3). Las principales diferencias en la ingesta de nutrimentos se explicaron por la reformulación. Tras la implementación del etiquetado en México, se redujo la ingesta de nutrimentos críticos.

Keywords: etiquetado, etiquetado de advertencia, México
Financing: Financiado por la Secretaría de Ciencia, Humanidades, Tecnología e Innovación a través de una beca (776809)
Disclosure of conflict of interest: Los autores no tienen conflictos para declarar

144
FK228FS

PÉRDIDAS DE ALIMENTOS EN COMEDORES ESCOLARES SEGÚN PERCEPCIONES DE MUJERES MANIPULADORAS DE ALIMENTOS.

Orietta Segura-Badilla[1], Gladys Quezada-Figueroa[1], Addí Navarro-Cruz[2], Marcela Vera-Cabalín[1], Patricio Oliva-Moresco[1]
(1) Universidad del Bío-Bío, Nutrición y Salud Pública, Ciencias en la Salud y los Alimentos, Andrés Bello 720, Chillán, Chile. (2) Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, Departamento de Bioquímica y Alimentos, Facultad de Ciencias Químicas, 14 sur y San Claudio, ciudad universitaria, Puebla, México.

Introducción: Con la aprobación de los Objetivos de Desarrollo Sostenible el 2015, disminuir las pérdidas de desperdicio de alimentos (PDA), se convirtió en un propósito mundial. Las pérdidas y desperdicios de alimentos en los comedores escolares, son un problema que afecta al uso de recursos .Chile cuenta con el Programa de Alimentación Escolar, que entrega alimentación a escolares vulnerables, durante toda la etapa de educación. **Objetivo:** explorar las opiniones de mujeres manipuladoras de alimentos sobre las causas y posibles soluciones para reducir las pérdidas y desperdicios de alimentos en comedores escolares que cuentan con el Programa de alimentación escolar Nacional en una región centro-sur de Chile. **Metodología**: Diseño cualitativo, técnica de grupos focales, con 33 participantes. Se aplicó un protocolo de investigación cualitativo que incluyó consentimiento informado, caracterización sociodemográfica, pauta de observación y guion con las dimensiones exploradas. Cada grupo contó con moderador experto y un observador. Se grabó y transcribió el audio de cada sesión y se analizó mediante ATLAS. Ti, versión 8. **Resultados:** Los alimentos más rechazados por los escolares son las legumbres, el huevo en polvo, el pan precocido, las verduras frescas y los productos marinos. La pérdida diaria de alimentos se estima en 100 kg, principalmente del almuerzo. Como posible solución se propone donar la comida sobrante no servida a organizaciones sociales. **Conclusiones:** El estudio reveló que el desperdicio de alimentos en los comedores escolares es un problema complejo que requiere una intervención multidimensional que involucre a todos los actores del sistema alimentario escolar.

Keywords: pérdidas y desperdicios de alimentos, comedores escolares, manipuladoras de alimentos
Financing: Universidad del Bío-Bío. Proyecto INN I+D 22-54
Acknowledgments: Universidad del Bío-Bío. Proyecto INN I+D 22-54
Disclosure of conflict of interest: No existen conflictos de interés por parte de los investigadores.

145
FK557LG

CARACTERIZACIÓN DE DIETA Y ENTORNO ALIMENTARIO EXTERNO DE ESCOLARES RURALES CHILENOS SEGÚN PERFILES SOCIODEMOGRÁFICOS

Andrea Cortés Larenas[1,2], Isabel Pemjean Contreras[2], Sofía Bustos Araya[2], Marcela Reyes Jedlicki[2], Camila Corvalán Aguilar[2]
(1) Universidad de las Américas, Escuela de Nutrición y Dietética, Facultad de Salud y Ciencias Sociales, Manuel Montt 948, Providencia, Santiago, Chile. (2) Universidad de Chile, Centro de Investigación en Ambientes Alimentarios y Prevención de Enfermedades Crónicas Asociadas a la Nutrición, CIAPEC, Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos, INTA, Av. El Líbano 5524, Macul, Santiago, Chile.

Resumen. Contexto: Chile enfrenta una crisis de malnutrición por exceso que afecta al 53,3% de la población escolar, según el Mapa Nutricional JUNAEB 2025. Esta problemática es más aguda en zonas rurales (30,5%) que en urbanas (25,8%). El proceso de urbanización rural ha facilitado el acceso a alimentos ultraprocesados, desplazando las dietas tradicionales, mientras que las políticas públicas transversales suelen carecer de datos específicos sobre la realidad y multiculturalidad de estos territorios. **Objetivo**: Describir la calidad de la dieta y los componentes del entorno alimentario externo (disponibilidad, marketing y entorno escolar) de niños y niñas que asisten a escuelas públicas en dos áreas rurales y periurbanas - las comunas de Carahue y Puerto Saavedra, asociándolos con perfiles sociodemográficos familiares. **Metodología**: Estudio transversal de niños, niñas y sus familias, seleccionados de 8 escuelas públicas. Se utilizaron encuestas para caracterizar el entorno alimentario y dos instrumentos de autorreporte corto para la dieta: DQQ (calidad global) y el Nova Screener (consumo de ultraprocesados). Los perfiles familiares se identificarán mediante análisis de componentes principales incluyendo variables como jefatura de hogar, ingreso promedio y seguridad alimentaria medida por FIES. **Resultados**: Se presentarán estadísticas descriptivas de calidad de la dieta y la caracterización de los entornos escolares y de marketing en 303 niños y niñas. Los resultados iniciales buscan identificar si variables como la jefatura del hogar discriminan la calidad de la dieta y el acceso a alimentos saludables en este contexto territorial específico. **Conclusiones**: La descripción detallada de la experiencia alimentaria en contextos rurales es fundamental para reducir las brechas de equidad. Este estudio pretende aportar evidencia crítica para el diseño de futuras intervenciones que cuenten con la pertinencia territorial necesaria para mejorar la salud de la niñez rural en Chile.

Keywords: ruralidad, entorno alimentario, dieta infantil
Financing: Proyecto FONDECYT Regular N° 1250757
Acknowledgments: FONDECYT 1250757, equipo CIAPEC, a las familias de Carahue y Puerto Saavedra y a UDLA
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

146
FL461JK

ANÁLISE DO CONSUMO DE BEBIDAS ADOÇADAS DA POPULAÇÃO DA PARAÍBA, BRASIL

Análisis del consumo de bebidas azucaradas por la población de Paraíba, Brasil.

Maria Clara Souza de Oliveira[1,2], Elisiandre Martins de Lima[1,2], Sara Ferreira de Oliveira[1,3], Maria Augusta Correa Barroso Magno-Viana[1], Haianne Stephany Maciel da Silva Araújo Gomes[1,2], **Rafaela Lira Formiga Cavalcanti de Lima**[1,2,3,4]
(1) Universidade Federal da Paraíba, Núcleo Interdisciplinar de Estudos em Saúde e Nutrição (NIESN), João Pessoa - PB, Brasil (2) Universidade Federal da Paraíba, Programa de Pós-graduação em Ciências da Nutrição, João Pessoa - PB, Brasil (3) Universidade Federal da Paraíba, Programa de Pós-graduação em Modelos de Decisão em Saúde, João Pessoa - PB, Brasil (4) Uversidade Federal da Paraíba, Departamento de Nutrição, João Pessoa - PB, Brasil.

Resumo. Introdução: O consumo de bebidas adoçadas, caracterizado por alta densidade de açúcares e baixo teor de fibras, contribui para o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis. Portanto, faz-se necessário conhecer as características dos indivíduos que possuem esse hábito. **Objetivo:** Analisar a diferença no consumo de bebidas adoçadas pela população da Paraíba entre 2008 e 2018. **Metodologia:** Estudo transversal com dados secundários de adolescentes, adultos e idosos, residentes no estado da Paraíba, provenientes das edições 2008–2009 e 2017–2018 da Pesquisa de Orçamento Familiar (POF). Foi considerado como bebida adoçada o somatório de: suco artificial, refrigerante, iogurte e bebidas lácteas. A diferença na participação calórica foi analisada entre as edições, de acordo com os dados socioeconômicos e demográficos, sendo utilizados os testes Mann-Whitney U e Kruskal-Wallis para a comparação das medi-

anas. **Resultados:** A mediana de calorias de bebidas adoçadas aumentou de 1,2% para 3,7% (p<0,001) entre as edições. Também foi observado um aumento em todas as categorias das variáveis socioeconômicas e demográficas analisadas. No período de 2008–2009, verificaram-se diferenças em função do local de domicílio, idade, cor/raça, anos de estudo e renda. Observou-se maior consumo entre residentes da zona urbana, adolescentes, indivíduos brancos, aqueles com mais de 8 anos de estudo e com renda superior a um salário mínimo. Já no período de 2017–2018, apenas as variáveis idade e anos de estudo apresentaram diferenças significativas, sendo os adolescentes e os indivíduos com maior escolaridade os grupos com as maiores medianas de consumo. **Conclusão:** O consumo de bebidas adoçadas na Paraíba triplicou no período analisado, deixando de ser predominante entre os grupos de renda e na zona urbana. Com maior prevalência entre os adolescentes, esse cenário torna-se alarmante para a saúde pública, exigindo políticas urgentes de educação alimentar e de controle para prevenir doenças crônicas não transmissíveis na população.

Keywords: bebidas adoçadas com açúcar, consumo alimentar, indicadores socioeconômicos
Financing: Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado da Paraíba (FAPESQ), processo nº 64/2023.
Disclosure of conflict of interest: Declaramos que não temos conflitos de interesse.

147
FL755QT

EFECTOS INMEDIATOS DEL ETIQUETADO NUTRICIONAL FRONTAL BRASILEÑO EN EL CONSUMO ALIMENTARIO SEGÚN SEXO Y RAZA.

Marília Tokiko Oliveira Tomiya[1,2], Catalina Serrano[1], Beatriz Menezes de Albuquerque Torquato[1], Camila Aparecida Borges[1,3], Neha Khandpur[1,4], Ana Paula Bortoletto Martins[1,5]
(1) Universidade de São Paulo, Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde (NUPENS/USP), Faculdade de Saúde Pública, São Paulo, Brasil. (2) Universidade de Pernambuco, Petrolina, Brasil. (3) Universidade de São Paulo, Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, Piracicaba, Brasil. (4) Wageningen University, Division of Human Nutrition and Health, Wageningen, The Netherlands. (5) Universidade de São Paulo, Departamento de Nutrição, Faculdade de Saúde Pública, São Paulo, Brasil.

Resumen. Contexto: El etiquetado nutricional frontal (ENF) es una política clave para promover elecciones alimentarias saludables y enfrentar las enfermedades crónicas no transmisibles relacionadas con la dieta. En Brasil, este modelo fue implementado en 2024 e incluye un símbolo de lupa con advertencias sobre alto contenido de azúcares añadidos, grasas saturadas y sodio. **Objetivo:** Evaluar el impacto inmediato del ENF en Brasil en el consumo alimentario según sexo y raza/cor de piel. **Metodología:** Se realizó un estudio longitudinal cuasiexperimental con datos de una submuestra de adultos en la cohorte NutriNet-Brasil. La ingesta alimentaria fue evaluada mediante dos recordatorios de 24 horas/año entre 2021-2023 (preimplementación) y 2024-2025 (posimplementación). El efecto de la política se estimó mediante modelos de efectos fijos, comparando el consumo observado con un escenario contrafactual, bajo el supuesto de heterogeneidad individual constante. Los modelos fueron ajustados por edad, sexo, raza/color de piel y actividad física. **Resultados:** Se analizaron 9.271 participantes. Entre hombres, se observó un aumento en el consumo de frutos secos y semillas, productos de pastelería, pizzas y preparaciones congeladas, y snacks salados, junto con una reducción en dulces y postres industrializados. Entre las mujeres, aumentó el consumo de mantequilla, panes procesados y ultraprocesados, y papas precocinadas, con reducción en dulces. Según raza/color de piel, personas blancas mostraron mayor consumo de mantequilla, margarina y panes ultraprocesados, y menor consumo de refrescos. Personas negras/pardas presentaron mayor consumo de papas precocinadas y menor consumo de helados y bebidas azucaradas. **Conclusiones:** La implementación del ENF se asoció con cambios heterogéneos en el consumo alimentario según sexo y raza/color de piel, lo que sugiere efectos diferenciales entre grupos poblacionales y resalta la necesidad de estrategias complementarias que reduzcan desigualdades y potencien el impacto de esta política.

Keywords: etiquetado nutricional frontal, alimentos ultraprocesados, consumo de alimentos
Financing: Investigación financiada por Bloomberg Philanthropies mediante acuerdo entre UNC-Chapel Hill y NUPENS-USP (subvención número 5104695).
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar.

148
FQ399FJ

PRESENÇA DE DESERTOS E PÂNTANOS ALIMENTARES EM CIDADES DE PEQUENO PORTE NO BRASIL

Presencia de desiertos y pantanos alimentarios en ciudades de pequeño porte en Brasil

Nicole Vidal[1,2], Melissa Tarrão[1,2], Gabriela Kimie de Azevedo Kimura[2], Ana Paula Bortoletto Martins[2,3], Camila Aparecida Borges[2,4], Patricia Jaime[2,3]
(1) Programa de Pós Graduação Nutrição em Saúde Pública, Departamento de Nutrição, Universidade de São Paulo, Av. Dr. Arnaldo, 715 - Cerqueira César, 01246-904, São Paulo, Brasil. (2) Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde / Nupens, Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo, Av. Dr. Arnaldo, 715 - Cerqueira César, 01246-904, São Paulo, Brasil. (3) Departamento de Nutrição, Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo, Av. Dr. Arnaldo, 715 - Cerqueira César, 01246-904, São Paulo, Brasil. (4) Departamento de Ciência e Tecnologia dos Alimentos, Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, Universidade de São Paulo, Av. Pádua Dias, 11, 13418-900, Piracicaba, Brasil.

Resumo. Introdução: O ambiente alimentar é o contexto em que indivíduos envolvem-se com o sistema alimentar para adquirir, preparar e consumir alimentos. Sendo assim, regiões com pouco ou nenhum acesso a locais que comercializam alimentos saudáveis (desertos alimentares), ou que comercializam alimentos ultraprocessados prioritariamente (pântanos alimentares), expõem a população a maior vulnerabilidade em saúde e nutrição. **Objetivo:** Caracterizar a presença de desertos e pântanos alimentares em municípios brasileiros de pequeno porte. **Metodologia:** Foi realizada uma auditoria em cinco cidades de pequeno porte (até 30mil hab.) do estado de São Paulo durante novembro-dezembro/2024 para identificação e georreferenciamento dos comércios varejistas. A caracterização foi feita por meio do instrumento AUDITNOVA quanto à predominância da oferta de in natura e minimamente processados (IN/MP) ou ultraprocessados. Pântanos alimentares foram considerados como setores censitários com mais de 5 comércios com oferta predominante de ultraprocessados por 1.000 habitantes; e desertos alimentares quando havia de 0 a 5 comércios com oferta predominante de IN/MP por 1.000 habitantes. As análises foram conduzidas no software QGIS. **Resultados:** O tipo de comércio varejista de alimentos mais frequente foram os mercados/mercearias (n=56; 29,8%), dos quais 70% apresentaram venda predominante de ultraprocessados. Também foram encontrados açougues/avícolas/peixarias

(n=18; 9,6%), supermercados (n=18; 9,6%) e feiras livres (n=18; 9,6%). Os pântanos alimentares foram encontrados em 8,6% da área urbana dos municípios, enquanto os desertos alimentares foram encontrados em 93,1% da área urbana, indicando 65,0% do território das cidades sem comércios de venda prioritária de IN/MP. **Conclusões:** A elevada presença de desertos alimentares reforça a necessidade de ampliar comércios saudáveis em outras áreas das cidades e realizar intervenções nos existentes, favorecendo a oferta de alimentos mais saudáveis.

Keywords: desertos alimentares, pântanos alimentares, comércio varejista
Financing: Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (2022/03288-4; 2025/13323-0); CAPES (cód. financiamento-001)
Disclosure of conflict of interest: As autoras declaram não possuir conflito de interesses.

149
FR232KR

WHAT SHAPES ULTRA-PROCESSED FOOD CONSUMPTION IN TODDLERS? PERSPECTIVES FROM LOW-INCOME PARENTS

¿Qué determina el consumo de ultraprocesados en niños pequeños? Perspectivas de padres de bajos ingresos

Andrea Pedroza Tobias[1], Alix Zuceth Duran Gomez[2], Lorrene D. Ritchie[3], Anisha I Patel[2]
(1) University of California Irvine, Global Health and Biobehavioral Sciences, Joe C. Wen School of Population and Public Health, 856 Health Sciences Rd. Room 3234, Irvine, CA, United States. (2) Stanford University, Pediatrics, School of Medicine, 3145 Porter Dr. F110, Palo Alto, CA, 94304. (3) University of California Agriculture and Natural Resources, Nutrition Policy Institute, 1111 Franklin St., Oakland, CA, United States.

Abstract. Background: In the U.S., 61% of the total energy intake among 2-to-5-year-old children comes from ultra-processed food (UPF) and nearly 70% of foods purchased for babies or toddlers contain at least one food additive. As parents play a critical role in determining what children eat, understanding their perceptions and factors influencing UPF consumption in their children is critical for developing effective strategies to reduce UPF intake in toddlers. **Methods.** We conducted six focus groups with 47 low-income parents of 1-3-years-old children living in the San Francisco Bay Area, U.S. Focus groups were conducted via Zoom in English (n=3) or Spanish (n=3) between April and June 2026 by a bilingual researcher. Guided by the Capability, Opportunity, and Motivation to Change Behavior (COM-B) framework, we explored barriers and facilitators to reducing children's UPF consumption. The interview guide was refined with a community advisory board comprising key stakeholders working on child nutrition. Two independent analysts conducted a hybrid thematic analysis, resolving coding discrepancies through consensus and practicing reflexivity throughout. **Results:** Capability: Parent's limited nutrition knowledge and cooking skills were identified as barriers to reducing toddler UPF consumption. Motivation: Parents reported providing UPFs to their children because they were easy to "grab and go" and could help "calm down" children when parents were busy. Concerns about perceived health consequences from UPF such as obesity, hyperactivity, diabetes, and addictive properties, motivated parents to reduce their child's UPF intake. Opportunity**:** Parents reported that home-cooking supported reducing UPFs, while time constraints, fatigue, convenience, and perceived affordability facilitated UPF intake. Parents also described high UPF availability in supermarkets and food marketing and claims (e.g., "organic," "baby food") as influencing purchases. **Conclusions.** Reducing toddlers' UPF consumption requires strategies that couple strengthening parents' nutrition knowledge and cooking skills with support to address barriers including time, cost, convenience, and food marketing.

Keywords: ultra-processed foods, toddlers, parental perceptions
Financing: The study was funded by the National Heart Lung and Blood Institute (NHLBI) (K01HL181683)
Acknowledgments: We thank participants and the community advisory board of this study
Disclosure of conflict of interest: Authors have no conflict of interest to declare

150
FR769ML

DENSIDAD DE TIENDAS, ENTORNO ALIMENTARIO Y OBESIDAD EN ESCOLARES DE UNA ZONA METROPOLITANA DE MÉXICO

Oscar Galván Valencia[1], Marcos Galván[1], Guadalupe López-Rodríguez[1], Gabriela Olvera-Mayorga[1], Yenisei Ramírez-Toscano[2], Pilar Ramírez-Díaz[1], Ana Francisca Hernández-Vera[1]
(1) Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, Nutrición, Instituto de Ciencias de la Salud, Circuito Ex Hacienda La Concepción S/N, sobre la carretera Pachuca-Actopan, en San Agustín Tlaxiaca, Hidalgo., Pachuca, Hidalgo. (2) Universidad Autónoma de Nuevo León (UANL), Dirección de Investigación, Medicina, Av. Dr. José Eleuterio González 235, Mitras Centro, 64460 Monterrey, N.L., Monterrey, Nuevo León., México.

Resumen. Introducción: La obesidad infantil en México representa una crisis de salud pública. En Pachuca, Hidalgo, la prevalencia de obesidad es del 35.5%, superior a la media nacional. El entorno alimentario y la movilidad urbana son determinantes clave, pero existe escasa evidencia local que integre ambos enfoques sobre el riesgo de exceso de adiposidad. **Objetivo:** Evaluar la asociación entre la densidad de tiendas de alimentos alrededor de escuelas y la adiposidad en escolares de Pachuca. **Metodología:** Estudio transversal en 2,189 escolares (6-12 años) de 8 escuelas públicas de la Zona Metropolitana de Pachuca (proyecto NUTRENTO). Se realizó análisis espacial del entorno alimentario, georreferenciando y clasificando establecimientos en seis categorías: tiendas de bebidas, pequeños comercios, fruterías, abarrotes, carnicerías y lácteos. Se ajustó un modelo lineal multinivel de efectos mixtos con intercepto aleatorio por escuela, incluyendo edad y sexo como covariables. **Resultados:** Se observó alta concentración de tiendas de bebidas y pequeños comercios cerca de escuelas, y escasa presencia de fruterías. Las tiendas de bebidas (β=19.22; IC95% 2.24-36.19; p=0.027) y pequeños comercios (β=6.69; IC95% 0.48-12.90; p=0.035) se asociaron con mayor IMC. Por el contrario, fruterías (β=-5.08; p=0.036), abarrotes (β=-5.92; p=0.034) y lácteos (β=-2.81; p=0.050) mostraron efecto protector (menor IMC). **Conclusiones:** Mayor densidad de tiendas saludables cerca de escuelas se asoció con menor IMC (protector). Mayor densidad de tiendas ultraprocesadas se asoció con mayor IMC (riesgo). Se requieren políticas que regulen la densidad de tiendas no saludables y promuevan movilidad activa y mercados públicos.

Keywords: entorno alimentario, índice de masa corporal, obesidad infantil
Financing: El proyecto fue financiado por el Fondo Conjunto de Cooperación México-Chile, convocatoria 2018
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflictos de interés que declarar

151
FR828DD

DETERMINANTES SOCIALES DE SALUD Y CALIDAD DE VIDA EN HOGARES FAMILIARES EN CIUDAD GUZMÁN, MÉXICO.

Ana Lidia López-Santana[1], **Patricia Josefina López-Uriarte**[2], Isabel Cristina Marín-Arriola[3], Claudia Rocío Magaña-González[4]
(1) Universidad de Guadalajara, Centro Universitario del Sur, Doctorado en Psicología con orientación en Calidad de Vida y Salud, Av. Enrique Arreola Silva 883, Colonia Centro, Ciudad Guzmán, Zapotlán el Grande, JALISCO, México. (2) Universidad de Guada-



lajara, Centro Universitario del Sur, Departamento de Ciencias Exactas y Metodologías, Av. Enrique Arreola Silva 883, Colonia Centro, Zapotlán el Grande, JALISCO, México. (3) Universidad de Guadalajara, Centro Universitario del Sur, Departamento de Promoción, Preservación y Desarrollo de la Salud, Av. Enrique Arreola Silva 883, Colonia Centro, Ciudad Guzmán, Zapotlán el Grande, JALISCO, México. (4) Universitat de Barcelona, Escola de Treball Social, BARCELONA, España.

Resumen. Introducción: Los Determinantes Sociales de la Salud (DSS), son condiciones sociales en que las personas nacen, crecen, viven y envejecen. La calidad de vida relacionada con la salud (CVRS) integra dimensiones materiales, sociales, de bienestar, salud física y mental. Al parecer existe una relación entre los DSS y la CVRS. **Objetivo:** Caracterizar y evaluar el impacto de los DSS sobre la CVRS en hogares familiares con marginación social alta/moderada de Ciudad Guzmán, México. **Metodología:** Estudio transversal, exploratorio e inferencial realizado con representantes de hogares familiares. Se aplicaron cuestionarios para conocer: Datos Sociodemográficos y de Salud (autoreportados), Actividad Física, CVRS (*Short Form*-36), Nivel Socioeconómico (NSE), Funcionalidad Familiar e (In)Seguridad Alimentaria (IA). Los datos se recolectaron en hogares y centros comunitarios de la localidad. El estudio fue aprobado por el Comité de Ética del Centro Universitario del Sur (UdeG). **Resultados:** Se entrevistaron 203 representantes de hogares (47.8 años de edad promedio), la mayoría mujeres (80.3%). Del total de familias, 51.2% son de tipo nuclear y 82.3% tenían acceso a servicios de salud pública. El 33.5% de los representantes presentaron sobrepeso y 26.6% obesidad moderada. Además, 52.7% reportó baja o nula actividad física. Respecto al empleo formal, sólo 33.7% de mujeres poseen este tipo de trabajo VS 75% de hombres. Se observó que la CVRS se asoció positivamente con: sexo masculino(p=0.02), mayor escolaridad (p<0.01), mayor NSE (p=0.02) y realizar actividad física (p<0.01); mientras que vivir con IA (p<0.01), tener IMC elevado (p<0.05), hipertensión arterial (p<0.05), hipertrigliceridemia (p<0.05) y enfermedades crónicas no transmisibles (p<0.01) se asoció negativamente con la CVRS. **Conclusión:** Los hallazgos demuestran que existe una diversidad de factores (DSS) que inciden sobre la CVRS y que pueden contribuir o no, a mejorar las condiciones de bienestar de las personas y por ende, la calidad de vida de sus familias.

Keywords: calidad de vida relacionada con la salud, determinantes sociales de la salud, hogares familiares
Financing: Los autores declaran que no recibieron financiación o patrocinio externo para realizar la presente investigación.
Acknowledgments: Beca de estudios de doctorado para ALLS (788675)-Secretaría de Ciencia, Humanidades, Tecnología e Innovación.
Disclosure of conflict of interest: Las autoras del trabajo declaran no tener ningún conflicto de intereses relacionado con esta investigación.

152
FS592KJ

ADEQUAÇÃO NUTRICIONAL DE PLANOS ALIMENTARES GERADOS POR INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL PARA EMAGRECIMENTO

Adecuación nutricional de planes alimentarios generados por inteligencia artificial para adelgazamiento

Cintia Reis Ballard[1], Dailma Ribeiro Alves[2], Evelin Beatriz Ribeiro[2], Luana Silva Aguiar[2]
(1) Unicentro, Nutrição, Nutrição, Paraná, Guarapuava, Brasil. (2) UniMax, Nutrição, São Paulo, Indaiatuba, Brasil.

Resumo. Contexto/Objetivo: Ferramentas de inteligência artificial generativa (IAG) são usadas para obter orientações alimentares, mas podem produzir recomendações sem validação profissional. Este estudo apresenta dados preliminares sobre a adequação nutricional de planos para emagrecimento gerados por ChatGPT e Gemini, com dois níveis de detalhamento do prompt. **Metodologia:** Estudo exploratório, descritivo e comparativo in silico. Foram analisados quatro planos para um perfil feminino fictício: 38 anos, 74 kg, 1,62 m, sedentária e com objetivo de emagrecimento. Cada ferramenta recebeu um prompt pouco detalhado (Persona 1) e outro detalhado (Persona 2). Os planos foram quantificados no WebDiet® 3.0 e comparados às Dietary Reference Intakes (DRIs) e à meta de 1.610 kcal/dia, definida com déficit de 500 kcal sobre o gasto energético total. **Resultados** preliminares: A energia variou de 1.215 a 1.470 kcal, abaixo da meta; os planos Persona 2 também ficaram abaixo da taxa metabólica basal (1.401,5 kcal). Carboidratos corresponderam a 32,4%–36,9%, abaixo da referência de 45%–65%. Proteínas variaram de 25,1%–34,4% (1,24–1,58 g/kg); lipídios atingiram 36,8% e 41,4% nos planos do ChatGPT. Ferro (8,6–13,6 mg) e cálcio (775,8–954,5 mg) ficaram abaixo das referências. A diferença energética entre as ferramentas foi de 3 kcal na Persona 1 e 139 kcal na Persona 2. **Conclusões:** Os dados preliminares indicam déficit energético maior que a meta e inadequações recorrentes de carboidratos, ferro e cálcio. O detalhamento do prompt não garantiu melhor adequação. O uso de IAG para orientar emagrecimento requer avaliação nutricional individualizada.

Keywords: inteligência artificial generativa, emagrecimento, adequação nutricional
Financing: Não houve financiamento externo
Disclosure of conflict of interest: As autoras declaram não haver conflito de interesse

153
FT291MH

¿QUÉ NOS ESTÁ FALTANDO PARA MEJORAR LA PRÁCTICA DE LA LACTANCIA MATERNA EN COSTA RICA?

Ofelia Flores Castro[1], Marisol Ureña Vargas[1]
(1) Escuela de Nutrición, Universidad de Costa Rica.

Resumen. Introducción. Dados los múltiples beneficios, la leche materna es la alimentación ideal y en sí la práctica de la lactancia materna, es ampliamente recomendada. Dado su carácter biopsicosocial trasciende lo biologicista. Aunque en Costa Rica existe política pública en pro de la lactancia materna, la Encuesta de Mujer, Niñez y Adolescencia del 2018 reporta que, solo 27.5% de los niños reciben lactancia materna exclusiva, muy por debajo del 48% a nivel mundial y de las metas de la Asamblea Mundial de la Salud de 50% y 70%, para 2025 y 2030, respectivamente. Esta investigación contribuye a comprender cuáles pueden ser algunos de los factores actuales asociados con la práctica de la lactancia materna en Costa Rica. **Objetivo:** Identificar factores asociados con la práctica de la lactancia materna en un grupo de madres de área urbana de Costa Rica. **Metodología:** investigación fenomenológica realizada entre 2024-2025 con aval del Comité Ético Científico y firma del consentimiento informado de las participantes. Se empleó un formulario de características sociodemográficas, grupos focales y entrevistas semiestructuradas. **Resultados:** Participaron 31 madres entre 18 y 45 años, con predominio de trabajo remunerado, alta escolaridad y contar con pareja. Se percibe de forma ambivalente la lactancia, persisten barreras como el adecuado acompañamiento del personal de salud a nivel público para atender al binomio madre/hijo en el posparto inmediato. Hay desconocimiento de los derechos laborales como la hora de lactancia y los tiempos de extracción por las jefaturas a nivel público y privado y falta la habilitación de espacios para la extracción durante la jornada laboral. Existe una dualidad en el apoyo familiar que favorece o perjudica la práctica de la lactancia. **Conclusiones:** Falta capacitación con abordaje multidimensional, conocimiento actualizado y trato empático en los actores y escenarios vinculados con la práctica de la lactancia materna.

Keywords: lactancia materna, factores, barreras
Financing: Universidad de Costa Rica
Disclosure of conflict of interest: Las autoras manifiestan que no tienen conflicto de interés

154
GC944HF

EVALUACIÓN DEL ENTORNO ALIMENTARIO DE UN HOSPITAL PÚBLICO EN BRASIL

Bruna Costa[1], Gabriela Gomes de Paiva[1], Daniela Silva Canella[2], Larissa Loures Mendes[1]
(1) Universidade Federal de Minas Gerais, Nutrição, Escola de Enfermagem, Alfredo Balena 190, Santa Efigênia, Belo Horizonte, Brasil (2) Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Nutrição, Instituto de Nutrição, R. São Francisco Xavier, 524 - Maracanã, Rio de Janeiro, Brasil

Resumo. Introdução: Estudos internacionais mostram que os ambientes alimentares (AA) hospitalares apresentam barreiras à alimentação saudável, com alta oferta de alimentos ultraprocessados e disponibilidade limitada de opções saudáveis. Há pouca evidência proveniente de países de baixa e média renda, incluindo o Brasil. Compreender o AA hospitalar é fundamental para subsidiar políticas públicas. Como instituições responsáveis pela recuperação e promoção da saúde, os hospitais devem garantir condições para uma alimentação saudável para trabalhadores, pacientes e visitantes. **Objetivo:** Avaliar os AA institucional, comercial e do entorno de um hospital público em uma capital brasileira. **Métodos:** Estudo transversal conduzido em Belo Horizonte, Brasil. Dados foram coletados utilizando o Instrumento de Avaliação do Ambiente Alimentar Hospitalar e a Ferramenta de Auditoria de Máquinas de Venda Automática, ambos validados. Foram auditados o refeitório institucional, a lanchonete, as minicopas e as máquinas de venda automática. O ambiente do entorno foi avaliado em um raio de 500 metros, identificando e classificando os estabelecimentos alimentares como fontes de alimentos in natura, mistos ou ultraprocessados. **Resultados:** O hospital possuía 15 minicopas, um refeitório institucional, uma lanchonete comercial e cinco máquinas de venda automática. O refeitório oferecia refeições gratuitas, equilibradas e alinhadas às diretrizes alimentares, contemplando todos os turnos de trabalho, enquanto as minicopas forneciam suporte adequado para armazenamento e aquecimento de alimentos. Em contraste, a lanchonete e as máquinas de venda automática comercializavam predominantemente alimentos ultraprocessados (bebidas açucaradas, salgadinhos e doces). Entre 47 estabelecimentos no entorno, 55% eram fontes de alimentos ultraprocessados, 34% ofertavam alimentos saudáveis e não saudáveis e apenas 11% vendiam predominantemente alimentos in natura. **Conclusões:** O AA hospitalar apresentou características institucionais positivas, mas foi contraposto com ampla disponibilidade de alimentos ultraprocessados nos estabelecimentos comerciais internos e do entorno.

Keywords: ambiente alimentar, hospital, política de saúde pública
Financing: Este estudo não recebeu financiamento.
Disclosure of conflict of interest: Os autores declaram não haver conflito de interesses.

155
GD248JJ

AMBIENTES ALIMENTARIOS ASOCIADOS AL IMC ELEVADO EN NIÑOS ESCOLARES URBANOS DE LA AMAZONÍA ECUATORIANA

Arianna Aguilar[1], José Ocaña[1]
(1) Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Facultad de Bienestar y Salud, Facultad de medicina, Avenida 12 de Octubre y Vicente Ramón Roca 1076, Quito, Ecuador.

Resumen. Contexto: El exceso de peso infantil es un desafío sanitario mundial. En 2025, Latinoamérica alcanzará un 37,6% de niños y adolescentes de 5 a 19 años con exceso de peso. En Ecuador, la ENSANUT 2018 reveló que 35 de cada 100 infantes de 5 a 11 años padecen sobrepeso u obesidad, especialmente en zonas urbanas. Aunque existen investigaciones sobre entornos obesogénicos (hogar, escuela, comunidad) y su influencia en el índice de masa corporal (IMC) infantil, en la Amazonía ecuatoriana no se ha explorado esta asociación, existiendo un vacío sobre hábitos nutricionales en ese contexto. **Objetivo:** Analizar la relación entre factores del ambiente alimentario y el IMC elevado en niños escolares urbanos de la Amazonía ecuatoriana. **Metodología:** Estudio anidado, transversal y analítico, basado en datos secundarios de una investigación mayor realizada entre febrero y abril de 2023 en seis capitales amazónicas de Ecuador. Enfoque cuantitativo. Unidad de análisis: niños de 5 a 12 años de escuelas fiscales y fiscomisionales. **Resultados:** Se encontró un aumento del puntaje z del IMC asociado a la compra de alimentos en tiendas de barrio y delivery a nivel familiar, así como a la presencia de bebidas azucaradas en el entorno escolar. No se halló asociación con técnicas de cocción en el hogar, compra en otros espacios de abastecimiento ni con el etiquetado nutricional del semáforo. También se observó que si las personas entienden el semáforo nutricional, hay un menor IMC. **Conclusiones:** En el ecosistema particular de la Amazonía ecuatoriana, esta es la primera investigación que reporta la asociación positiva entre el IMC infantil y distintos factores del ambiente alimentario. Ecuador carece de políticas públicas que aborden los ambientes alimentarios infantiles, por lo que este estudio busca aportar a la creación de dichas políticas.

Keywords: índice de masa corporal, ambiente alimentario, Amazonía ecuatoriana
Financing: Autofinanciado
Acknowledgments: Agradezco la oportunidad de participar y fortalecer mi formación académica en este importante congreso científico.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

156
GD347QS

ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN EN CONDICIONES DE HIPOXIA HIPOBÁRICA (ALTITUD GEOGRÁFICA)

Jorge Torres Mejías[1,2], Francisco Mena Bolvarán[1], Evangelina Rivarola[1], Francisca Mondaca Vergara[1], Jaime Mejías Mejías[1], Eugenio Merellano Navarro[2]
(1) Centro de Investigación Andino para la Altitud Geográfica CIAAG, Departamento de Investigación, CIAAG, PARCELA 10 LOTEO A2, PROVIDENCIA, TALCA, TALCA, Chile. (2) Universidad Católica del Maule, Programa Doctorado en Ciencias de la Actividad Física, Facultad de Ciencias de la Educación, Avenida San Miguel 3605, TALCA, Chile.

Resumen. La exposición a la Altitud Geográfica genera un estrés fisiológico debido a la hipoxia hipobárica (HH), las investigaciones de nuestro equipo CIAAG, destacan a la alimentación y nutrición, no solo como una necesidad biológica, sino que también como una herramienta estratégica para la aclimatación y prevención del Mal Agudo de Montaña (MAM). El desafío Metabólico del balance energético negativo: Nuestras expediciones al Monte Aconcagua y Observatorio ALMA, han demostrado una dificultad para mantener la masa corporal, puesto que la permanencia en estas condiciones de HH inducen a Anorexia de Altitud, Aumento de la tasa Metabólica Basal, por lo cual nuestros estudios recomiendan una dieta hipercalórica, priorizando la palatabilidad, peso y biodisponibilidad de los alimentos para contrarrestar la falta de apetito. Por otro lado, se sugiere la utilización de Carbohidratos complejos como energía primaria, debido a la eficiencia de estos en bajas presiones de oxígeno y la mantención de reservas de glucógeno. En cuanto a la hidratación, esta se ve altamente afectada debido a las pedidas insensibles por hiperventilación, baja humedad relativa, diuresis de altitud y a veces la dificultad para encontrar agua bebible. Fi-

nalmente, debemos diferenciar de dos tipos de hipoxias hipobáricas, crónicas intermitentes, (como los trabajadores de minería y observatorios astronómicos), a la hipoxia aguda extrema que es la que soportan los montañistas. Cabe destacar que la nutrición en altitud, debe ser individualizada, progresiva y planificada con cuidado, puesto que el éxito de alcanzar una cima o una normal jornada laboral dependen directamente de la capacidad física y cognitiva del individuo, es por ello que necesitamos continuar realizando investigación del tipo básica y aplicada en estos contextos, ya que vivimos en un Continente que posee un cordón montañoso de más de 7.000 km, donde existen personas que viven, trabajan y visitan estas zonas de Altitud Geográfica y requieren nuestra ayuda.

Keywords: hipoxia hipobárica, nutrición y altitud, altitud geográfica
Financing: Centro de Investigación Andino para la Altitud Geográfica (CIAAG). Observatorio ALMA. Universidad Católica del Maule (UCM).
Acknowledgments: Universidad Católica del MauleHealth ALMA ObservatoryCentro de Investigación Andino para la Altitud Geográfica (CIAAG)
Disclosure of conflict of interest: Nuestros estudios han sido revisados y aceptados por comité de ética científicos, bajo las normas y declaraciones de Helsinki.

157
GH442QD

PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NO VAREJO ALIMENTAR: POTENCIALIDADES DE MUNICÍPIOS BRASILEIROS DE PEQUENO PORTE

Promoción de la alimentación saludable en comercio minorista de alimentos: potencialidades en pequeños municipios brasileños.

Mariana Julião Guilarducci[1,3], Irene Carolina Sousa Justiniano[2,3], Beatriz Lainy Penha Marques Torres[1,3], Ana Paula Bortoletto Martins[1,2,3], Camila Aparecida Borges[3,4], Patrícia Constante Jaime[1,2,3]
(1) Universidade de São Paulo, Programa de Pós-graduação Nutrição em Saúde Pública, Faculdade de Saúde Pública, Avenida Doutor Arnaldo, 715 - Cerqueira César, São Paulo - SP, Brasil - CEP 01246-904, São Paulo, Brasil (2) Universidade de São Paulo, Departamento de Nutrição, Faculdade de Saúde Pública, Avenida Doutor Arnaldo, 715 - Cerqueira César, São Paulo - SP, Brasil - CEP 01246-904, São Paulo, Brasil (3) Universidade de São Paulo, Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde/NUPENS, Faculdade de Saúde Pública, Avenida Doutor Arnaldo, 715 - Cerqueira César, São Paulo - SP, Brasil - CEP 01246-904, São Paulo, Brasil (4) Universidade de São Paulo, Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Escola Superior de Agricultura "Luiz De Queiroz", Av. Pádua Dias, 235 - Agronomia, Piracicaba - SP, 13418-900, Piracicaba, Brasil

Resumo. Introdução: No varejo alimentar, consumidores são expostos a fatores que influenciam escolhas alimentares. Nesse cenário, o comércio varejista constitui espaço estratégico para intervenções que promovam alimentação saudável. **Objetivos:** Descrever iniciativas de promoção da alimentação saudável com potencial de implementação no varejo alimentar e suas barreiras e facilitadores percebidos em municípios de pequeno porte do Estado de São Paulo. **Metodología:** Estudo de métodos mistos conduzido em cinco municípios do interior paulista. Foram abordados 26 comerciantes, dos quais 20 participaram de entrevistas semiestruturadas. Os dados foram analisados por análise de conteúdo, orientada pelo Consolidated Framework for Implementation Research (CFIR). Os participantes avaliaram 21 iniciativas quanto à viabilidade de implementação e relataram percepções associadas. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa. **Resultados:** Entre as 21 iniciativas avaliadas, destacaram-se aquelas consideradas viáveis por pelo menos metade dos comerciantes (n≥10). As mais frequentes foram: aumento da variedade e qualidade de alimentos saudáveis (n=16), uso de adesivos (n=16), seções/ilhas temáticas (n=15), aumento do espaço de prateleiras (n=15), materiais de sinalização (n=15), sinalização destacando características dos alimentos (n=18), eventos (n=16), capacitações (n=15), rótulos chamativos (n=12), brindes/folhetos (n=12), propaganda em áreas visíveis da loja (n=11) propaganda de alimentos saudáveis destacando sabor, odor, cor e textura (n=17) e propaganda com apelo de praticidade (n=15). As barreiras concentraram-se principalmente nos constructos “Custo”, “Recursos disponíveis”, “Infraestrutura física” e “Organização do trabalho”, além de aspectos do contexto externo, como “Atitudes Locais” e “Condições Locais”. Por outro lado, os facilitadores estiveram predominantemente relacionados ao domínio dos indivíduos, especialmente aos constructos “Capacidade” e “Motivação”, com contribuições adicionais de “Parcerias e conexões” e “Financiamento”. **Conclusões:** Iniciativas no varejo promovem alimentação saudável, mas enfrentam barreiras estruturais. Superá-las exige ações integradas, fortalecendo recursos locais e ampliando intervenções sustentáveis para reduzir iniquidades em saúde.

Keywords: promoção da saúde, ambiente alimentar, implementação
Financing: Este trabalho foi financiado pela FAPESP, através dos Processos nº 2023/14855-0 e 2022/03288-4.
Acknowledgments: Agradecemos à FAPESP pelo financiamento concedido, fundamental para a realização deste estudo.
Disclosure of conflict of interest: As autoras declaram que não há conflito de interesses.

158
GJ554HB

EFECTO DE LA INTERVENCIÓN MAS-LACTANCIA SOBRE PRÁCTICAS DE LACTANCIA MATERNA EN UNA COHORTE DE NACIMIENTOS

Gabriela Olvera Mayorga[1,2], Claudia Ivonne Ramírez Silva[2], Sofía Barragán Vázquez del Mercado[2,3], Melanie Mendoza Jimenez[2,4], Paloma Estrada[2]
(1) Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, Área Académica de Nutrición, Instituto de Ciencias de la Salud, San Agustín Tlaxiaca, Hidalgo, México (2) Instituto Nacional de Salud Pública, Centro de Investigación en Nutrición y Salud, Cuernavaca, Morelos, México (3) University of Leeds, Nutritional Epidemiology Group, School of Food Science & Nutrition, Woodhouse, Leeds, UK (4) Secretaría de Salud, Servicio Nacional de Salud Pública-Morelos, Ciudad de México

Resumen. Introducción: La evidencia ha mostrado que el brindar apoyo a las mujeres en la etapa temprana de la alimentación de sus hijas(os), aumenta las tasas de lactancia materna (LM). La consejería en lactancia materna (CLM) es reconocida como una de las mejores estrategias para el inicio y establecimiento de la misma. **Objetivo:** Evaluar una intervención dirigida a fomentar las óptimas prácticas de lactancia materna en niños del nacimiento a los 24 meses de edad. **Metodología:** La población de estudio fueron 426 binomios madres-hijos afiliados al Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS) en Cuernavaca, que participaron en la cohorte e intervención de MASLactancia. La intervención se basó en el Modelo de Creencias en Salud, y consistió en: CLM desde la semana 34 de gestación a los 18 meses posparto, comunicación estratégica vía Facebook, y material educativo de apoyo. Dado que no contamos con un diseño experimental, la evaluación de impacto se basó en una evaluación de impacto de plausibilidad. Se tomaron en cuenta grupos de control interno, de acuerdo con

el nivel de intensidad de exposición. Se evaluó el efecto de la intervención sobre la duración de LM exclusiva (LME), continuada y LM total. **Resultados:** La prevalencia de LME fue de 40%. La probabilidad relativa de mantener la LME >4 meses en fue de 2.82 veces en aquellos con mayor apego a la intervención. Para LMC, la probabilidad de mantenerla a los 9, 12 y 18 meses fue de casi 40% más, y a los 24 meses aumento hasta un 60%. Observamos 0.89 meses más de duración de LMT por cada incremento de 10 puntos de la intervención. **Conclusiones:** Un mayor apego a la intervención MAS-Lactancia aumentó las probabilidades de dar LME y LMC, e incremento de manera total la duración de esta. Las intervenciones conductuales en LM parecen ser efectivas.
Keywords: lactancia materna, intervención conductual, cohorte de nacimiento
Financing: Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (0233439) y Fundación Río Arronte (S687), México
Acknowledgments: A todo el equipo de MAS-Lactancia, equipo de campo e investigadores
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

159
GL156GT

MALNUTRICIÓN EN ADOLESCENTES MEXICANOS PRIVADOS DE LA LIBERTAD, UNA REALIDAD POCO EXPLORADA Y VISIBILIZADA

Carmen Liliana Ceballos Juarez[1], Alejandra Benítez Arciniega[1], Edna Graciela García Aguirre[1], Alejandra Mejía Nava[1], José Sadot Alva Malváez[1], Ana Laura Guadarrama López[1]
(1) Universidad Autónoma del Estado de México.
Resumen. Introducción: Las y los adolescentes privados de la libertad (APL) se encuentran expuestos a factores de riesgo nutricionales que afectan su crecimiento y desarrollo. La malnutrición, expresada como sobrepeso-obesidad y deficiencias dietéticas de micronutrimentos esenciales en la adolescencia como hierro, calcio, zinc y vitamina D, es la más prevalente. Existe escasa evidencia sobre la malnutrición en APL**. Objetivo(s):** Analizar la prevalencia de sobrepeso-obesidad y de deficiencias dietéticas de micronutrimentos entre APL mexicanos. **Metodología:** Estudio transversal aprobado por un Comité de Ética, realizado en 139 APL (17 mujeres y 122 hombres) con consentimiento y asentimiento informados. Personal estandarizado realizó las mediciones antropométricas de peso (kg) y estatura (m) para identificar la prevalencia de sobrepeso-obesidad mediante el cálculo del índice de masa corporal (IMC). La evaluación del consumo dietético de hierro, calcio, zinc y vitamina D se estimó con recordatorios de 24 h. Se usó Ji-cuadrada para comparar por sexo. Se utilizó el programa estadístico SPSS-v27®. El nivel de significancia estadística se consideró cuando p≤0.05. **Resultados:** El 87.1% de los participantes fueron hombres. La edad media de las y los adolescentes fue 17.1±1.5 años. La prevalencia de sobrepeso-obesidad fue de 37.1%. El 14.3% tuvo bajo consumo de hierro, 69.3% de calcio, 63.6% de zinc y 60.0% de vitamina D. El consumo de hierro fue significativamente menor en las mujeres (p<0.001). El 40.0% de las y los adolescentes consumen en cantidades deficientes 3 de los 4 micronutrimentos evaluados. El bajo consumo de zinc también se presenta en adolescentes que no viven con sobrepeso-obesidad. **Conclusiones:** La malnutrición por alta prevalencia de sobrepeso-obesidad y por consumo deficiente de micronutrimentos clave en la adolescencia, es una realidad poco explorada e invisibilizada en APL. Se requiere continuar con estudios en esta población multivulnerada que generen evidencia para la toma de decisiones y la generación de políticas públicas.
Keywords: malnutrición, adolescencia, privación de la libertad
Financing: Universidad Autónoma del Estado de México
Acknowledgments: A la Universidad Autónoma del Estado de México y a los participantes de la investigación
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener ningún conflicto de interés

160
GL213HQ

LAVADO DE IMAGEN A TRAVÉS DEL DEPORTE: EL CASO COCA COLA Y FIFA EN MÉXICO

Ana Larrañaga Flota[1], Javier Zúñiga Ramiro[1], Paulina Magaña Carbajal[1], Marie Bragg[2], Roxanne Dupuis[2]
(1) El Poder del Consumidor A.C., Salud Alimentaria, Ciudad de México, México. (2) NYU, Departamento de Salud Poblacional, Grossman School of Medicine, Nueva York, Estados Unidos.
Resumen. Introducción: El lavado de imagen a través del deporte (o *sportwashing)* es una estrategia mediante la cual empresas o actores con impactos negativos en la salud o el ambiente buscan mejorar su imagen asociándose con el deporte, explotando valores positivos como el bienestar. La vinculación de compañías como Coca Cola con eventos como el torneo FIFA, funciona para posicionar y legitimar productos que contribuyen a la carga de enfermedades crónicas. **Objetivos:** Documentar y clasificar las estrategias empleadas en México por Coca Cola para promover el consumo de sus productos en el marco del Torneo FIFA 2026. Describir el impacto en las y los jóvenes, la asociación de Coca Cola con el Torneo FIFA, incluyendo sus percepciones sobre la marca. **Metodología:** Se utilizó un enfoque cualitativo de carácter exploratorio basado en dos componentes; 1) Monitoreo de espacios digitales durante el Torneo. Se identificaron y analizaron cuentas oficiales de Coca Cola, influencers, deportistas y contenidos vinculados a la marca. Las publicaciones fueron clasificadas por tipo de estrategia, y elementos discursivos.2) Revisión de la literatura científica y encuestas en jóvenes mexicanos/as para identificar el impacto en las percepciones sobre la marca, al asociarse con el deporte. **Resultados:** El uso de campañas digitales, asociaciones con servidores públicos, influencers, deportistas, premios, y coleccionables, son algunas de las principales estrategias empleadas por Coca Cola durante el torneo FIFA 2026. La asociación de bebidas azucaras con el deporte, otorga un "halo" de salud al producto, mejorando su percepción ante los consumidores, su reconocimiento y aceptación. **Conclusiones.** El sportwashing puede debilitar esfuerzos de salud pública, influir en preferencias de consumo y normalizar hábitos perjudiciales. Esta práctica representa un desafío que requiere políticas que protejan la salud. Estas deben cubrir los espacios digitales, asociaciones público-privadas, y el uso de elementos deportivos como vehículo para la promoción de bebidas azucaradas.
Keywords: publicidad, imagen corporativa, deporte
Financing: El Poder del Consumidor A.C.
Disclosure of conflict of interest: El Poder del Consumidor es una asociación civil sin fines de lucro. No se recibe financiamiento de ninguna industria de alimentos, bebidas, productos de tabaco, bebidas alcohólicas, armas, partidos políticos, o de cualquier entidad comercial.

161
GM586KH

AMBIENTE ALIMENTAR ESCOLAR: ANÁLISE DAS CANTINAS ESCOLARES NAS CAPITAIS BRASILEIRAS E IMPLICAÇÕES PARA POLÍTICAS PÚBLICAS

Ambiente alimentario escolar: análisis de cantinas escolares en capitales brasileñas e implicaciones para políticas públicas

Larissa Loures Mendes[1], Luiza Delazari Borges[1], Emanuelly Porto Oliveira[1], Letícia Ferreira Tavares[2], Sabrina Gomes Ferreira Clark[3], Ariene Silva do Carmo[4]
(1) Universidade Federal de Minas Gerais, Escola de Enfermagem, Nutrição, Av. Alfredo Balena, 190 – Santa Efigênia, Belo Horizonte, Brasil. (2) Universidade Federal do Rio de Janeiro, Departamento de gastronomia, Gastronomia, Av. Carlos Chagas Filho, nº 373, Cidade Universitária, Rio de Janeiro, Brasil. (3) Universidade Federal

de Pernambuco, Departamento de Nutrição, Nutrição, Av. Prof. Moraes Rego, 1235 Cidade Universitária, Recife, Brasil. (4) Universidade Federal de Ouro Preto, Escola de Nutrição, Nutrição, Rua Dois, nº 607, Campus Morro do Cruzeiro., Ouro Preto, Brasil.

Resumo. Introdução: As cantinas escolares são importantes componentes do ambiente alimentar escolar e influenciam diretamente as escolhas alimentares de crianças e adolescentes. No Brasil, especialmente em escolas privadas, esses espaços têm sido associados à oferta de alimentos ultraprocessados, contribuindo para padrões alimentares não saudáveis e aumento de doenças crônicas não transmissíveis**. Objetivo:** Caracterizar cantinas escolares e práticas de comercialização de alimentos em escolas privadas localizadas nas capitais do Brasil. **Método:** Trata-se de um estudo transversal baseado em dados de 2.241 cantinas escolares de ensino fundamental e médio, com dados coletados entre 2022 e 2024, no âmbito do Estudo Comercialização de Alimentos em Escolas Brasileiras (Caeb). Foi utilizado um instrumento validado para avaliar a disponibilidade de alimentos e bebidas, com base na classificação NOVA e nas recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira. Foi calculado um Índice de Saudabilidade (IS). A análise dos dados incluiu o cálculo de frequências relativas, médias e seus respectivos intervalos de confiança de 95%. **Resultados:** No Brasil, a maioria das cantinas possui menos de cinco funcionários (77,1%), é terceirizada (55,1%) e oferece lanches (92,5%). Os itens mais comercializados foram água mineral (79,42%), suco de fruta natural (70,54%), refrigerante (61,8%) e bolo caseiro (59,53%). A média do Índice de Saudabilidade entre essas cantinas foi de 56,8 (IC95%: 56,4–57,2). **Conclusão:** Os achados revelam que a maioria das cantinas escolares privadas no Brasil apresenta um ambiente alimentar não saudável, caracterizado pela ampla disponibilidade de alimentos ultraprocessados. Esses resultados evidenciam a necessidade de regulamentações específicas voltadas ao setor privado, com o objetivo de promover a alimentação adequada e saudável no ambiente escolar.

Keywords: cantinas escolares. ambiente alimentar. alimentos ultraprocessados.
Financing: MS-SCTIE-Decit/CNPq nº 26/2019; ACT Promoção da Saúde; Idec; Instituto Ibirapitanga e Instituto Desiderata.
Disclosure of conflict of interest: As autoras declaram não haver conflitos de interesse.

162
GN634KJ

METHODOLOGICAL ASPECTS OF THE DEVELOPMENT AND VALIDATION OF A QUESTIONNAIRE

Desarollo y validación de un cuestionario para evaluar el entorno alimentario escolar en brasil

Thais Oliveira[1], Ana Carolina Benite Alves[1], Ana Clara Fonseca Leitão Duran[2]
(1) Universidade Estadual De Campinas/Unicamp, Saúde Coletiva, Faculdade De Ciências Médicas, Rua Tessália Vieira De Camargo, 126, Campinas, Brasil. (2) Universidade Estadual De Campinas/Unicamp, Nepa, Faculdade De Engenharia De Alimentos/Fea, Av Albert Einsten, 291, Campinas, Brasil.

Abstract. Introduction: School food environments are recognized as strategic settings for the implementation of interventions aimed at improving diet quality and fostering healthy eating habits. Brazilian National School Feeding Program (PNAE) is a globally recognized public food policy due to its universal provision of meals and nutrition education actions. In Brazil, however, there is currently no validated instrument available to characterize the school food environment. **Objective:** Develop and validate an instrument for assessing the food environment of Brazilian municipal schools, with emphasis on competitive foods, by evaluating its content validity and reliability. **Methods**: This was a cross-sectional school-based study. The questionnaire was developed based on an extensive national and international literature review, including data from PubMed, Web of Science, Scopus and Brazilian National Surveys, encompassing information of food and beverage sales and advertising, physical infrastructure and equipment, staffing adequacy, and access to potable water. Evidence of content validity was assessed by an expert panel using the Content Validity Index (CVI). Percentage agreement coefficients and Cohen's Kappa coefficients were used to assess inter-rater agreement. The study was approved by the Brazilian National Research Ethical Commission (CONEP - CAAE nº 64069022.7.0000.5421) and by CEP/UNICAMP (Opinion nº 7.505.037). **Results**: The overall CVI of the instrument was 0.912, and inter-rater reliability showed substantial agreement for most items, with Kappa values above 0.80. Data collection was conducted between 2023-24, with a sample loss of 0.86%. At the end, 230 schools distributed across the five macro-regions of the country was evaluated. The questionnaire demonstrated satisfactory psychometric properties for assessing Brazilian's school food environment. **Conclusion**: The main strengths of this study include the novelty of the data and its national representativeness. These findings may support the optimization of PNAE implementation and improvements in the Brazilian school food environment.

Keywords: school feeding; food environment; public policy.
Financing: Bloomberg Philanthropies (Grant number: 5104695); CAPES Nº 88887.022052/2024-00; CNPq nº 313111/2025-1.
Acknowledgments: We thank all those involved in the study, including researchers, funding agencies, and participants.
Disclosure of conflict of interest: The present study has no conflict of interest.

163
GR765LC

ESTRATEGIAS NO FARMACOLÓGICAS PARA EL MANEJO DE ALTERACIONES DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA EN DEMENCIA

Fabiola Aravena[1]
(1) Clínica San Andrés, Los Jesuitas 695, Santiago, Chile.

Resumen. Introducción: Las alteraciones de la conducta alimentaria son frecuentes en la demencia e impactan el estado nutricional generando desnutrición u obesidad según el tipo. La literatura sobre estrategias no farmacológicas para su manejo es escasa y no sistematizada, especialmente en cuidado domiciliario. El entorno y el cuidador son elementos centrales en su implementación. **Objetivo:** Describir las estrategias no farmacológicas para el manejo de alteraciones de la conducta alimentaria en demencia identificadas en la literatura y sus implicancias para la práctica nutricional. **Metodología:** Revisión sistemática exploratoria según Arksey y O'Malley (PRISMA-ScR), con búsqueda en PubMed, SciELO, EBSCOhost y Google Scholar (2002–enero 2025), en español, inglés y portugués. **Resultados:** Se identificaron tres categorías de estrategias no farmacológicas: ambientales (rutinas, eliminación de distractores, entornos familiares), dietéticas (modificación de texturas, ajuste de porciones y preparaciones según el tipo de alteración) y centradas en el cuidador (acompañamiento, instrucciones específicas y educación nutricional). Se identificaron además instrumentos de evaluación aplicables: Eating Behavior Scale (EBS) y Appetite and Eating Habits Questionnaire (APEHQ). **Conclusiones:** Existen estrategias no farmacológicas concretas organizadas en torno al entorno, la dieta y el cuidador, con aplicación diferenciada según tipo de demencia y etapa de la enfermedad. Su incorporación en la práctica nutricional requiere evaluación individualizada. Se requieren estudios de implementación de intervenciones estructuradas que fortalezcan el abordaje nutricional integral en esta población.

Keywords: demencia; conducta alimentaria; intervención no farmacológica

Financing: Sin Financiamiento
Disclosure of conflict of interest: Sin conflicto de interés

164
GS721LG

PUBLICIDADE DE ALIMENTOS EM NOVO FORMATO DE FUTEBOL SOCIETY COM ENTRETENIMENTO DE LIVESTREAMING NO BRASIL

Publicidad de alimentos en nuevo formato de fútbol society con entretenimiento de livestreaming en Brasil

Paula Johns[4], Gabriel Chedid Alves Moura[1], Tobias Carlesso Tomasi[2], Luana Klauck Kern[3], Caroline Camila Moreira[5]
(1) Curso de Nutrição, Faculdade de Nutrição Emília de Jesus Ferreiro, Universidade Federal Fluminense, Niterói, Rio de Janeiro, Brasil. (2) Curso de Nutrição, Faculdade Ciências da Saúde, Universidade Federal da Grande Dourados, Dourados, Mato Grosso do Sul, Brasil.. (3) Programa de Pós-Graduação em Nutrição, Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, Santa Catarina, Brasil.. (4) ACT Promoção da Saúde, Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Brasil. (5) Programa de Pós-Graduação em Ciências da Nutrição, Faculdade de Nutrição, Universidade Federal Fluminense, Niterói, Rio de Janeiro, Brasil.

Resumo. Contexto: A exposição à publicidade digital pode promover aumento do consumo de alimentos não saudáveis, os quais estão associados a desfechos negativos de saúde, sobretudo impactando públicos vulneráveis como crianças/adolescentes. O crescente uso das plataformas digitais para transmissão online de jogos esportivos tem favorecido a expansão da publicidade de alimentos/bebidas ultraprocessados, e consequentemente, um maior alcance ao público infanto-juvenil. **Objetivos:** Analisar o perfil da publicidade de itens alimentícios durante transmissões de um novo formato de futebol *society* com entretenimento de *livestreaming* no Brasil. **Métodos:** Estudo transversal quantitativo exploratório com análise das partidas (2° *split*: março/abril/maio) da Kings League Brazil 2025/2026 veiculadas pela CazéTV® | YouTube®. Foram sorteados quatro dias de transmissões (um por fase: Pontos, Quartas de Final, Semifinal e Grande Final). As peças publicitárias veiculadas na transmissão foram registradas por captura/gravação de tela: banner digital, anúncio audiovisual e QRCode. Foram contabilizadas todas as peças publicitárias e, posteriormente, classificadas conforme segmento comercial. Aquelas vinculadas ao segmento de Alimentos/Bebidas foram classificadas por gênero alimentício. Os dados foram apresentados por meio de número absoluto e percentual. **Resultados:** Foram contabilizadas 193 peças publicitárias, sendo que 51,3% (n=99) continha ao menos um item do segmento Alimentos/Bebidas. Também tiveram destaque segmentos Esportivo (29,0% | n=56) e Tecnologia (22,8% | n=44). Foram identificados 273 itens nas peças publicitárias, dos quais 46,2% (n=126) eram alimentícios. Destes, 73,8% (n=93) eram fast-food; 25,4% (n=32) doces/guloseimas e 0,8% (n=1) bebida energética. **Conclusão:** A maioria das peças publicitárias veiculadas durante as transmissões era do segmento Alimentos/Bebidas, sendo exclusivamente itens não saudáveis. O ambiente digital, sobretudo plataformas *livestreaming* de jogos, é acessado pelo público vulnerável de crianças/adolescentes, reforçando a necessidade de avançar na regulamentação da publicidade de alimentos no Brasil.

Keywords: alimentos ultraprocessados, marketing digital de alimentos, publicidade esportiva
Financing: Não possui financiamento.
Disclosure of conflict of interest: Não há conflito de interesse a declarar.

165
HB642GB

EATING PRACTICES AND FOOD INSECURITY IN WOMEN ATTENDING PRIMARY HEALTH CARE: EGUIA SCALE ANALYSIS

Prácticas alimentarias e inseguridad alimentaria en mujeres en atención primaria de salud: análisis Eguia

Maria Luísa Parreira da Costa[1], Mariana Souza Faria[3], Maria Eduarda Ferreira Thomaz[3], Telma Maria Braga Costa[1,2], Maria Fernanda Laus[2,3], **Alessandra Costa Pereira Junqueira**[1]
(1) Universidade de Ribeirão Preto, Curso de Nutrição. (2) Universidade de São Paulo, Departamento de Psicologia, Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras de Ribeirão Preto. (3) Universidade de São Paulo, Departamento de Ciências da Saúde, Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto.

Abstract. Background: Food insecurity (FI) compromises dietary quality and healthy eating practices, and may also influence individuals' self-perception of their diet. The Brazilian Dietary Guidelines include behavioral dimensions related to health, and adherence to these recommendations can be assessed using the Eating Practices Scale (EGUIA). Objective: To analyze the association between FI and eating practices assessed by the EGUIA in women attending Primary Health Care (PHC), verifying whether this association persists after controlling for self-perceived diet quality. **Methods:** Cross-sectional study (Ethics Committee approval no. 7.484.092) with 373 women aged 18–59 years from five PHC units in Ribeirão Preto, Brazil. Data was collected by trained interviewers between April and December 2025. FI risk was screened by the TRIA: food secure (FS), mild FI (MiFI), moderate/severe FI (MoSFI). Eating practices were evaluated by the four subscales of the EGUIA: Meal Planning, Domestic Organization, Eating Habits, and Food Choices. Diet self-perceived quality was assessed by the question: "How do you consider the quality of your diet?" (very good, good, fair, poor, very poor). ANOVA with Tukey post-hoc and MANCOVA with diet self-perceived quality as covariate were performed ($p<0.05$). **Results:** FI prevalence was 43.4% (MiFI: 19.8%; MoSFI: 23.6%). FS group showed higher EGUIA total scores (M=38.16; SD=9.72) than MiFI (M=34.59; p=0.012) and MoSFI (M=35.02; p=0.020). Meal Planning showed the largest difference ($p<0.001$), followed by Eating Habits (p=0.007). MANCOVA confirmed a significant multivariate effect of FI [$F(8,732)=3.301$; $p=0.001$; $\kappa^2=0.035$] after controlling for self-perceived diet quality, with Meal Planning ($p<0.001$) and Eating Habits (p=0.041) remaining significant. **Conclusion:** FI is associated with lower adherence to the Brazilian Dietary Guidelines, particularly in meal planning and eating habits, independent of perceived diet quality. These findings underscore the need for food and nutrition education in Primary Health Care, targeting vulnerable women and emphasizing meal planning and culinary practices.

Keywords: food insecurity, eating practices, primary health care
Financing: UNAERP
Disclosure of conflict of interest: The authors declare no conflict of interest.

166
HC886QH

SELLOS FRONTALES DE ADVERTENCIA, COMPORTAMIENTO DE COMPRA Y TEORÍA DE ACCIÓN RAZONADA EN COLOMBIA.

Edna Magaly Gamboa-Delgado[1], **Ana Mora-Vergara**[1], Luis Alberto López-Romero[1,2]
(1) Universidad Industrial de Santander, Escuela de Nutrición y Dietética, Facultad de Salud, carrera 32 #29-31, Bucaramanga, Colombia. (2) Universidad Autónoma de Bucaramanga, Ciencias de la Salud, Facultad en Ciencias de la Salud, Universidad UNAB, campus Altos del Jardín, Bucaramanga, Colombia.

Resumen: Contexto: El etiquetado frontal de advertencia constituye una estrategia de política pública para promover elecciones

alimentarias más saludables. Sin embargo, su impacto en las decisiones de compra depende también de factores psicosociales que influyen en la intención y comportamiento del consumidor. En este contexto, se requiere mayor evidencia sobre los determinantes conductuales asociados con la elección de alimentos con menor presencia de sellos frontales de advertencia. **Objetivo:** Evaluar la relación entre la intención de compra y el comportamiento de compra de alimentos con sellos frontales de advertencia, utilizando la Teoría de la Acción Razonada. **Metodología:** Se realizó un estudio analítico de corte transversal en 385 consumidores mayores de 18 años residentes en Bucaramanga, Colombia, seleccionados mediante muestreo por conveniencia en supermercados. La información se recolectó mediante entrevista directa utilizando un cuestionario estructurado que incluyó variables sociodemográficas y dimensiones de la Teoría de la Acción Razonada. El comportamiento de compra se evaluó mediante tres ítems relacionados con la selección de alimentos con menor número de sellos de advertencia. El análisis estadístico se realizó en STATA® v.18.0 mediante modelos de ecuaciones estructurales (SEM), considerando p<0,05. **Resultados:** Se observó asociación positiva y estadísticamente significativa entre la intención de consumir alimentos con un menor número de sellos frontales de advertencia y el comportamiento de compra. En particular, la intención de comprar alimentos con la mínima cantidad de sellos frontales y el comportamiento de si la compra dependiera totalmente del consumidor, estaría seguro de adquirir alimentos con la menor cantidad de sellos (β = 0,557; *p* < 0,000). **Conclusiones:** La intención de compra orientada a evitar alimentos con múltiples sellos se asocia significativamente con el comportamiento de compra, respaldando la Teoría de la Acción Razonada y sugiriendo que fortalecer factores cognitivos y motivacionales podría potenciar el impacto del etiquetado frontal en las decisiones del consumidor.

Keywords: sellos frontales de advertencia, teoría de acción razonada, Colombia
Financing: Proyecto financiado por la Vicerrectoría de Investigación y Extensión VIE, Proyecto código: FS202504, Colombia.
Acknowledgments: Agradecimiento a la Universidad Industrial de Santander, Colombia
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaramos que No tenemos conflicto de interés que reportar

167
HF646CB

BASELINE CHARACTERIZATION OF PERCEIVED BARRIERS, NUTRITION KNOWLEDGE, AND MOTIVATIONAL REGULATION PRIOR TO A LIFESTYLE INTERVENTION

Caracterización basal de barreras, conocimiento nutricional y motivación antes de intervención en estilo de vida.

Heysel Murillo Cazares[1,2], Itzel Nieto Marín[1,2], Nicoletta Righini[1], Eli Terán Cabanillas[4], Roberto Avena Bustillos[3], Zyanya Reyes Castillo[1,2]
(1) Universidad de Guadalajara, Centro Universitario del Sur, Instituto de Investigaciones en Comportamiento Alimentario y Nutrición, Enrique Arreola Silva No. 883, 49000 Ciudad Guzmán, México, Ciudad guzmán, México. (2) Universidad de Guadalajara, Departamento de Ciencias Clínicas, Laboratorio de Biomedicina y Biotecnología para la Salud, Enrique Arreola Silva No. 883, 49000 Ciudad Guzmán, México, Ciudad Guzmán, México. (3) Agricultural Research Service, Western Regional Research Center, US Department of Agriculture, 800 Buchanan Street, Albany, CA 94710, EE., Albany. (4) Universidad de Sinaloa, Facultad de ciencia de la nutrición y gastronomía, Culiacan, Sinaloa.

Abstract. Introduction: Lifestyle interventions (LI) constitute the mainstay of obesity treatment; nonetheless, their effectiveness depends on adherence to the recommendations. Perceived barriers, nutrition knowledge, and motivational regulation influence the adoption and maintenance of healthy behaviors. Therefore, a baseline assessment is essential to design context-specific LI. **Objective:** To characterize perceived barriers to physical activity and healthy eating, nutrition knowledge, and motivational regulation in Mexican adults, as a baseline analysis for the design of a lifestyle intervention. **Methods:** A cross-sectional study was conducted in Mexican young adults (n=113). Sociodemographic and nutritional questionnaires were administered via digital platforms, along with instruments assessing perceived barriers to healthy eating and physical activity, nutrition knowledge, and stages of change. **Results:** A total of 113 participants were included (69% women), with a median age of 26 years; 47.32% presented overweight/obesity. Most participants reported consuming 3–5 meals/day (84.07%), with intake of 1–2 servings of fruits (78.76%) and vegetables (56.64%). Physical activity was reported by 74.34%, mainly 3–5 times/week. The main barriers to healthy eating were lack of time (58.14%), low prioritization of healthy eating (46.51%), and economic constraints (32.56%). For physical activity, key barriers included lack of time (46.51%), lack of adequate spaces (46.51%), and dislike of exercise (45.35%); women showed a higher preference for sedentary behaviors compared to men (p=0.039). Nutrition knowledge was moderate (65.81 ± 12/100), with major gaps in daily water intake recommendations, total energy concepts, and obesity definition. Regarding stages of change, behaviors oriented toward dietary control predominated, such as eating at home (58.11%) and avoiding high-calorie foods (40.79%), whereas fewer participants recognized their weight condition (19.44%). **Conclusions:** Mexican adults in this baseline assessment showed multiple time-related, contextual, and motivational barriers to healthy eating and physical activity, alongside moderate nutrition knowledge. These findings highlight the need behavioral support to improve adherence to healthy behaviors.

Keywords: lifestyle interventions, obesity, healthy behaviors
Financing: This study was funded through a scholarship granted by SECiHTI
Acknowledgments: The authors thank the Universidad of Guadalajara
Disclosure of conflict of interest: The authors declare that they have no conflicts of interest related to this work.

168
HH833LF

DESIGUALDADES DE GÊNERO E RENDA NA OBESIDADE NO BRASIL: 2003–2018

Desigualdades de género e ingresos en la obesidad en Brasil: 2003–2018

Luana Teixeira Ghiggino[1], Ana Carolina Feldenheimer da Silva[2], Eloah Costa de Sant Anna Ribeiro[1], Paulo Cesar Pereira de Castro Junior[1], Aline Alves Ferreira[1]
(1) Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Brasil. (2) Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Brasil.

Resumo. Introdução: A obesidade se consolidou como um dos principais desafios da saúde coletiva, expressando desigualdades sociais no Brasil. Gênero e renda configuram determinantes centrais, produzindo padrões diferenciados de distribuição. A análise interseccional desses fatores é essencial para compreender seus determinantes e orientar políticas públicas. **Objetivo:** Analisar a evolução da obesidade em adultos brasileiros, segundo gênero e renda, em 2003 e 2018. **Metodologia:** Estudo com dados secundários das Pesquisas de Orçamentos Familiares de 2003 e 2018, representativas da população brasileira. Obesidade foi classificada pelo índice de massa corporal (IMC ≥30 kg/m²). Foram analisadas as variáveis sexo (homem/mulher) e renda per capita mensal (0–≤1/2; >1/2–≤1; >1 salário mínimo, SM). Utilizaram-se análises descritivas, cálculo da variação percentual (Δ), equiplots

e o Índice de Inclinação da Desigualdade (SII), com intervalos de confiança de 95% (IC95%), considerando o desenho amostral complexo. **Resultados:** Entre 2003 e 2018, a prevalência de obesidade aumentou entre ambos os sexos, mas foi mais prevalente entre as mulheres (17,9%). Observou-se maior variação entre os adultos de menor renda (Δ=1,09). A obesidade foi mais prevalente entre mulheres de menor renda (10,4% para 19,9%) e entre homens de maior renda (9,5% para 18,4%). Entre homens, observou-se gradiente positivo por renda (SII: 0,014 em 2003; 0,081 em 2018; p<0,001). Entre mulheres, a desigualdade emergiu em 2018, com maior concentração nos estratos de menor renda (SII: -0,023; p=0,025). **Conclusão:** A obesidade no Brasil não apenas cresceu, mas aprofundou desigualdades sociais ao longo dos anos. Enquanto entre homens predomina um gradiente associado à maior renda, entre mulheres a obesidade se desloca para os estratos mais vulneráveis, revelando maior exposição social ao agravo. Esse cenário reforça a necessidade de políticas públicas que incorporem, de forma central, as desigualdades de gênero e renda.
Keywords: obesidade, brasil, gênero
Financing: Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior
Disclosure of conflict of interest: Os autores declaram não ter conflito de interesse

169
HJ232GK
MARKETING DIGITAL DE ALIMENTOS NO SALUDABLES Y CONDUCTAS ALIMENTARIAS DE RIESGO EN ADOLESCENTES
Brandon Raúl Rodríguez Calderón[1], María Isabel Valero Morales[1], Carlos Alfredo Cruz Casarrubias[1], Simón Barquera Cervera[1]
(1) Instituto Nacional de Salud Pública, Centro de Investigación en Nutrición y Salud, Av. Universidad 655, Santa María Ahuacatitlán, Cuernavaca, México.
Resumen. Introducción: El Marketing Digital de Alimentos y Bebidas no Saludables (MDABnS) constituye una forma emergente de influencia dentro del entorno alimentario digital. Las y los adolescentes representan una población particularmente vulnerable debido al uso intensivo de redes sociales, plataformas digitales y contenidos personalizados. Si bien la evidencia ha documentado la influencia de la publicidad alimentaria sobre preferencias, intención de compra y consumo, existe menor claridad sobre su relación con Conductas Alimentarias de Riesgo (CAR). **Objetivo:** Analizar la evidencia científica disponible sobre la asociación entre la exposición al MDABnS y las CAR en adolescentes. **Metodología:** Se realizó una revisión sistemática de la literatura conforme a la declaración PRISMA 2020. Se incluyeron estudios cuantitativos que analizaron población adolescente y evaluaron la exposición al MDABnS y su asociación con CAR. La selección de estudios se realizó mediante revisión por pares. La síntesis de resultados fue narrativa. **Resultados:** La evidencia mostró una asociación consistente entre la exposición al MDABnS y la presencia de CAR en adolescentes. Los hallazgos reportaron mayor preocupación por la imagen corporal, deseo y consumo de productos no saludables, así como conductas compensatorias, incluyendo ayuno, restricción alimentaria y vómito autoinducido. Además, diversos estudios identificaron asociaciones con aumento de peso y otros indicadores relacionados con malnutrición por exceso. Estos patrones se observaron en adolescentes de distintos contextos, lo que sugiere una problemática global asociada a las influencia comercial en entornos digitales. **Conclusiones:** El MDABnS puede contribuir a configurar prácticas alimentarias, percepciones corporales y conductas de riesgo durante la adolescencia. Estos hallazgos refuerzan la necesidad de reconocer el entorno alimentario digital como un determinante relevante del comportamiento alimentario y de avanzar hacia estrategias de regulación, vigilancia y protección de poblaciones jóvenes frente a prácticas comerciales persuasivas.
Keywords: marketing digital, adolescentes, conductas alimentarias de riesgo
Financing: Beca otorgada por la Secretaría de Ciencia, Humanidades, Tecnología e Innovación en México
Acknowledgments: Al Centro de Investigación en Nutrición y Salud perteneciente al INSP.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar.

170
HP924KJ
CONSUMPTION OF HEALTHY AND UNHEALTHY FOODS AMONG BRAZILIAN ADULTS ACCORDING TO SEX
Consumo de alimentos saludables y no saludables entre adultos brasileños según el sexo
Giullia Lorena Da Silva Busch Cravo[1], **Iuna Arruda Alves**[1], Rebeca Marques Lomiento[1], Laryssa Rodrigues Ferreira[1], Taís de Souza Lopes[1], Rosangela Alves Pereira[1]
(1) Federal University of Rio de Janeiro, Department of Social and Applied Nutrition, Avenida Carlos Chagas Filho, 373 — Cidade Universitária, rio de janeiro, Brasil.
Abstract. Introduction: Although traditional staple foods, such as rice and beans, remain widely consumed in Brazil, the consumption of ultra-processed items has increased in recent decades. **Objective:** To describe differences in the consumption of the healthy and unhealthy foods according to sex among Brazilian adults. **Methods**: Cross-sectional study analyzing data from the 2023 Surveillance of Risk and Protective Factors for Chronic Diseases by Telephone Survey (Vigitel), including a probabilistic sample of adults (≥18 years) living in Brazilian state capitals. Food consumption was assessed based on the reported consumption (yes/no) of selected healthy and unhealthy food groups on the day prior to the interview. The proportions (and corresponding 95% confidence intervals – 95%CI) of reported consumption for each food group were estimated according to sex. Differences between men and women were assessed based on non-overlapping 95%CIs. **Results**: The most frequently consumed unhealthy foods were margarine (43%), processed bread and buns (36%), processed desserts (29%), soda (28%), processed meats (27%), and savory snacks (25%). Meat (89%), cereals (89%), and beans (74%) were the most consumed healthy items. Compared with women, men reported higher consumption of soda (34% vs. 23%), cakes and cookies (25% vs. 19%), processed meats (32% vs. 22%), processed bread and buns (40% vs. 34%), processed sauces (22% vs. 16%), beans (78% vs. 70%), and tubers (41% vs. 37%). Women, in contrast, reported with greater proportion the consumption of yellow fruits than men (36% vs. 31%). **Conclusions**: In general, the consumption of unhealthy foods was higher among men than among women, while the consumption of healthy foods was similar between the sexes.
Keywords: food consumption, Brazilian adults, ultra-processed foods
Financing: No funding
Disclosure of conflict of interest: The authors declare no conflicts of interest to report

171
HQ511MB
CARACTERIZAÇÃO DO AMBIENTE ALIMENTAR COMUNITÁRIO EM UM MUNICÍPIO DE PEQUENO PORTE BRASILEIRO
Caracterización del entorno alimentario comunitario en un municipio pequeño de Brasil
Raisa Pessini Pizetta[1], wagner barbosa[2], Adriana Hocayen de Paula[2], Anna Pinheiro Fernández[3], Flavia Vitorino Freitas[2], **Miriam Carmo Rodrigues Barbosa**[1]
(1) Universidade Federal do Espirito Santo, Departamento de



Nutrição, Programa de Pós-graduação em Nutrição e Saúde, Av. Maruípe, 1440 - Bairro da Penha, Campus Maruípe Cep: 29047-185, Vitória, Brasil. (2) Universidade Federal do Espirito Santo, Departamento de Farmácia e Nutrição, Nutrição, Alto Universitário, s/n° - Bairro Guararema, CEP 29500-000, Alegre, Brasil. (3) Universidad del Desarrollo (UDD), Facultad de Medicina Clínica Alemana UDD, Avenida Plaza 680, San Carlos de Apoquindo, Las Condes., Santiago, Chile.

Resumo. Introdução: Uma alimentação adequada e saudável baseada em alimentos in natura e minimamente processados é fundamental para o desenvolvimento físico e cognitivo do ser humano. No entanto, estudos apontam elevado consumo de alimentos ultraprocessados pela população, o que contribui para o aumento do sobrepeso e da obesidade. Entre os fatores associados estão a dificuldade de acesso a alimentos saudáveis e a presença de ambientes obesogênicos. **Objetivos:** Tendo em vista a lacuna na literatura a respeito do ambiente alimentar em municípios de pequeno porte, este estudo teve como objetivo analisar o ambiente alimentar comunitário em um município de pequeno porte da região sul do Espírito Santo. **Metodologia:**Trata-se de um estudo transversal, exploratório e ecológico que foi realizado nos estabelecimentos comerciais de alimentos pertencentes ao centro urbano do município de Jerônimo Monteiro (JM) no estado do Espírito Santo (ES), Brasil. Em um primeiro momento foi realizada uma auditoria in loco nos comércios de alimentos utilizando os instrumentos ESAO-S e ESAO-R. Posteriormente os estabelecimentos auditados foram georreferenciados, categorizados conforme classificação Locais-Nova e pontuados a partir dos índices de avaliação do acesso a alimentos saudáveis HFSI e HMRI. **Resultados:** O estudo identificou um total de 85 estabelecimentos comerciais de alimentos no centro urbano do município, sendo que de acordo com a classificação Locais-Nova 70,5% dos estabelecimentos se enquadraram na categoria 3 (Fontes de aquisição de alimentos ultraprocessados), 7,0% na categoria 2 (Fontes de aquisição de alimentos processados) e apenas 22,3% fazem parte da categoria 1 (Fontes de aquisição de alimentos in natura ou minimamente processados e de ingredientes culinários). **Conclusões:** Os resultados dessa pesquisa mostraram que existe um predomínio no município de JM de estabelecimentos que comercializam majoritariamente alimentos ultraprocessados, o que expõe a população do município a um ambiente alimentar obesogênico.

Keywords: ambiente alimentar, ambiente comunitário, comércio de alimentos
Financing: Não houve financiamento.
Disclosure of conflict of interest: Os autores declaram não haver conflitos de interesse.

172
HQ957PD

ANÁLISIS DE LA DENSIDAD DE COMERCIOS DE ALIMENTOS ALREDEDOR DE ESCUELAS EN CIUDAD DE MÉXICO

Liliana Bahena[1], Jorge Vargas[1], Paulina Magaña[1], Alejandro Calvillo[1]
(1) El Poder del Consumidor A.C., CDMX, México.

Resumen. El análisis del entorno alimentarios alrededor de las escuelas se utiliza para identificar y evaluar los espacios con mayor o menor concentración de la disponibilidad, accesibilidad y asequibilidad de los alimentos y bebidas de los estudiantes. También, la alta disponibilidad de alimentos no saludables en el entorno escolar se asocia con mayor consumo de calorías vacías y un aumento del Índice de Masa Corporal. Este tipo de evaluaciones ayudan a vincular geográficamente las vulnerabilidades del entorno alimentarios y su relación con la malnutrición y enfermedades crónicas, por tanto, pueden servir como herramientas para direccionar políticas públicas. El año pasado en México, se ha implementado regulaciones para mejorar el ambiente alimentario al interior de las escuelas. Sin embargo, se conoce poco sobre la densidad y tipo de alimentos disponibles en los comercios alrededor de las escuelas. El objetivo fue evaluar la presencia de establecimientos que disponen de alimentos en los alrededores de las escuelas en la Ciudad de México y su relación con los determinantes socioeconómico. Se realizó un estudio exploratorio – descriptivo para identificar en un radio de 300 metros la densidad de comercios que ofertan alimentos, por nivel educativo, tipo de institución educativa y desigualdad económica. Se identificaron un total de 5,170 instituciones educativas, las cuales 74% de los comercios ofertan mayormente ultraprocesados y bebidas azucaradas y solo 25% son establecimientos donde se pueden adquirir productos como frutas, verduras y semillas. Los niveles educativos con mayor densidad de comercios en los que predominan ultraprocesados son las escuelas primarias y secundarias (promedio 17 y 14 comercios por cada escuela primaria y secundaria, respectivamente). Las alcandías con mayor desigualdad económica son las más afectadas. El diagnóstico de los entornos alimentarios en torno a las escuelas puede servir a los gobiernos para para implementar políticas centradas en mejorar la disponibilidad alimentaria.

Keywords: entornos alimentarios escolares, obesidad infantil, regulaciones
Financing: Bloomberg Philanthropies
Acknowledgments: .
Disclosure of conflict of interest: Declaro no tener ningún conflicto de interés

173
HR134PD

ASOCIACIÓN ENTRE LA INSEGURIDAD ALIMENTARIA Y EL CONSUMO DE ULTRAPROCESADOS EN POBLACIÓN VULNERABLE DE LIMA

Catherine Schnaiderman[1], Carlos Vilchez[1], Katherine Curi[1]
(1) Universidad Nacional Agraria la Molina, Doctorado de Nutrición, Lima, Perú

Resumen. Contexto: En el Perú, el 77% de la población adulta presenta exceso de peso, situación asociada al elevado consumo de productos con alto contenido de azúcares y grasas saturadas. No obstante, existe limitada información acerca de los determinantes del entorno que influyen en la elección de estos productos; especialmente en población vulnerable. **Objetivo:** Determinar la asociación entre la inseguridad alimentaria y el consumo de ultraprocesados en población vulnerable de Lima. **Metodología:** Estudio transversal analítico realizado en 150 adultos de 19 a 59 años residentes de zonas urbano-marginales de Lima. La inseguridad alimentaria fue evaluada mediante la escala FIES y clasificada en leve, moderada y grave. La información sobre el consumo de ultraprocesados se obtuvo a través de un recordatorio de 24 horas. El aporte energético de los alimentos consumidos se estimó utilizando la Tabla Peruana de Composición de Alimentos 2025. Los alimentos fueron clasificados según el sistema NOVA y se calculó el porcentaje de energía proveniente de ultraprocesados respecto al consumo calórico total; considerándose como consumo moderado a alto a un aporte ≥ 10%. Finalmente, se aplicó regresión logística ajustada por edad y sexo, estimándose odds ratios (OR) e intervalos de confianza al 95%. El estudio contó con la aprobación del Comité de Ética Institucional. **Resultados:** La prevalencia de inseguridad alimentaria fue de 82%. Tras el ajuste por covariables, los individuos con inseguridad alimentaria moderada a grave presentaron menor probabilidad de un consumo moderado a alto de ultraprocesados (OR = 0,837**)** en comparación con aquellos con seguridad alimentaria e inseguridad alimentaria leve; sin embargo, esta asociación no fue estadísticamente significativa (p=0,603). **Conclusiones:** No se

evidenció una asociación estadísticamente significativa entre la inseguridad alimentaria y el consumo de ultraprocesados. Estos hallazgos resaltan la necesidad de diseñar estrategias intersectoriales que promuevan una alimentación saludable, equitativa y sostenible en poblaciones vulnerables.
Keywords: inseguridad alimentaria, consumo de ultraprocesados, población vulnerable
Financing: Beca en Programa de Doctorado en Alianzas Interinstitucionales, otorgada por Prociencia, Perú.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar.

174
JB675JS

TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA EN PERSONAS CON DEMENCIA: REVISIÓN DE ALCANCE

Fabiola Aravena[1]
(1) Clinica San Andres, Los Jesuitas 695, Santiago, Chile
Resumen. Introducción: La demencia puede cursar con trastornos o alteraciones de la conducta alimentaria relacionados con los síntomas psicológicos y conductuales, que pueden impactar también el estado nutricional y la calidad de vida general. La literatura sobre las alteraciones de la conducta alimentaria en demencia se observa fragmentada y mayormente focalizada en la demencia tipo Alzheimer, por lo que esta revisión buscó describir la literatura disponible sobre alteraciones de la conducta alimentaria en personas con demencia de distinto tipo. **Metodología:** Revisión de alcance (scoping review) según etapas de Arksey y O'Malley, con búsqueda de artículos publicados entre enero 2022 y enero 2025, en bases PubMed, SciELO y EBSCOhost, incluyendo estudios observacionales y de intervención, en idiomas español, inglés y portugués. **Resultados:** De un total de 103 artículos encontrados, 15 fueron incluidos para la extracción de información. Los estudios incluidos describieron diferentes trastornos de la conducta alimentaria en demencias frontotemporal, vascular, Alzheimer, y por cuerpos de Lewi, incluyendo hiperfagia e hiperoralidad en la demencia frontotemporal; y pérdida del apetito y dificultad para comer en demencia vascular. Las alteraciones se relacionaron con cambios nutricionales, como problemas de ingesta y pérdida o aumento de peso. **Conclusión:** Se reportan diferentes alteraciones de la conducta alimentaria según tipos de demencias, asociadas con problemas de alimentación, cambios de dieta y estado nutricional. Las alteraciones de la conducta alimentaria requieren ser identificados y manejado en el tratamiento integral de la demencia por los equipos de atención en salud.
Keywords: demencia, enfermedad de Alzheimer, trastornos de la conducta alimentaria
Financing: Sin Financiamiento
Disclosure of conflict of interest: Sin conflicto de interés

175
JD351MH

DISCONFORMIDAD CORPORAL COMO PREDICTOR DE TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA: SEGUIMIENTO LONGITUDINAL 2024-2026

Mónica Andrews[1]
(1) Universidad Autónoma de Chile, Nutrición y Dietética, De la Salud, Avenida Delo Valle Sur, 534, Huechuraba, Santiago, Chile
Resumen. **Contexto:** Los trastornos de la conducta alimentaria (TCA) representan un problema relevante en la población adulta joven; la percepción corporal puede actuar como factor de riesgo. Variables como disconformidad corporal y distorsión de la imagen corporal se han asociado a mayor probabilidad de TCA. **Objetivo** general: Evaluar los cambios en la distorsión y la disconformidad corporal en una cohorte de estudiantes universitarios durante el período 2024-2026**. Metodología:** estudio longitudinal prospectivo en 77 estudiantes universitarios de ambos sexos. Se realizaron medidas repetidas de peso y talla; se evaluó cada año el riesgo de TCA mediante el cuestionario SCOFF y se evaluó la percepción del estado nutricional mediante las imágenes de Stunkard; además, se evaluó la autoestima con el cuestionario de Rosenberg y la adicción a redes sociales con el Internet Addiction Test (IAT). **Resultados**: La distribución de la distorsión corporal cambió significativamente entre 2024 y 2026 (χ^2=19.98; p=0.001). La distorsión corporal se asoció significativamente con TCA (χ^2=8.51; p=0.014), con mayor proporción de sobreestimación en participantes con TCA. En modelos multinomiales, el IMC mostró asociación significativa con distorsión, observándose un efecto inverso para sobreestimación (β=-0.12; p=0.001). En el análisis longitudinal de discrepancia corporal mediante ecuaciones de estimación generalizadas se observó una asociación inversa entre IMC y discrepancia (β=-0.058; p=0.007) y asociación positiva entre problemas de autoestima y discrepancia (Grave: β=0.62; p=0.008; Moderada: β=0.76; p=0.001). En modelos logísticos con errores robustos clusterizados por sujeto, la disconformidad corporal se asoció fuertemente con la presencia de TCA (OR=7.65; IC95%: 2.09–28.03; p=0.002), independientemente del año, sexo, IMC, autoestima e IAT. Además, IAT se asoció con mayores odds de TCA (OR=3.65; p=0.030). **Conclusión:** En la población estudiada, la distorsión coproal mostró cambios significativos en el tiempo, con aumento de la sobreestimación posterior al ingreso. La disconformidad corporal se identificó como el principal predictor de TCA.
Keywords: trastorno de la conducta alimentaria, imagen corporal, estudiantes universitarios
Financing: Financiamiento interno de la Carrera de Nutrición y Dietética, Universidad Autónoma de Chile
Acknowledgments: Se agradece a los alumnos de cuarto año de la Carrera de Nutrición y Dietética
Disclosure of conflict of interest: No hay conflictos de interés que declarar

176
JF446TM

HÁBITOS ALIMENTARIOS, ACTIVIDAD FÍSICA, SALUD GENERAL Y MENTAL PERCIBIDA EN UNA COMUNIDAD UNIVERSITARIA. ARGENTINA, 2024.

María Cielo Gutiérrez[1,2,3], Leticia Beatriz Azzaretti[1,2,4], Azul Nieto[1,2], Noelia Yanina Poletti[1,2], Maria Eugenia Chaparro[1,2], **Sonia Ana Naumann**[1,2]
(1) Universidad de Buenos Aires,, Centro de Investigaciones sobre Problemáticas Alimentarias y Nutricionales (CISPAN UBA), Facultad de Ciencias Médicas, Escuela de Nutrición, Marcelo T. de Alvear 2202 - 4to PIso, C1122AAJ, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina. (2) Universidad de Buenos Aires, Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, Marcelo T. de Alvear 2202 - 4to PIso, C1122AAJ, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina. (3) Hospital de Clínicas José de San Martín, División de Gastroenterología, Facultad de Ciencias Médicas, Universidad de Buenos Aires, Av. Córdoba 2351 - C1120AAF, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina. (4) Hospital Interzonal General de Agudos San Felipe, Av. Moreno 31 – CP 2900, San Nicolás de los Arroyos, Argentina.
Resumen. Introducción: Las Enfermedades Crónicas No Transmisibles (ECNT) constituyen una de las principales causas de morbimortalidad a nivel mundial y en Argentina. La detección temprana de sus factores de riesgo (FR) en ámbitos educativos permite diseñar estrategias de prevención. **Objetivo:** Describir prevalencias de FR alimentarios de ECNT, salud general y mental percibida, y niveles de actividad física en estudiantes, docentes y no docentes de la Licenciatura en Nutrición, Universidad de Bue-

nos Aires, 2024. **Metodología:** Estudio transversal, descriptivo, con muestreo no probabilístico por autoselección, con intención censal. Se utilizó un cuestionario adaptado de la Encuesta Nacional de Factores de Riesgo por autorreporte (encuesta estructurada online anónima autoadministrada). Se describe consumo adecuado de verduras y frutas (según Organización Mundial de la Salud), agregado de sal, percepción salud general, niveles de ansiedad y depresión, niveles actividad física, Índice de Masa Corporal (IMC) y características sociodemográficas. Se calcularon frecuencias absolutas y porcentajes para variables categóricas, y media/DS para continuas. **Resultados:** Se invitó a participar a la totalidad de la comunidad académica (n=2987). Se obtuvieron 599 encuestas completas (tasa de respuesta 20%): 527 estudiantes (88%), 62 docentes (10,4%) y 10 no docentes (1,7%), el 90,8% de sexo femenino. El 7% identificó su salud como "regular" y "mala" y 60,6% refirió encontrarse "moderadamente" o "muy ansioso/a y/o deprimido/a". El 19% presentó un consumo diario adecuado de porciones de frutas y verduras, 70% refirió "agregar sal" durante la cocción y 18% "siempre o casi siempre" post cocción. Predominó un nivel de actividad física moderado (45,9%), seguido de bajo (37,2%) y alto (16,9%). Índice de Masa Corporal (IMC): media = 23,6 ± 3,8; mediana 23,1 (21,2–25,0). **Conclusiones:** Se observaron hábitos alimentarios, niveles de actividad física y autopercepción de salud general y mental no óptimos. El entorno universitario es un ámbito estratégico para implementar programas de promoción y prevención de estos FR.

Keywords: enfermedad crónica, promoción de la salud, educación superior
Financing: Financiado por la Universidad de Buenos Aires "Proyecto UBACyT 2023-2025 (Cod. 20020220400308BA)"
Acknowledgments: Agradecemos a las autoridades y a cada estudiante, docente y no docente de nuestra Carrera.
Disclosure of conflict of interest: Las autoras declaran no tener conflictos de interés.

177
JF917HG

DURACIÓN Y HORARIO DEL SUEÑO ASOCIADOS AL CONSUMO DE ALIMENTOS DE MODERACIÓN EN ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS

Jorge Eduardo Acuña Espinosa[1], **Mónica Lucia Acebo Martinez**[1], Teresita de Jesús Muñoz Torres[2], Darío Gaytán Hernández[1]
(1) Universidad Autónoma de San Luis Potosí, Facultad de Enfermería y Nutrición, Niño Artillero 130, San Luis Potosí, México
(2) Universidad Autónoma de San Luis Potosí, Facultad de Estudios Profesionales Zona Media, Carretera Rioverde-San Ciro, Km 4, Rio Verde - San Ciro 502, Rioverde, México

Resumen. Introducción: La evidencia internacional sugiere que el patrón de sueño se asocia con el comportamiento alimentario, particularmente con la elección de alimentos densamente energéticos. Sin embargo, la información sobre esta asociación en estudiantes universitarios mexicanos de áreas de la salud es escasa, especialmente en contextos no metropolitanos. **bjetivo:** Analizar la asociación entre las variables del patrón de sueño y el consumo de alimentos de moderación en estudiantes universitarios de enfermería. **Metodología:** Estudio observacional descriptivo de corte transversal en 119 estudiantes de la Licenciatura en Enfermería de la Facultad de Estudios Profesionales Zona Media de la Universidad Autónoma de San Luis Potosí, México. Se aplicaron tres cuestionarios autoadministrados: una ficha sociodemográfica, cuatro reactivos numéricos del Pittsburgh Sleep Quality Index para evaluar el patrón temporal del sueño y un cuestionario de frecuencia de consumo de 28 alimentos clasificados según las Guías Alimentarias para la Población Mexicana, a partir del cual se construyó un sub-índice de consumo de alimentos de moderación (rango 17-85; alfa de Cronbach 0,76). Se utilizó correlación de Spearman y regresión lineal múltiple ajustada por sexo y semestre, con corrección por comparaciones múltiples (Benjamini-Hochberg). **Resultados:** La muestra fue mayoritariamente femenina (84,9%) con mediana de 6,0 horas de sueño. El sub-índice de moderación se asoció significativamente con la hora de acostarse (rho=-0,203; p=0,033), hora de levantarse (rho=-0,247; p=0,012), latencia (rho=-0,253; p=0,012), horas dormidas (rho=0,204; p=0,033) y midpoint del sueño (rho=-0,269; p=0,012). En la regresión ajustada, por cada hora adicional de sueño, el subíndice aumentó 1,71 puntos (IC95%: 0,58-2,84; p=0,003). **Conclusiones:** Una menor duración del sueño y un horario más tardío se asocian con mayor consumo de alimentos de moderación en estudiantes universitarios mexicanos de enfermería, lo que respalda incorporar la higiene del sueño en intervenciones nutricionales universitarias.

Keywords: sueño, conducta alimentaria, estudiantes universitarios
Financing: Los/as autores/as declaran que no se contó con financiación específica para este estudio.
Disclosure of conflict of interest: Los/as autores/as expresan que no existen conflictos de intereses al redactar el manuscrito.

178
JK814BP

CAMBIOS EN LA COMPOSICIÓN CORPORAL E INDICADORES METABÓLICOS DE EXPEDICIONARIOS PERUANOS DE LA CAMPAÑA ANTAR XXXI

Víctor Mamani-Urrutia[1], Rafael Duran-Galdo[1], Kiomi Yabiku-Soto[1], Julia Ccorimanya-Maita[1], Marilyn Montejo-Berríos[2]
(1) Grupo de Investigación en Nutrición y Alimentación Humana (GINAH), Universidad Científica del Sur, Lima, Perú
(2) Universidad Científica del Sur, Facultad de Nutrición y Dietética, Lima, Perú

Objetivos: Evaluar los cambios estimados en composición corporal e indicadores metabólicos en el personal de la Campaña Científica ANTAR XXXI, y examinar si los cambios difirieron según sexo. **Diseño del estudio:** Estudio longitudinal de medidas repetidas. **Metodología:** Las evaluaciones se realizaron durante la segunda fase de la expedición ANTAR XXXI, entre enero y febrero de 2025 (n=36; n=34 para hemoglobina). La composición corporal fue evaluada mediante BIA y la fuerza prensil mediante dinamometría. Las comparaciones pareadas se realizaron mediante prueba t de Student o Wilcoxon. Se estimaron tamaños de efecto y se aplicó corrección por tasa de falsos descubrimientos para comparaciones múltiples. **Resultados:** El porcentaje estimado de grasa corporal aumentó de 24,8 ± 5,2 a 25,4 ± 4,9 % (p-FDR=0,034; d=0,53), la masa muscular estimada disminuyó de 36,3 ± 3,5 a 35,8 ± 3,5 % (p-FDR=0,034; d=0,51) y la masa ósea estimada de 3,00 ± 0,49 a 2,95 ± 0,48 kg (p-FDR=0,034; d=0,58). El metabolismo activo estimado disminuyó de 2361 a 2278 kcal (p-FDR=0,046; r=0,44), mientras que la fuerza prensil izquierda mostró un aumento modesto pero significativo (p-FDR=0,034; d=0,51). La hemoglobina no presentó cambios significativos (p-FDR=0,493). En los análisis estratificados por sexo, se observaron cambios significativos en la composición corporal en hombres, pero no en mujeres; la única diferencia significativa entre sexos en el cambio observado correspondió a la circunferencia de cintura. **Conclusiones:** Se observaron cambios estimados estadísticamente significativos en composición corporal e indicadores metabólicos, mientras que las categorías antropométricas convencionales permanecieron estables. Estos hallazgos sugieren que las campañas antárticas de verano de corta duración pueden implicar cambios en la composición corporal estimada no reflejados en las clasificaciones antropométricas estándar, lo que apoya el valor de la vigilancia

nutricional en la planificación de expediciones, reconociendo al mismo tiempo la sensibilidad de la BIA a las condiciones de medición.
Keywords: nutrición polar, composición corporal, indicadores metabólicos, Antártida
Financing: Universidad Científica del Sur y Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú para la ANTAR XXXI.
Acknowledgments: Al personal militar y expedicionario de la ECAMP por su participación en este estudio.
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflictos de interés.

179
JM957GJ

ETIQUETAS DE ADVERTENCIA VS. CELEBRIDADES: EFECTOS EN LA DECISIÓN DE COMPRA DE ADOLESCENTES COLOMBIANOS

Maria Fernanda Parra Murillo[1], Francesca Dillman Carpentier[1], Lindsey Smith Taillie[1], Marissa Hall[1]
(1) University of North Carolina at Chapel Hill, Chapel Hill, United States

Resumen. Antecedentes: Colombia implementó impuestos y etiquetado de advertencia a productos no saludables; sin embargo, no cuenta con restricciones integrales a la publicidad de estos alimentos. Este estudio evaluó el efecto de los sellos de advertencia y el uso de celebridades en los empaques sobre la intención de compra de adolescentes de 12 a 17 años en Colombia. **Métodos:** Realizamos un ensayo controlado aleatorizado en línea con 1994 adolescentes. Los participantes fueron asignados aleatoriamente a observar tres productos (papas fritas, galletas y jugo) en una de cuatro condiciones: (a) sello de advertencia + celebridad, (b) sello de advertencia únicamente, (c) código de barras + celebridad o (d) código de barras únicamente. Utilizamos modelos de regresión lineal de efectos mixtos. **Resultados:** La presencia de celebridades se asoció con una menor intención de compra (β = −0,14; p = 0,01) y la presencia de sellos de advertencia aumentó la percepción de riesgo de los adolescentes (β = 0,15; p < 0,001). Asimismo, los sellos de advertencia aumentaron la efectividad percibida del mensaje (β = 0,15; EE = 0,05; p < 0,001). No se observaron interacciones estadísticamente significativas entre los sellos de advertencia y la presencia de celebridades para ninguno de los desenlaces evaluados. **Conclusiones:** Los sellos de advertencia aumentaron la percepción de riesgo y la efectividad percibida del mensaje entre los adolescentes, pero no se encontró evidencia de que la presencia de celebridades redujera o modificara estos efectos. Contrario a lo esperado, la presencia de celebridades se asoció con una ligera disminución en la intención de compra. Estos resultados sugieren que los sellos de advertencia pueden comunicar los riesgos asociados con productos no saludables aun en presencia de elementos de marketing. Sin embargo, se requiere mayor investigación para comprender cómo diferentes estrategias de marketing influyen en las decisiones de compra.

Keywords: etiquetado frontal de advertencia, marketing de alimentos, intención de compra
Financing: Este estudio fue financiado por Bloomberg Philanthropies.
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran que no tienen conflicto de interés.

180
JN147BF

OFERTA GASTRONOMICA EN COMEDORES INSTITUCIONALES COMO FACTOR PARA PARA PROMOVER LA SALUD POBLACIONAL COSTA RICA

Kathia Jimènez Alpizar[1], Pablo Alberto Zamora Calvo[2]
(1) Universidad de Costa Rica, Escuela de Nutrición, Medicina, San Pedro, San Jose, Costa Rica. (2) Universidad de Costa Rica, Ingieneria Industrial, Ingieneria, San Pedro, San Jose, Costa Rica.

Resumen. Introducción: Ofrecer un menú variado y en porciones adecuadas en los comedores constituye un aporte al bienestar de los adultos. Se propone una herramienta técnica de categorización de preparaciones para comparar oferta gastronómica y tamaños de porción en servicios de alimentación institucionales en Costa Rica. **Metodología**: Se generó y analizó una base de datos de registros técnicos de los comedores institucionales en el año 2025, se clasificaron todas las preparaciones en categorías específicas para los tiempos de comida del desayuno y el almuerzo. Se evalúo la profundidad de las categorías y la variabilidad de los tamaños de porción mediante pruebas estadísticas inferenciales para comparar comedores privados y públicos (U de Mann-Whitney). **Resultados**: Se identificó que los comedores del sector privado presentan una mayor profundidad y variedad de preparaciones en categorías específicas, mientras que en el sector público se muestra una mayor homogeneidad en su oferta gastronómica. Los hallazgos encontrados permiten dimensionar las brechas en la oferta y la variabilidad en las porciones servidas a la población que hace uso del comedor de empleados. **Conclusión**: La categorización técnica propuesta constituye una herramienta estratégica para la planificación de los menús. Al ampliar la oferta se logra una propuesta gastronómica, alineada a las preferencias de los consumidores, sin descuidar la responsabilidad institucional de garantizar que dichas opciones sean nutricionalmente balanceadas. Este enfoque no solo fomenta la libertad de elección y niveles mayores de satisfacción, sino que optimiza el rol de los comedores como un agente determinante en la promoción de la salud pública.

Keywords: servicios de alimentación, tamaño de la porción, alimentación institucional
Financing: C2183 PROPUESTA DEL TAMAÑO DE PORCIÓN DE ALIMENTOS POBLACIÓN ADULTA2022-2025. VI.UCR
Acknowledgments: Vicerrectoría de Investigación,a través del proyecto C2183 , permitió la obtención de los datos en el 2025
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran que no existe conflicto de intereses, ya sean financieros, institucionales, personales o de cualquier otra índole, que haya influido en el diseño, la ejecución, el análisis de resultados o la redacción de este estudio. La investigación se realizó con fines académicos de forma independiente y con el fin de aportar a la mejora del diseño de menús institucionales y su impacto en la salud del consumidor.

181
JQ343FN

LA COMENSALIDAD EN LA ESCUELA COMO FACTOR QUE INFLUYE EN LAS PRÁCTICAS ALIMENTARIAS ENTRE ADOLESCENTES

Mairin Saito[1,2], Gabriela Kimura[2], Ramiro Unsain[3], Patricia Jaime[2,4]
(1) Universidade de São Paulo, Programa de Pós-graduação Nutrição em Saúde Pública, Faculdade de Saúde Pública, São Paulo, Brasil. (2) Universidade de São Paulo, Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde / Nupens, Faculdade de Saúde Pública, São Paulo, Brasil. (3) Universidade Católica de Santos, Departamento de Pós-graduação em Saúde Coletiva, Santos, Brasil. (4) Universidade de São Paulo, Departamento de Nutrição, Faculdade de Saúde Pública, São Paulo, Brasil.

Resumo. Introdução: A comensalidade constitui valor central para os adolescentes, sendo praticamente indissociável da sociabilidade, tão acentuada nessa fase da vida. A escola representa lugar privilegiado para observar essas vivências, dado que os adolescentes devem frequentá-la até o ensino médio obrigatoriamente. **Objetivo**: Compreender de que forma a comensalidade na escola influencia as práticas alimentares dos adolescentes do município de Taguaí, estado de São Paulo, Brasil. **Metodologia**: Trata-se de uma pesquisa qualitativa que implementou entrevistas semiestruturadas com uma amostra de 22 adolescentes de 15

a 17 anos do ensino médio matriculados na única escola pública desse período escolar em Taguaí. As entrevistas foram gravadas em áudio, revisadas e transcritas na íntegra. Posteriormente, as transcrições foram submetidas à análise de conteúdo. **Resultados**: No ambiente escolar, as práticas alimentares estão fortemente associadas à comensalidade. Em Taguaí, não é permitida a venda de alimentos dentro da escola. A alimentação é oferecida gratuitamente pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), através da Cozinha Piloto, servindo geralmente arroz e feijão, carne, frango ou peixe, salada e fruta. É possível levar comida para a escola, mas essa prática é ocasional. A alimentação ocorre principalmente no período do intervalo, quando a maioria dos adolescentes se reúne com amigos para comerem no refeitório coletivo. Em situação de ausência de amigos para fazer companhia, é comum o adolescente deixar de comparecer ao refeitório e pular a refeição, alegando constrangimento em comer sozinho. Outra prática bastante difundida é dividir com os amigos os lanches ou guloseimas trazidos de fora. Além disso, a vida social fora da escola é pautada pelas amizades construídas na escola, e sair para comer juntos está entre as atividades preferidas e frequentes. **Conclusões:** As dinâmicas de comensalidade e sociabilidade na escola influenciam as práticas alimentares dos adolescentes não apenas dentro, mas também fora da escola.

Keywords: adolescentes, comensalidade, escola
Financing: Bolsa doutorado CAPES/PROEX (processo 88887.896883/2023-00) e bolsa Treinamento Técnico III - FAPESP (processo 2025/14819-9)
Acknowledgments: O presente trabalho foi realizado com apoio da CAPES - Brasil, Código de Financiamento 001
Disclosure of conflict of interest: Os autores declaram não ter nenhum conflito de interesse.

182
JQ981KL

DIFERENCIAS EN LA INGESTA ALIMENTARIA POR SEXO Y MACROZONAS GEOGRÁFICAS EN ADULTOS CHILENOS

Mirta Crovetto Mattassi[1], Camila Henríquez Mella[1], María José Silva Montenegro[1], Sofía Coñuecar Silva[1]
(1) Departamento de Salud Comunidad y Gestión, Facultad de Ciencias de la Salud, Universidad de Playa Ancha, Valparaíso, Chile.

Resumen. Introducción. La diversidad geográfica y cultural de Chile puede influir en los patrones de consumo alimentario y contribuir a desigualdades nutricionales. La Encuesta Nacional de Consumo Alimentario (ENCA 2010–2011) evidenció un bajo cumplimiento de las recomendaciones alimentarias, asociado a la alta prevalencia de sobrepeso y obesidad en la población chilena. Sin embargo, existe escasa evidencia reciente sobre diferencias alimentarias según variables sociodemográficas y territoriales. Objetivo. Describir la ingesta alimentaria según sexo y macrozonas geográficas en adultos chilenos. Métodos. Estudio transversal con muestreo por conveniencia en 525 adultos (≥18 años) pertenecientes a una institución gubernamental chilena. Se aplicó una encuesta online validada que incluyó consumo alimentario y antecedentes sociodemográficos. Se estimó la ingesta diaria promedio de alimentos (g o mL/día). Las comparaciones por sexo se realizaron mediante prueba t de Student y las comparaciones entre macrozonas geográficas (Norte, Centro-Norte, Centro-Sur y Sur) mediante ANOVA. Resultados. La muestra estuvo compuesta mayoritariamente por mujeres (69,5%). Las mujeres presentaron mayor consumo de verduras (p=0,001), agua (p=0,019) y palta/aceitunas (p=0,004), mientras que los hombres mostraron mayor ingesta de pan (p=0,018), papas (p=0,027), cereales de desayuno (p=0,029), carne roja (p=0,024) y cecinas (p=0,005). La ingesta de azúcar tendió a ser mayor en hombres (p=0,053). Según macrozona geográfica, el consumo fue mayoritariamente homogéneo; no obstante, se observaron diferencias significativas en pan, palta/aceitunas, aceite y frutos secos (p<0,05). Conclusiones. La ingesta alimentaria en adultos chilenos presenta diferencias relevantes según sexo y, en menor medida, según macrozona geográfica. Estas variaciones podrían contribuir a desigualdades territoriales y de género en la malnutrición por exceso, reforzando la necesidad de estrategias de promoción de alimentación saludable con enfoque territorial y de género.

Keywords: consumo de alimentos, patrones dietéticos, adulto
Financing: Los autores declaran no haber recibido financiamiento para el desarrollo de este estudio.
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no presentar conflictos de interés.

183
KD689MK

HORTAS ESCOLARES NO BRASIL: ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E PRÁTICAS DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Huertos escolares en Brasil: Alimentación Escolar y prácticas de Educación Alimentaria y Nutricional

Bruna Emanueli De Souza[1,2], Patrícia Simone Nogueira[1,2,3], Bartira Mendes Gorgulho[1,2,3], Viviane Ellen Menezes Rodrigues[3], Ana Elza Do Nascimento[1,2], Luiz André Ribeiro Zardo[4]
(1) Universidade Federal de Mato Grosso (UFMT), Departamento De Alimentos E Nutrição, Faculdade De Nutrição, Av. Fernando Corrêa da Costa, 2367, Boa Esperança, CEP: 78060-900, Cuiabá-MT, Brasil. (2) Programa De Pós Graduação Em Nutrição, Alimentos E Metabolismo, Faculdade De Nutrição; Universidade Federal de Mato Grosso – UFMT, Cuiabá-MT Cuiabá-MT;. (3) Departamento De Alimentos E Nutrição, Faculdade De Nutrição; Universidade Federal de Mato Grosso – UFMT, Cuiabá-MT Cuiabá-MT;. (4) Universidade Federal de Mato Grosso (UFMT), Departamento de Estatística da UFMT, Faculdade Estatística, Av. Fernando Corrêa da Costa, nº 2367, Bairro Boa Esperança - Cuiabá - MT, Cuiabá-MT, Brasil

Resumo. introdução: As hortas nas escolas são essenciais para os programas de alimentação, pois atuam como uma ferramenta estratégica para a Educação Alimentar e Nutricional (EAN). Além de ser integrada na merenda e enriquecer o cardápio, fortalece os hábitos saudáveis e sustentáveis entre os alunos e a comunidade escolar, logo proporcionam um ambiente favorável ao desenvolvimento de habilidades e competências desde os primeiros anos até a vida adulta. **Metas:** Analisar a utilização dos alimentos cultivados nas hortas escolares na alimentação escolar e a realização de ações de educação alimentar e nutricional no Brasil. **Metodologia:** Trata-se de um estudo transversal realizado em instituições da educação básica de Mato Grosso, utilizando dados da Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar (PeNSE, 2019). Três variáveis fundamentais foram examinadas: existência de horta escolar, utilização dos alimentos da horta na merenda e implementação de práticas de EAN com os estudantes. As informações foram organizadas em categorias temáticas e analisadas de maneira descritiva. **Resultados:** Os dados indicaram que 23,5% das escolas possuem horta. Dentre as escolas que possuem horta, 75,8% aproveitam os alimentos cultivados na alimentação escolar e 79,2% promovem atividades de EAN com os estudantes. Foi observada uma correlação positiva entre as escolas que utilizam alimentos da horta na alimentação escolar e realizam ações de EAN, destacando a função da horta como um espaço educativo e de fomento a hábitos alimentares saudáveis. **Conclusão:** Portanto a existência de hortas escolares nas escolas do Brasil mostraram-se eficientes na promoção da alimentação adequada e saudável e na educação alimentar e nutricional dos estudantes. A inclusão dela na alimentação potencializa os benefícios, porém é necessário suporte institucional para assegurar a sustentabilidade e aumentar o impacto. Adicionalmente, é preciso incentivar

que mais instituições educacionais cultivem hortas e promovam ações de EAN.
Keywords: horta escolar, educação alimentar e nutricional, alimentação escolar
Financing: Bolsista CAPES pela Universidade Federal de Mato Grosso (UFMT)
Acknowledgments: Agradeço à CAPES pela bolsa, à UFMT pelo apoio institucional e aos colaboradores envolvidos.
Disclosure of conflict of interest: Os autores declaram não haver conflitos de interesse

184
KG366LH

BARRERAS DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y RIESGO NUTRICIONAL EN PERSONAS CON DIABETES TIPO 2

Ana Laura Garcia Meraz[1], Alma Gabriela Martínez Moreno[1], Aida Gabriela Anaya Flores[1], Gerardo Ávila Butrón[2]
(1) Universidad de Guadalajara, Instituto de Investigaciones en Comportamiento Alimentario y Nutrición (IICAN), Centro Universitario del Sur, Av. Enrique Arreola Silva No. 883, Colonia Centro, Ciudad Guzmán, Jalisco, México (2) Universidad Autónoma de Coahuila, Facultad de Enfermería y Nutrición UL, Monte Vesubio s/n.Fraccionamiento Valle Dorado., Torreón, Coahuila, México.

Introducción: Se estudió la relación entre las barreras para una alimentación saludable y el riesgo nutricional en personas adultas con diagnóstico de diabetes tipo 2. La diabetes constituye un problema de salud pública de gran magnitud y los factores de comportamiento alimentario tales como las barreras para una alimentación saludable pueden influir en el riesgo nutricional. **Objetivo:** Determinar la relación entre las barreras que dificultan una alimentación saludable y el nivel de riesgo nutricional, con el fin de comprender cómo estas variables pueden interactuar y agravar las complicaciones asociadas a la enfermedad. **Metodología:** El estudio se desarrolló bajo un diseño observacional, transversal y analítico, en el que se aplicó un *checklist* para evaluar las barreras percibidas y para el riesgo nutricional se evaluó el conjunto de indicadores del estado nutricio (IMC, Hb1Ac y composición corporal), además de un cuestionario de datos sociodemográficos y clínicos. **Resultados:** Se analizó estadísticamente la relación entre las variables y se encontró una relación positiva en la que, a mayor puntaje de barreras de alimentación saludable, mayor es el riesgo nutricional en las personas con esta condición. **Conclusiones:** La falta de conocimientos sobre nutrición y carencia de habilidades culinarias y de alimentación es determinante en el estado nutricio y, por tanto, relevante para el manejo clínico del paciente con diabetes tipo 2.
Keywords: barreras de alimentación saludable; riesgo nutricional; diabetes mellitus tipo 2
Financing: Esta investigación no recibió financiamiento
Disclosure of conflict of interest: Los autoras(es) declaran no tener conflicto de interés.

185
KG642KG

TRANSFORMACIONES CONCEPTUALES EN LA INVESTIGACIÓN SOBRE ENTORNO ALIMENTARIO Y SALUD: UN ANÁLISIS BIBLIOMÉTRICO

Jaime Silva Rojas[1]
(1) Univesidad de Tarapacá, Nutrición, Ciencias de la Salud, Avenida 18 de Septiembre N° 2222, Arica., Arica, Chile

Resumen: Introducción: Durante las últimas décadas, el concepto de entorno alimentario ha adquirido creciente relevancia en salud pública debido a su relación con los patrones de alimentación, las desigualdades sociales y las enfermedades crónicas. En este escenario, la investigación científica ha ampliado la comprensión del entorno alimentario, incorporando dimensiones sociales, territoriales y estructurales vinculadas con los sistemas alimentarios. **Objetivo:** Analizar la evolución temática y conceptual de la producción científica sobre entorno alimentario y salud entre los años 2000 y 2024.
Metodología: Se realizó un análisis bibliométrico utilizando la base de datos Scopus. La estrategia de búsqueda consideró términos asociados a entorno alimentario, adquisición y consumo de alimentos y resultados de salud. Tras un proceso de depuración basado en la revisión de títulos y resúmenes, se conformó un corpus final de 327 artículos. El análisis contempló evolución temporal de publicaciones, redes de coautoría y coocurrencia de términos clave mediante los programas VOSviewer y Bibliometrix.
Resultados: Los resultados evidencian un crecimiento sostenido de la producción científica, especialmente desde 2011, con predominio de publicaciones provenientes de países del norte global. Asimismo, se observa una transformación progresiva en la forma en que la literatura aborda el entorno alimentario. En los primeros años predominan enfoques centrados en conductas individuales, medición nutricional y factores de riesgo. Posteriormente, emergen perspectivas más estructurales relacionadas con seguridad alimentaria, acceso territorial, desigualdad social, sistemas alimentarios y enfermedades crónicas. Del mismo modo, términos recientes como pandemic, food safety y supermarket reflejan una creciente preocupación por las condiciones sociales y territoriales que influyen en la alimentación y la salud.
Conclusiones: La investigación sobre entorno alimentario ha evolucionado desde una mirada principalmente individual hacia enfoques más integrales y contextuales. Estos hallazgos muestran la necesidad de fortalecer investigaciones y políticas públicas orientadas a transformar los sistemas alimentarios desde una perspectiva de equidad y salud colectiva.
Keywords: entorno alimentario, salud pública, sistemas alimentarios
Financing: Sin financiamiento externo.
Disclosure of conflict of interest: Sin conflictos de intereses.

186
KM838ND

ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL EM PUBLICIDADE DE ALIMENTOS COM TEMÁTICA GAMER NO INSTAGRAM®: O CASO BRASILEIRO

Etiquetado nutricional frontal en publicidad de alimentos con temática gamer en Instagram®: el caso brasileño

Paula Johns[3], Tobias Carlesso Tomasi[1], Luana Klauck Kern[2], Caroline Camila Moreira[4], Naiara Ferraz Moreira[5]
(1) Curso de Nutrição, Faculdade de Ciências da Saúde, Universidade Federal da Grande Dourados, Dourados, Mato Grosso do Sul, Brasil.. (2) Programa de Pós-Graduação em Nutrição, Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, Santa Catarina, Brasil.. (3) ACT Promoção da Saúde, Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Brasil.. (4) Programa de Pós-Graduação em Ciências da Nutrição, Faculdade de Nutrição, Universidade Federal Fluminense, Niterói, Rio de Janeiro, Brasil.. (5) Programa de Pós-Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde, Faculdade de Ciências da Saúde, Universidade Federal da Grande Dourados, Dourados, Brasil.

Resumo. Contexto: O avanço da publicidade no ambiente digital, especialmente no universo gamer em redes sociais de alimentos ultraprocessados, gera preocupações sobre o impacto nas escolhas alimentares, sobretudo entre crianças/adolescentes. No Brasil, embora legislações (RDC n°429/2020 | IN n°75/2020) estabeleçam critérios para aplicação da rotulagem nutricional frontal (RNF) em alimentos embalados, sua regulamentação não contempla

exibição em publicidades digitais. **Objetivo(s)**: Analisar presença e visibilidade da RNF em publicações no Instagram® em páginas oficiais brasileiras de marcas de alimentos patrocinadoras de um campeonato de eSports. **Metodologia**: Estudo transversal, observacional e exploratório. Foram coletadas postagens (2025) com temática *gamer* nas páginas oficiais brasileiras do Instagram® das marcas Sadia® e Pringles®, patrocinadoras da *League of Legends Championship of The Americas*. Analisaram-se presença e visibilidade da RNF em produtos elegíveis segundo legislação brasileira (≥15g açúcares adicionados, ≥6g gordura saturada ou ≥600mg sódio/100g). Utilizaram-se testes qui-quadrado de Pearson e exato de Fisher (p<0,05) para verificar associações. **Resultados**: Das 34 publicações com temática *gamer*, 64,7% (n=22) apresentavam RNF, mais frequentemente na Pringles® (77,8%; n=14) do que Sadia® (50%; n=8) (p=0,088). Quanto à visibilidade, predominou a condição parcialmente visível / dificuldade de visualização (52,9%; n=18), com estratégias de ocultação como baixa resolução e corte no enquadramento. Em 26,5% (n=9) a RNF não estava visível devido ao ocultamento da RNF, enquanto em 11,8% (n=4) claramente visível (p=0,179). Apenas uma postagem (2,9%) favoreceu sua visualização. **Conclusões**: Cerca de ⅓ das publicidades de alimentos não apresentavam RNF, e quando presentes, a visualização foi prejudicada ou ocultada pelas estratégias de exibição. Evidencia-se a importância de regulamentar a publicidade de alimentos no Brasil, reforçando a necessidade de monitorar a RNF em produtos alimentícios divulgados em redes sociais, visando proteger públicos vulneráveis.

Keywords: jogos eletrônicos, marketing de alimentos, rotulagem nutricional frontal
Financing: Processo nº 177026/2025-1, financiado pelo Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (PIBIC) do CNPq , Brasil.
Disclosure of conflict of interest: Não há conflito de interesses a declarar.

187
KR937MG

CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESADOS E INSEGURIDAD ALIMENTARIA EN MEXICANOS RESIDENTES EN MÉXICO Y ESTADOS UNIDOS.

Alejandra González Moreno[1], Carolina Batis[2], Mishel Unar-Munguía[2], Teresa Shamah-Levy[3], Euridice Martínez Steele[4]
(1) Tec de Monterrey, Unidad de Politicas Públicas, Instituto de investigación en Obesidad, Av. Eugenio Garza Sada 2501 Sur, Colonia Tecnológico, C.P. 64849, Monterrey, México (2) Instituto Nacional de Salud Pública, Centro de Investigación en Nutrición y Salud, Av. Universidad No. 655, Col. Santa María Ahuacatitlán, C.P. 62100,, Cuernavaca, Morelos, México (3) Instituto Nacional de Salud Pública, Centro de Investigación en Evaluación y Encuestas, Instituto Nacional de Salud Pública., Av. Universidad No. 655, Col. Santa María Ahuacatitlán, C.P. 62100, Cuernavaca, Morelos, México (4) Universidad de São Paulo, Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde (Nupens), Facultad de Salud Pública, Avenida Doutor Arnaldo, 715 - Cerqueira César, São Paulo, São Paulo, Brasil.

Resumen. Antecedentes: México y Estados Unidos presentan altas tasas de enfermedades crónicas como diabetes e hipertensión. Ambos países comparten población migrante y acuerdos comerciales que han influido en los patrones alimentarios, incrementando el consumo de alimentos ultraprocesados (AUP) y bebidas azucaradas. Factores como cultura alimentaria, entorno alimentario e inseguridad alimentaria (IA) pueden influir en su consumo. Este estudio evaluó diferencias en consumo de AUP y su asociación con IA en mexicanos en México (MX), mexicanos en EE. UU. (MABMX), estadounidenses de origen mexicano (MABUS) y blancos no hispanos (NHW). **Métodos:** Se incluyeron adultos ≥20 años de ENSANUT y NHANES (2012–2016). Se usaron recordatorios de 24 horas para estimar el porcentaje de energía de AUP según NOVA. Se aplicaron modelos de regresión lineal multivariada ajustados por edad, sexo, educación, nivel socioeconómico y año, con análisis estratificados por aculturación. **Resultados:** El aporte de energía de AUP fue de 26% en MX, 51% en MABMX, 58% en MABUS y 57% en NHW. Las diferencias se explicaron por mayor consumo de pan y tortillas preenvasados, carnes procesadas, pizza, botanas dulces y congelados en población de EE. UU. Se observaron diferencias en la prevalencia de inseguridad alimentaria según país de nacimiento y residencia; la inseguridad alimentaria severa fue mayor en población nacida en México, incluso entre quienes residen en Estados Unidos. No hubo diferencias en consumo total de AUP por IA dentro de grupos, pero el consumo de refrescos fue consistentemente mayor en inseguridad alimentaria severa (6–7% más energía). **Conclusiones:** El consumo de AUP fue mayor en poblaciones que residen en Estados Unidos, especialmente nacidas ahí. La inseguridad alimentaria severa se asoció consistentemente con mayor consumo de refrescos, lo que subraya la necesidad de políticas que reduzcan estas desigualdades y promuevan acceso a agua potable y alimentos saludables.

Keywords: inseguridad alimentaria, alimentos ultraprocesados, entorno alimentario
Financing: AG-M recibió beca del CONAHCyT de México para sus estudios de doctorado.
Disclosure of conflict of interest: Las autoras declaran no tener conflictos de interés relacionados con este estudio.

188
KS472SK

DESARROLLO Y VALIDACIÓN DE UN ATLAS FOTOGRÁFICO DE PORCIONES ALIMENTARIAS EN PARAGUAY

Macarena Morinigo Martínez[1], Ana Carolina Aguilar Rabito[1], Silvia Stella Araujo Pino[1], Leticia Mercedes Medina Bordón[1], Fátima Gabriela Fernández[1], **Laura Elizabeth González Céspedes**[1]
(1) Universidad Nacional de Asunción, Departamento de Investigación de Nutrición, Facultad de Ciencias Químicas, Campus Universitario, San Lorenzo, Paraguay

Resumen: Introducción: La estimación del tamaño de las porciones es un aspecto relevante en la evaluación dietética, ya que errores en su cuantificación pueden afectar el cálculo de la ingesta de energía y nutrientes. Los atlas fotográficos son herramientas de apoyo que requieren adaptación al contexto alimentario local. **Objetivo:** Desarrollar y validar un prototipo de atlas fotográfico de porciones de comidas habituales en adultos del Departamento Central, Paraguay. **Metodología:** Estudio transversal descriptivo realizado entre septiembre y diciembre de 2024 en cuatro etapas: identificación de preparaciones mediante encuesta electrónica; selección y estandarización de las 20 comidas de mayor preferencia; registro fotográfico estandarizado y evaluación del prototipo por nueve profesionales de nutrición mediante escala Likert de cuatro puntos. Se aplicó estadística descriptiva. El estudio fue aprobado por el Comité de Ética de la Investigación de la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción (Dictamen N° 1237/2024). **Resultados:** de la etapa uno participó 57 adultos aparentemente sanos, con edad promedio de 46,2±11,8 años; 77,2% fueron mujeres y 86,0% tenía formación universitaria. El hogar fue el principal lugar de obtención del almuerzo (77,2%) y la cena (89,5%). Las preparaciones más seleccionadas fueron guiso de arroz (73,2%), sopa paraguaya (64,3%), arroz con queso (73,7%) y grille de pollo (63,2%). En la evaluación del prototipo, 66,7% de estuvo totalmente de acuerdo con la relevan-

cia de la información y la representatividad del contenido; 6/9 expertos estuvieron de acuerdo con el diseño y estructura, diseño y fotografía, y facilidad de uso. Todos los indicaron que utilizarían el material y recomendaron incorporar más platos. **Conclusión:** Se desarrolló un prototipo de atlas fotográfico adaptado al contexto alimentario paraguayo, valorado favorablemente y con potencial para apoyar la estimación de porciones en estudios de consumo y evaluación dietética.
Keywords: tamaño de la porción, fotografía, encuestas sobre dietas
Financing: Fondo Concursable de Investigación de la Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción.
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no presentar conflicto de interés

189
KT511ST

O PAPEL DO LOCAL DE COMPRA NA FORMAÇÃO DOS HÁBITOS ALIMENTARES NO SUL DO BRASIL

El papel del lugar de compra en la formación de los hábitos alimentarios

Simone Bueno Camara[1], **Janaína Brandao**[2], Gustavo Pinto da Silva[3]
(1) Universidade Estadual do Rio Grande do Sul, Erechim, Brasil. (2) Programa de Pós Graduação em Extensão Rural UFSM, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, Brasil (3) Programa de Pós Graduação em Extensão Rural, Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, Brasil

Resumo. Este estudo tem como objetivo analisar comparativamente os hábitos alimentares de consumidores que realizam compras em feiras livres e supermercados na Região Central do Rio Grande do Sul, abrangendo os municípios de Santa Maria, Santiago e Cachoeira do Sul. A pesquisa foi conduzida entre 2023 e 2024 com 593 participantes válidos, utilizando questionários aplicados presencialmente e online. O instrumento investigou variáveis socioeconômicas, frequência alimentar e locais de compra, tendo como referência o Guia Alimentar para a População Brasileira e autores da sociologia da alimentação. Os dados foram analisados por meio da técnica *Two-Step Cluster* e testes não paramétricos, permitindo identificar três grupos distintos de consumidores. Os resultados demonstraram que consumidores com maior frequência de compras em feiras livres apresentaram maior consumo de alimentos in natura e minimamente processados, como frutas, legumes, verduras, ovos e leguminosas, além de maior proporção de indivíduos com peso normal. Em contrapartida, consumidores com predominância de compras em supermercados apresentaram maior consumo de alimentos ultraprocessados, como pães industriais, bebidas industrializadas e macarrão instantâneo, associados a maiores índices de sobrepeso e obesidade. Outros resultados evidenciam que fatores socioeconômicos, culturais e territoriais influenciam as escolhas alimentares. Consumidores com maior renda e escolaridade apresentaram menor consumo de ultraprocessados, mesmo frequentando supermercados, indicando que renda e escolaridade influenciam nos hábitos de consumo alimentar. Além disso, a tradição alimentar regional, especialmente o consumo frequente de carnes vermelhas, mostrou-se presente em todos os grupos analisados. Portanto, os resultados demonstram que o local de compra dos alimentos tem relação significativa nos hábitos alimentares dos consumidores. Nesse cenário, é importante melhorar o acesso a alimentos saudáveis, além de restringir a oferta de opções menos nutritivas nos locais de compra de alimentos.
Keywords: feiras livres, supermercados, consumo alimentar
Financing: (CAPES) - Código de Financiamento 001
Disclosure of conflict of interest: Os autores declaram não ter conflito de interesse.

190
LB881HC

BODY DISSATISFACTION AND RISK FOR EATING DISORDERS AMONG NUTRITION STUDENTS IN NORTHEASTERN BRAZIL

Insatisfacción corporal y riesgo de trastornos alimentarios en estudiantes de Nutrición del Nordeste brasileño

Micaele De Sousa Leite[1,2], Mariana de Oliveira Sanaiote[1], Julia Coutinho Jardim[1], Matheus Sobral Silveira[2], Diego Felipe dos Santos Silva[2], Michele Vantini Checchio Skrapec[2]
(1) Department of Nutrition, School of Public Health, University of São Paulo (USP), São Paulo/Brazil.. (2) University of Pernambuco (UPE), Petrolina Campus, Petrolina-PE/Brazil.

Abstract. Background: Body dissatisfaction plays a crucial role in the onset and maintenance of eating disorders (ED), which are increasingly prevalent among young university students. This scenario is even more concerning among Nutrition students, whose academic environment may exacerbate pre-existing or recently acquired dysfunctional eating behaviors, compromising their future role in health promotion. However, gaps remain in the literature regarding this specific population, particularly in regions such as Northeastern Brazil. **Objective:** To evaluate the association between body dissatisfaction and the risk of eating disorders among undergraduate Nutrition students in Northeastern Brazil. **Methods:** A cross-sectional study conducted with 60 Nutrition students from a Public Higher Education Institution. The Eating Attitudes Test-26 (EAT-26) and the Body Shape Questionnaire (BSQ) were applied to ass0065ss eating disorder risk behaviors and body dissatisfaction, respectively, alongside the collection of self-reported anthropometric data. Statistical analysis was performed using Fisher's Exact Test and the Chi-square test ($p<0.05$). The study was approved by the Research Ethics Committee of the Centro Integrado de Saúde Amaury de Medeiros CISAM/UPE under opinion nº 5.300.027. **Results:** The sample was predominantly female (88.3%), with a mean age of 23 years and a prevalence of normal weight (65.0%). It was identified that 26.7% of participants presented risk behaviors for ED and 16.6% exhibited some degree of body dissatisfaction. A statistically significant association was found between ED risk and body dissatisfaction ($p<0.05$), indicating that Nutrition students with body dissatisfaction tend to develop risk behaviors for eating disorders. **Conclusion:** The considerable prevalence of ED risk and body dissatisfaction among Nutrition students is concerning, given the health-promoting role expected of these future professionals, making it essential that the development of a positive body image and healthy eating attitudes be a focus throughout these students' academic training.
Keywords: feeding behavior, body dissatisfaction, students
Financing: Fundação de Amparo à Ciência e Tecnologia do Estado de Pernambuco (FACEPE).
Acknowledgments: The authors thank the participants, UPE, and FACEPE for funding this research.
Disclosure of conflict of interest: None declared.

191
LH896RG

CARACTERÍSTICAS DOS MERCADOS AUTÔNOMOS (HONEST MARKETS) EM CONDOMÍNIOS RESIDENCIAIS NA ÁREA URBANA DO BRASIL

Características de los mercados autónomos (Honest Markets) en condominios residenciales del área urbana de Brasil

Natan Ivens Castro de Sousa[1], Isabelle Rocha Oliveira[2], Ilana Nogueira Bezerra[1]
(1) Universidade Estadual do Ceará, Centro de Ciências da Saúde, Programa de Pós Graduação em Nutrição e Saúde, Avenida Dr Silas Munguba, 1700, Fortaleza, Brasil. (2) Universidade Estadual do Ceará, Centro de Ciências da Saúde, Curso de Nutrição, Avenida

Dr Silas Munguba, 1700, Fortaleza, Brasil.
Contexto: Entre as transformações recentes do varejo alimentar, destacam-se os mercados autônomos em condomínios residenciais ("honest markets"), estabelecimentos de autoatendimento com funcionamento 24 horas e pagamento digital. Apesar de sua expansão no Brasil, seu papel como componente do ambiente alimentar urbano permanece pouco investigado. **Objetivo(s)**: Analisar as características dos mercados autônomos em condomínios residenciais brasileiros. **Metodología**: Trata-se de uma pesquisa exploratória, de caráter documental, baseada na análise de informações disponíveis em websites oficiais de empresas de "honest markets" atuantes no Brasil. A identificação das empresas foi realizada por meio de busca sistematizada no Google, utilizando sete estratégias independentes. Foram considerados resultados patrocinados e orgânicos, descrevendo tipo de item ofertado e termos utilizados para promover seus serviços nos websites das empresas. **Resultados**: Foram incluídas 19 empresas de mercados autônomos em condomínios residenciais. A oferta alimentar apresentou mix amplo e personalizável, variando de 500 a 15.000 opções de produtos, incluindo alimentos, bebidas, frutas, refeições prontas, snacks, congelados e itens de higiene e limpeza, adaptados ao perfil dos moradores de cada condomínio. A comercialização de bebidas alcoólicas foi explicitamente informada por 7 empresas (36,8%), entre estas, 3 mencionaram mecanismos de controle de acesso por trava de segurança. Os termos mais recorrentes nos website para promoção do serviço foram praticidade (8 empresas), comodidade (8), segurança (7) e conveniência (5), seguidas por variedade, autonomia, tecnologia e facilidade. **Conclusiones**: Os mercados autônomos em condomínios residenciais brasileiros são caracterizados nos websites como empresas que proporcionam conveniência, disponibilidade permanente e personalização da oferta alimentar. Os itens mais comercializados são ultraprocessados, destacando a necessidade de regulação desse ambiente alimentar.
Keywords: ambiente alimentar, honest markets, condomínios residenciais
Financing: Esse estudo não recebeu financiamento
Disclosure of conflict of interest: Declaro não ter conflito de interesse

192
LJ355LF

EFICACIA DEL ETIQUETADO FRONTAL DE ADVERTENCIA SEGÚN ENFERMEDADES CRÓNICAS EN ADULTOS DE REPÚBLICA DOMINICANA

Janine Sagaceta Mejia[3], Lizbeth Tolentino-Mayo[3], Cecilia I. Oviedo-Solís[3], Alejandra Jáuregui[3], Mariella Ortega Rebassa[2], Patricia Grullón[1]
(1) Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, División de Nutrición, Av. Dr. Héctor Homero Hernández Esq. Av. Tiradentes, 10514, Santo Domingo, República Dominicana. (2) FAO-República Dominicana, Avenida Anacaona No. 9, Mirador Sur, Santo Domingo, República Dominicana. (3) Instituto Nacional de Salud Pública, Centro de Investigación en Nutrición y Salud, Avenida Universidad 655, Colonia Santa María Ahuacatitlán, C.P. 62100, Cuernavaca Morelos, México.
Resumen. Contexto. Los sistemas de etiquetado frontal de alimentos y bebidas (SEFABI) son una estrategia de salud pública para mejorar los entornos alimentarios que permiten identificar la calidad nutrimental de los productos. En América Latina, coexisten modelos como el etiquetado frontal de advertencia (EFA), las Guías Diarias de Alimentación (GDA) y Nutri-Score. Su efectividad puede variar según las características individuales como la presencia de enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT). **Objetivo.** Evaluar la comprensión objetiva de distintos SEFABI en adultos de República Dominicana, su desempeño según presencia de ECNT y el apoyo a políticas públicas relacionadas con entornos alimentarios. **Metodología.** Estudio experimental aleatorizado que comparó cuatro SEFABI (Nutri-Score, GDA, EFA y semáforo nutricional) frente a un grupo control (sin SEFABI). La comprensión objetiva se evaluó mediante la identificación del producto menos saludable en tríadas de alimentos. Se recolectaron datos de ECNT y la opinión sobre la implementación de diversas políticas públicas para mejorar los entornos alimentarios. Se emplearon modelos ajustados para estimar la Razón de Tasas de Incidencia (IRR) y la probabilidad de apoyar políticas públicas alimentarias. **Resultados.** El EFA mostró la mayor comprensión objetiva (IRR≈1.88,IC95%1.71–2.06;p<0.001), seguido del semáforo nutricional (IRR≈1.49, IC95%:1.35–1.64) y Nutri-Score (IRR≈1.34, IC95%:1.21–1.47), en comparación con el grupo control. El GDA no mostró diferencias significativas. La eficacia del EFA fue consistente en todas las ECNT, excepto en diabetes. Se observó un apoyo elevado a medidas regulatorias y fiscales. Notablemente, las personas con enfermedad cardiovascular/dislipidemias mostraron mayor respaldo a impuestos a productos nocivos a la salud (+8.8 puntos porcentuales, p=0.035). **Conclusiones.** El EFA es el SEFABI con mayor comprensión objetiva, manteniendo su eficacia en participantes con ECNT. Los hallazgos respaldan al EFA como herramienta de política pública útil para mejorar los entornos alimentarios, principalmente en ECNT. El alto nivel de apoyo sugiere un entorno social propicio para implementar regulaciones alimentarias más estrictas en República Dominicana.
Keywords: etiquetado frontal, políticas públicas, enfermedades crónicas no transmisibles
Financing: COLANSA
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflicto de interés

193
LK138SN

MAS AMOR Y NUTRICIÓN: SU EVALUACIÓN SOBRE CALIDAD DE DIETA EN PREESCOLARES MEXICANOS

Claudia Ivonne Ramírez Silva[1], Gabriela Olvera Mayorga[1,2], Sofía Barragán Vázquez del Mercado[1,3], Francia Tercero[1], Paloma Estrada[1], Melanie Mendoza Jimenez[1,4]
(1) Instituto Nacional de Salud Pública, Centro de Investigación en Nutrición y Salud, Cuernavaca, Morelos, México.. (2) Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, Área Académica de Nutrición, Instituto de Ciencias de la Salud, San Agustín Tlaxiaca, Hidalgo, México.. (3) University of Leeds, Nutritional Epidemiology Group, School of Food Science & Nutrition, Woodhouse, Leeds, UK.. (4) Secretaría de Salud, Servicio Nacional de Salud Pública-Morelos, Ciudad de México.
Resumen. La alimentación en las etapa infantil y preescolar tiene efectos sobre el crecimiento, la composición corporal y la salud cardio metabólica en etapas posteriores de la vida. Existe un vacío de información respecto al diseño, implementación y evaluación de intervenciones efectivas para mejorar la alimentación del preescolar. **Objetivo:** Evaluar la implementación de una intervención dirigida a promover buenos hábitos de alimentación en preescolares. **Metodología:** La población de estudio fueron 103 binomios madre- hija(os) de hasta 60 meses de edad afiliados al Instituto Mexicano del Seguro Social en Cuernavaca y de jardines de zona 1 del Instituto de la Educación Básica del Estado de Morelos. La intervención con duración de 6 meses, se basó en la Teoría Social Cognitiva (TSC) y con enfoque mHealth. Su diseño consideró cuatro principales conductas de consumo: Agua simple, Verduras, Horarios de comida y Porciones de alimentos. La exposición se evaluó mediante un índice de intensidad que integró conductas completadas, retos cumplidos y consejerías asistidas. La intervención no tuvo un diseño experimental, por lo que, se consideró un grupo de control histórico y un grupo de control sintético

(diadas de la cohorte de MAS-Lactancia). Para evaluar la calidad de la dieta, se diseñó un índice de Alimentación Saludable para Preescolares (IASP) basado en las Guías Alimentarias de México. **Resultados:** En general se observó una mejora de los indicadores dietéticos al recibir la intervención, no obstante, el apego al IASP fue moderadamente bajo (50%). En comparación con el grupo control, la intervención en la conducta de porciones, mejoró el IASP, y al considerar todos los componentes de la intervención se identificó que el IASP mejoró significativamente en niñas(os) con alta intensidad a la intervención 5.65 (IC 95% 2.55, 8.75). **Conclusiones:** Un mayor apego a la intervención MAS AMOR y NUTRICIÓN generó un mayor apego las recomendaciones de consumo.
Keywords: intervención conductual, índice de alimentación saludable, preescolares
Financing: Fundación Río Arronte (S687), México
Acknowledgments: A todo el equipo de MAS Amor y Nutrición, personal de campo e investigadores
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

194
LK358PN

CONSUMO DE MATE EN POBLACIÓN UNIVERSITARIA DE URUGUAY

Gabriela Fajardo[1], Grethel Geraldine Sena[1], Mariana Simonceli[1], Guillermo Dario Silva Marins[1]
(1) Universidad de la República, Unidad Académica de Nutrición Poblacional, Escuela de Nutrición, Av. Américo Ricaldoni s/n, Montevideo, Uruguay

Resumen. Introducción: El consumo de yerba mate (*Ilex paraguariensis*) constituye una práctica arraigada en la cultura alimentaria uruguaya y vinculada a instancias de socialización. Las medidas sanitarias implementadas durante la pandemia por COVID-19 pudieron modificar las formas de compartir esta infusión y sus espacios de consumo. **Objetivo:** Caracterizar los hábitos de consumo de mate y analizar el impacto de la pandemia por COVID-19 en estudiantes universitarios uruguayos. **Métodos:** Estudio descriptivo transversal, con muestra no probabilística de estudiantes universitarios de Montevideo y otros departamentos. Se incluyeron personas ≥18 años con consentimiento informado. Mediante encuesta autoadministrada y anónima se relevaron variables sociodemográficas, frecuencia, cantidad, motivos, formas de compartir y lugares de consumo antes y durante la pandemia. Para comparar variables dicotómicas pareadas se aplicó McNemar, considerando significativo p<0,05. **Resultados:** Se analizaron 688 registros. La mediana de edad fue 22 años (RIC: 20–25) y 75,4% consumía mate. Entre los consumidores, 49,1% lo hacía diariamente y 30,1% entre 1 y 3 días por semana; la mediana de consumo fue 1000 mL/día (RIC: 500–1500). Los principales motivos fueron sabor (77,0%), costumbre familiar (49,5%) e influencia de amigos o compañeros (45,1%). La prevalencia de consumo no cambió antes y durante la pandemia (75,6% vs. 75,4%; p=1,00). Disminuyó significativamente compartir mate con familiares (75,5% a 49,4%), amigos (83,2% a 32,2%) y compañeros de trabajo/estudio (52,1% a 6,6%) (p<0,001). También disminuyó el consumo en casa de amigos (79,0% a 35,1%), espacios abiertos (88,6% a 70,3%) y universidad (55,4% a 11,2%), mientras aumentó en el hogar (92,3% a 95,9%; p<0,001). **Conclusión:** La pandemia no modificó la prevalencia del consumo de mate, pero sí su dimensión social y los lugares de consumo, evidenciando una adaptación del hábito frente a las medidas sanitarias y su persistencia como práctica cultural.
Keywords: ilex paraguariensis; estudiantes universitarios; cultura alimentaria; COVID-19.
Financing: No cuenta con finaciamiento
Acknowledgments: A las instituciones publicas de enseñanza media que participaron
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no presentar conflicto de interés

195
LL619HG

ESTRATEGIAS NUTRICIONALES DEL MODELO TRANSTEÓRICO EN PACIENTE PEDIÁTRICA CON RESISTENCIA AL CAMBIO ALIMENTARIO

Isabel Caiza Marcayata[1], Arly Arias Albarracín[1], María Bastidas Amagua[1]
(1) Universidad Católica del Ecuador, Carrera de Nutrición y Dietética, Facultad de Salud y Bienestar, Avenida 12 de Octubre y Vicente Ramón Roca 1076 y 170525, Quito, Ecuador

Resumen. La obesidad pediátrica constituye un problema de salud pública global vinculado al consumo de alimentos ultraprocesados y estilos de vida sedentarios. El Modelo Transteórico permite comprender la modificación de conductas, pero existe escasa literatura sobre estrategias nutricionales aplicadas en la fase de precontemplación, especialmente en pacientes con experiencias dietéticas restrictivas previas que generan resistencia al tratamiento. El objetivo del estudio fue analizar las estrategias nutricionales basadas en el Modelo Transteórico que favorecen la transición de la fase de pre contemplación a la contemplación en una paciente pediátrica con resistencia al cambio alimentario. Se desarrolló un estudio de caso único de enfoque cualitativo interpretativista, aplicando el Proceso de Cuidado Nutricional a una paciente de 10 años con obesidad, dislipidemia, alimentación emocional y antecedente de dieta restrictiva, integrando datos clínicos, antropométricos, bioquímicos, dietéticos y conductuales. La resistencia al cambio se vinculó a experiencias previas negativas, alimentación emocional por ansiedad y un entorno familiar con alta disponibilidad de ultraprocesados. Se emplearon estrategias como entrevista motivacional, consejería centrada en la paciente, apoyo familiar, control de estímulos y metas graduales. Tras la intervención, se evidenció reconocimiento verbal de hábitos problemáticos, reducción voluntaria de bebidas azucaradas, menor frecuencia de ingesta a escondidas y mayor participación en la elección de alimentos, demostrando el tránsito hacia la contemplación. El abordaje nutricional en precontemplación debe priorizar la disposición al cambio, la regulación emocional y el apoyo familiar antes de imponer restricciones dietéticas, utilizando un enfoque progresivo y no restrictivo para lograr cambios sostenibles.
Keywords: obesidad pediátrica, modelo transteórico, entrevista motivacional
Financing: Ninguno.
Acknowledgments: Agradecemos a la Carrera de Nutrición y Dietética por el apoyo académico para esta investigación.
Disclosure of conflict of interest: No existe conflicto de intereses.

196
LM638TD

COZINHAS SOLIDÁRIAS E OFERTA DE ALIMENTOS IN NATURA E MINIMAMENTE PROCESSADOS

Cocinas solidarias y oferta de alimentos in natura y mínimamente procesados

Natan Ivens Castro de Sousa[1], Fernando Natalense da Costa[2], Isabelle Rocha Oliveira[3], Ilana Nogueira Bezerra[1], José Meleneu Neto[4], João Victor Batista Lopes[5]
(1) Universidade Estadual do Ceará, Centro de Ciências da Saúde, Programa de pós graduação em Nutrição e Saúde, Avenida Dr Silas Munguba, 1700, Fortaleza, Brasil. (2) Univer-



sidade Estadual do Ceará, Centro de Ciências da Saúde, Programa de pós graduação em Saúde Coletiva, Avenida Dr Silas Munguba, 1700, Fortaleza, Brasil. (3) Universidade Estadual do Ceará, Centro de Ciências da Saúde, Curso de Nutrição, Avenida Dr Silas Munguba, 1700, Fortaleza, Brasil. (4) Universidade Estadual do Ceará, Centro de Ciências e Tecnologia, Curso de Geografia, Avenida Dr Silas Munguba, 1700, Fortaleza, Brasil. (5) Universidade Federal do Ceará, Faculdade de Economia, Administração, Atuária e Contabilidade, Programa de Pós-graduação em Economia, Avenida da Universidade, 2853, Fortaleza, Brasil

Resumo. Contexto: As cozinhas solidárias oferecem refeições gratuitas à população em situação de vulnerabilidade, podendo ampliar o acesso à alimentação adequada e saudável, contribuindo para melhorar o ambiente alimentar. **Objetivo(s)**: Avaliar a inclusão das cozinhas solidárias no indicador de varejo de alimentos in natura e minimamente processados. **Metodologia**: Trata-se de um estudo transversal, espacial e analítico, que foi realizado em setores censitários de uma capital do Nordeste. Os dados sobre o varejo de alimentos foram obtidos a partir da Relação Anual de Informações Sociais (RAIS) de 2022. As cozinhas solidárias foram incluídas no indicador de varejo de alimentos in natura e minimamente processados, segundo a classificação do grau de processamento Locais-Nova. As variáveis categóricas foram expressas em números absolutos e percentuais. Utilizou-se o teste de Wilcoxon pareado para verificar a diferença entre o indicador antes e após o acréscimo da presença das cozinhas solidárias. **Resultados**: Nossos resultados apontam que 8% dos setores censitários possuem pelo menos uma cozinha solidária. Entre esses setores, 319 possuem uma cozinha, 23 possuem duas e um setor possui três cozinhas. A inclusão das cozinhas solidárias ao varejo de alimentos *in natura* e minimamente processados foi responsável por aumentar de 25% para 31% a proporção de setores classificados segundo esse indicador (p < 0,001). **Conclusiones**: A inclusão das cozinhas solidárias aumentou a oferta de alimentos in natura e minimamente processados nos setores censitários, sugerindo que esses equipamentos devem ser considerados nos indicadores do ambiente alimentar, o que contribui para uma avaliação mais abrangente da disponibilidade territorial de uma alimentação saudável.

Keywords: insegurança alimentar, banco de alimentos, políticas e programas de nutrição
Financing: Este resumo não recebeu financiamento
Disclosure of conflict of interest: Declaramos não ter conflitos de interesses

197
LP389MR

ASSOCIAÇÃO ENTRE RENDA E GASTOS COM ALIMENTAÇÃO ENTRE FAMÍLIAS DE AGRICULTORES EM VULNERABILIDADE NO BRASIL

Asociación entre ingreso y gastos alimenticios entre familias de agricultores en vulnerabilidad en Brasil

Lucas de Almeida Moura[1], Flávia Mori Sarti[2], Carolina Ribeiro Xavier[3], Dirce Maria Lobo Marchioni[1]
(1) Universidade de São Paulo, Departamento de Nutrição, Faculdade de Saúde Pública, São Paulo, Brasil (2) Universidade de São Paulo, Escola de Artes, Ciências e Humanidades, São Paulo, Brasil (3) Universidade Federal de São João del-Rei, Departamento de Computação, São João del-Rei, Brasil

Resumo. Introdução: Compreender o papel da renda nos gastos com alimentação das famílias é fundamental para a concretização do direito humano à alimentação adequada, especialmente entre populações vulneráveis em países em desenvolvimento marcados por desigualdades. **Objetivo:** Analisar a associação entre renda familiar e a proporção dos gastos com alimentação entre famílias de agricultores em vulnerabilidade no Brasil, no período de 2012 a 2023. **Metodologia:** Estudo com microdados transversais repetidos de famílias cuja pessoa de referência é trabalhador agrícola, registradas no CadÚnico, entre 2012 e 2023. Foram estimados modelos de regressão quantílica para τ = 0,25, 0,50 e 0,75, associando a proporção da renda destinada à alimentação à renda familiar mensal. As variáveis foram deflacionadas pelo IPCA. **Resultados:** A associação entre gastos com alimentação e renda foi negativa e significativa ao longo dos anos e quantis, conforme a Lei de Engel. Em 2012, as elasticidades foram de -0,17 (τ = 0,25), -0,25 (τ = 0,50) e -0,40 (τ = 0,75). Em 2014, reduziram para -0,12, -0,19 e -0,28, sugerindo maior flexibilidade nos gastos. Durante a recessão de 2015-2016, enfraqueceram ainda mais (ex.: -0,10 em τ = 0,25 e -0,26 em τ = 0,75 em 2016). De 2017 a 2019, mantiveram-se estáveis em torno de -0,09, -0,18 e -0,25. Em 2020-2021, durante a pandemia, houve aumento na magnitude, especialmente nos quantis superiores (ex.: -0,27 em τ = 0,75 em 2020), seguido de atenuação até -0,07 no quantil inferior em 2023. **Conclusões:** A renda permanece um determinante distributivamente heterogêneo dos gastos com alimentação entre famílias vulneráveis de agricultores. Elasticidades mais altas nos quantis superiores indicam maior sensibilidade a variações de renda, ampliando a vulnerabilidade à insegurança alimentar em crises, e reforçando a importância de políticas de proteção social.

Keywords: segurança alimentar e nutricional, direito humano à alimentação, lei de Engel
Financing: CNPq (Processos nº 406774/2022-6; 194417/2025-5; 310368/2022-7; 305750/2023-2). FAPEMIG (processo nº APQ-03978-23).
Acknowledgments: Ao CNPq, pelo apoio, e ao Governo Federal do Brasil, pela disponibilização dos dados.
Disclosure of conflict of interest: Os autores declaram não haver conflitos de interesse.

198
LQ258TP

EL ENTORNO ESCOLAR COMO DETERMINANTE DE LAS PRÁCTICAS ALIMENTARIAS EN NIÑOS DE LA PLATA

Natalia Josefina Argüello Irala[1], Maria Celeste Furlotti[1], Dora Colom[1], Maria Laura De anseris[1], Mariela Mastroianni[1], Natalia Exner[1]
(1) Universidad Católica de La Plata, Sede La Plata, Facultad de ciencias de la salud, Buenos Aires, Argentina.

Resumen. Introducción: El entorno escolar configura un espacio para la formación de prácticas alimentarias infantiles. La oferta del kiosco, el comedor, los recreos y la influencia de pares constituyen factores determinantes de las elecciones alimentarias de los niños. Resulta fundamental diseñar estrategias de intervención adaptadas al contexto institucional.
Objetivo**:** Evaluar el efecto de una intervención nutricional sobre las prácticas alimentarias de escolares de 5°y 6° grado del Colegio Estudiantes de La Plata. **Métodos:** Investigación prospectiva de investigación-acción. Se realizó un diagnóstico de situación mediante observación sistemática del entorno, entrevistas al personal institucional y encuestas a los alumnos. A partir del diagnóstico se implementaron talleres de educación alimentario-nutricional sobre desayuno saludable y funciones de los alimentos. Se realizaron encuestas pre y post intervención para evaluar cambios en la ingesta por grupos de alimentos, en el desayuno completo y en la calidad nutricional de los productos consumidos en los recreos, distinguiendo aquellos llevados desde hogar de los comprados en el kiosko. **Resultados:** El diagnóstico inicial reveló predominio de productos ltraprocesados en desayunos y recreos: las golosinas representaban el 55% de lo consumido en recreo en 5° grado. Tras la intervención se observaron cambios favorables: la proporción que consumía golosinas en el recreo descendió al

43%, el consumo de frutas aumentó del 12% al 18%, y el agua como bebida principal ascendió del 89% al 93%. El porcentaje de alumnos que realizaba desayuno completo en el hogar aumentó del 91% al 93% en 5° grado y del 88% al 90% en 6° grado. **Conclusión:** El entorno escolar actúa como condicionante de las prácticas alimentarias. La intervención nutricional planificada en función del diagnóstico institucional produjo mejoras en la calidad de la alimentación de los escolares, reforzando el rol de la escuela como espacio estratégico para la promoción de hábitos saludables.

Keywords: entorno escolar, prácticas alimentarias, intervención nutricional
Financing: UCALP otorgó una beca de horas de dedicación a investigación.
Acknowledgments: UCALPColegio Estudiantes de La PlataFamilia y compañeros
Disclosure of conflict of interest: No presento conflictos de interés .

199
LQ476DN

CAMBIOS EN LA OFERTA DE FONDAS: IMPLICACIONES EN LA DE LOS ENTORNOS ALIMENTARIOS EN MÉXICO

Ana G. Ortega-Ávila[1]
(1) Universidad Nacional Autónoma de México, Ciencia de la Nutrición Humana, Facultad de Medicina, Ciudad de México, México.

Resumen. Investigación reciente ha señalado que los entornos alimentarios pueden influir en los patrones alimentarios de la población. En paralelo, han surgido esfuerzos por reorientar dichos patrones hacia dietas mas saludables y sostenibles. Se ha documentado que promover dietas tradicionales pueden tener un impacto positivo tanto en resultados de salud y estado nutricional de la población, como en la reducción del impacto ambiental asociado al sistema alimentario. En este sentido, resulta relevante investigar que alternativas pueden contribuir a una transformación positiva de los entornos alimentarios.
Objetivo: Identificar los cambios en la disponibilidad de restaurantes tradicionales mexicanos en el periodo de 2016 a 2026 y analizar sus implicaciones en la transformación de los entornos alimentarios. Se utilizaron datos del Directorio Nacional de Unidades Económicas, que provee información sobre la disponibilidad de establecimientos expendedores de alimentos en México. Mediante expresiones regulares se identificaron nombres asociados a restaurantes tradicionales mexicanos. Adicionalmente, se empleó cartografía temática para visualizar los cambios territoriales registrados en el periodo de estudio.
En 2016 se identificaron 73,241 fondas en todo el territorio mexicanos, mientras que en 2026 este número disminuyó a 39,418. Esto representa una caída de aproximadamente 46% en un periodo de 10 años, lo que equivale a la desaparición de casi la mitad de estos establecimientos. En promedio, cerraron alrededor de 3,382 fondas por año, es decir 9 fondas al día.
Esta disminución refuerza la idea de que los entornos alimentarios están transformándose en una dirección contraria a la que promueven las agendas de salud y sostenibilidad. Entre las posibles razones de este declive se encuentra la expansión de cadenas de comida rápida, la gentrificación de zonas urbanas y el crecimiento pospandémico de la plataformas de delivery. Estos hallazgos invitan a replantear el diseño de políticas e intervenciones orientadas a preservar y fortalecer la oferta alimentaria tradicional

Keywords: entorno alimentario, México, dieta tradicional
Financing: Ninguno
Disclosure of conflict of interest: No hay ningún conflicto de interés

200
LR487TS

PROMOTING VEGETABLE INTAKE THROUGH SNAP-ED NUTRITION EDUCATION AND COMMUNITY SUPPORTED AGRICULTURE PARTNERSHIPs.

Promoviendo consumo de vegetales a través de educación nutricional y colaboración con agricultura comunitaria

Gilma Tobias de Galdamez[1], Sofía Segura-Pérez[1], Andrea Aleaga-Figueroa[1]
(1) Hispanic Health Council, United States, 175 Main St., Hartford, United States

Abstract. Introduction: Eating plenty of fruits and vegetables is recommended as part of a healthy diet. The Hispanic Health Council (HHC) Supplemental Nutrition Assistance Program–Education (SNAP-Ed) partnered with the Fresh Access initiative from a Community Supported Agriculture (CSA) farm to increase access to fresh organic vegetables among low-income families living in urban communities. HHC SNAP-Ed provided brief nutrition education sessions that included vegetable preparation demonstrations and tastings. **Objective:** To learn and increase participants' willingness to eat, prepare, and buy more vegetable-based recipes at home. **Methodology:** Participants attended a 15–20-minute nutrition education session followed by a recipe demonstration and tasting activity. At the end of the session, participants received a bag of fresh organic vegetables and completed a brief evaluation survey assessing their overall experience, intentions to prepare the recipe at home, and behavioral goals related to healthy eating. **Results**: Data were collected from June through October of 2024 and 2025. A total of 517 individuals participated; 36.6% were SNAP recipients, 76% were women, and 68.1% identified as Hispanic. After participating, 90.7% reported thinking about eating more fruits and vegetables, and 93.6% stated they could see themselves preparing the recipe at home. Overall satisfaction was high, with 95.3% rating the recipe as good or excellent. Planned behavior changes included increasing vegetable intake, preparing salads, soups, and smoothies, cooking more meals at home, meal planning, and purchasing more fruits and vegetables. Participant comments included: "I learned that I could use more vegetables and fruits in different ways" and "I will buy them now that I have tried them." **Conclusion:** These findings suggest that vegetable tasting and recipe demonstration activities are well accepted and may encourage healthier eating behaviors. Partnerships between SNAP-Ed programs and local CSA farms can support practical, community-based strategies to improve access to fresh produce and promote healthy eating.

Keywords: nutrition education, community supported agriculture, fresh vegetables
Financing: Self-funded
Disclosure of conflict of interest: We don't have a conflict of interest to report

201
LS613CN

PRODUCCIÓN CIENTÍFICA SOBRE ARFID Y NUTRICIÓN: ANÁLISIS DE TENDENCIAS, REDES Y TEMÁTICAS EN CONDUCTA ALIMENTARIA

Sandra Liliana López Arana[2], Edson Bustos-Arriagada[1], Karina Etchegaray[1]
(1) Universidad Finis Terrae, Escuela de Nutrición y Dietética, Facultad de Medicina y Salud, Av. Pedro de Valdivia 1509, Santiago, Chile.
(2) Sin Afiliación.

Resumen. Contexto: El trastorno de evitación/restricción de la ingesta de alimentos (ARFID) es un diagnóstico emergente que altera los patrones de conducta alimentaria y puede comprometer el estado nutricional, especialmente en la infancia y ad-

olescencia. Comprender la evidencia disponible sobre sus determinantes clínicos y contextuales resulta clave para orientar estrategias nutricionales en población pediátrica y juvenil. **Objetivo:** Analizar la producción científica sobre ARFID y su vínculo con el estado nutricional, identificando tendencias de publicación, redes de colaboración y temáticas predominantes relacionadas con la conducta alimentaria en niños, adolescentes y jóvenes. **Metodología:** Se realizó un análisis bibliométrico mediante búsquedas sistemáticas en PubMed/MEDLINE, Cochrane Library, Scopus y SciELO, en inglés y español. Se incluyeron estudios originales, revisiones, observacionales, ensayos clínicos y reportes de caso en población pediátrica y juvenil. Los registros fueron depurados con Rayyan y analizados con VOSviewer para evaluar redes de coautoría, coocurrencia de palabras clave y citaciones por autores, países y revistas. **Resultados:** Se identificaron 145 documentos. La red de coautoría mostró colaboraciones limitadas y concentradas en pocos grupos de investigación. El análisis de palabras clave permitió identificar tres ejes temáticos principales: nutrición y conducta alimentaria en la infancia; caracterización clínica del ARFID y su relación con el neurodesarrollo; y salud mental y estado nutricional en adolescentes y adultos jóvenes. La producción científica se concentró en Estados Unidos, Reino Unido y Canadá, con escasa diversidad geográfica, especialmente el Latinoamérica. Las revistas más influyentes fueron *Journal of Eating Disorders*, *International Journal of Eating Disorders* y *Nutrients*. **Conclusiones:** La investigación sobre ARFID y estado nutricional constituye un campo en expansión, con aportes relevantes para comprender los determinantes de la conducta alimentaria en población pediátrica y juvenil. No obstante, persisten limitaciones en la colaboración internacional y diversidad geográfica de los estudios, lo que representa una oportunidad para fortalecer la evidencia desde Latinoamérica.

Keywords: ARFID, estado nutricional, análisis bibliométrico
Financing: III Concurso Sociedad Chilena de Nutrición, SOCHINUT–Henry Nestlé 2019, Chile (Concurso de investigación).
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

202
MB287LL

NARRATIVAS DIGITALES Y PATRONES ALIMENTARIOS EN JÓVENES: EVIDENCIA MULTIMÉTODO EN CALI, COLOMBIA

Juan Camilo Herrera Palacio[1], Karla Sofía Jiménez Bojórquez[1], Victoria Eugenia Soto Rojas[1]
(1) Universidad ICESI, Centro de Estudios de Protección Social y Economía de la Salud, Calle 18 #122-135, Cali, Colombia

Introducción: El marketing digital de alimentos y bebidas se ha consolidado como un determinante comercial clave de la salud, con impactos relevantes en población joven. En este contexto, las narrativas difundidas en redes sociales influyen en percepciones y prácticas alimentarias. Sin embargo, persiste un vacío metodológico para vincular estas narrativas con patrones alimentarios observables. **Objetivo:** Analizar la relación entre narrativas digitales sobre alimentación y patrones alimentarios en jóvenes, mediante un enfoque multimétodos aplicado al caso de Cali, Colombia. **Metodología:** Se empleó un diseño multimétodos que triangula tres fuentes: (i) revisión de literatura internacional; (ii) análisis de datos poblacionales de la Encuesta de Calidad de Vida 2023 para Cali y Colombia; y (iii) análisis de narrativas digitales a partir de 2.400 publicaciones de Instagram de 51 cuentas de distintos actores (influencers, profesionales de la salud, academia, gobierno, ONGs y marcas). **Resultados:** Se identifican patrones consistentes entre fuentes: alta prevalencia de consumo de bebidas endulzadas y productos ultraprocesados en jóvenes (73,8% y 66% en Cali), coexistiendo con altos niveles de percepción positiva de salud (92,2%). En redes sociales, los influencers presentan mayores tasas de interacción y promueven narrativas aspiracionales y de estilo de vida, en contraste con los enfoques educativos y de prevención predominantes en actores institucionales. Se evidencia una desconexión entre alcance, interacción y contenido, así como una alineación parcial entre las narrativas dominantes y los patrones observados de consumo. **Conclusiones:** Las narrativas digitales constituyen un componente central de los entornos alimentarios y refuerzan patrones de consumo poco saludables. El enfoque multimétodos permite integrar evidencia fragmentada y ofrece una aproximación para analizar la interacción entre exposición a contenido digital y conductas alimentarias, aportando bases para el desarrollo de metodologías estandarizadas y estudios futuros.

Keywords: narrativas digitales, patrones de alimentación, redes sociales
Financing: Proyecto financiado por la Fundación SIDOC en Cali, Colombia
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflictos de interés.

203
MD245PS

SODIUM INTAKE IN BRAZILIAN CHILDREN: CONTRIBUTION OF ULTRA-PROCESSED AND UNPROCESSED FOODS

Ingesta de sodio en niños brasileños: contribución de alimentos ultraprocesados y no procesados

Iara Araújo Ferreira[1], Iara Penzo[1], Fernanda Rauber[1,2]
(1) University of São Paulo, Department of Preventive Medicine, Faculty of Medicine, São Paulo, São Paulo, Brazil (2) University of São Paulo, Center for Epidemiological Research in Nutrition and Health (NUPENS), Faculty of Medicine, São Paulo, São Paulo, Brazil

Abstract. Introduction: Excess sodium intake in childhood is associated with adverse health outcomes and the early development of unhealthy food preferences. While sodium intake from unprocessed and minimally processed foods (MPF) is expected with the introduction of complementary feeding, intake from ultra-processed foods (UPF), high in sodium and characterized by intense flavors, is not recommended and may condition taste preferences, particularly given children's innate preference for sweet and salty tastes. **Objective:** To characterize the percentage contribution of sodium from MPF and UPF in the diets of Brazilian children under 5 years of age, according to the Nova classification. **Methods:** Cross-sectional study including children aged 0-59 months from the ENANI-2019. Dietary intake was assessed with a 24-hour dietary recall. The percentage contribution and 95% confidence interval (95%IC) of sodium from MPF and UPF were estimated. Analyses were stratified by age group. **Results:** Among children aged 0-5 months, MPF contributed 9.1% (95%CI: 6.9-11.3) of total sodium intake, while UPF accounted for 2.4% (95%CI: 1.8-3.0). Among those aged 6-23 months, the contribution of MPF was 23.5% (21.8-25.3) and that of UPF was 18.3% (16.8-19.7). Among children aged 24-59 months, UPF contributed 26.6% (25.0-28.1) of total sodium intake, exceeding the contribution of MPF (22.1%; 21.0-23.2). **Conclusions:** The contribution of sodium from MPF foods increases with age as part of the expected rise in total food intake following the introduction of complementary feeding. However, there is also a marked and concerning increase in sodium from UPF, which become the main source of sodium among older children. As these foods are not recommended in early childhood and are characterized by high sodium content and intense flavors, their growing contribution may promote early conditioning of taste preferences and compromise diet quality.

Keywords: dietary intake, sodium, child nutrition
Financing: This study was funded by CNPq and CAPES.
Acknowledgments: The authors gratefully acknowledge the support provided by CNPq, CAPES, FAPESP and USP.
Disclosure of conflict of interest: The authors declare no conflicts of interest.

204
MG442SS

LA LACTANCIA MATERNA COMO PRÁCTICA ANCESTRAL DEL CUIDADO MATERNO-INFANTIL EN LA CULTURA INDÍGENA WAYUU

yaina panciera di zoppola martinez[1], Magdiel Meriño Mejía[1], Ricardo David Meriño Mejìa[1]
(1) Universidad de La Guajira, La Guajira, Ciencias de La salud, Km 3.5, Riohacha, Colombia.

Resumen. En la cultura indígena Wayuu, el proceso de gestación y postparto está ligado a un conjunto complejo de creencias y prácticas dirigidas por las *outsü*, quienes son mujeres consideradas sanadoras. La lactancia materna se reconoce como la base fundamental en la salud de la madre y desarrollo del bebe, el objetivo de este trabajo fue conocer las prácticas ancestrales alimentarias y cuidado materno-infantil de lactantes adolescentes indigenas wayuu Colombianas. **Metodología:** Se aplicó un cuestionario validado de manera adhoc, la muestra estuvo conformada por 18 adolescentes lactantes, pertenecientes a la etnia wayuu **Variables:** Práctica ancestral adherida para el cuidado materno-infantil, Simbolismo de la práctica utilizada. **Resultados:** El tratamiento de la placenta simboliza el futuro del infante, debe ser enterrada adecuadamente para asegurar que el niño crezca "con raíces", y conectado a su territorio y no esté propenso a enfermedades, igualmente el ombligo debe ser enterrado para enfatizar la conexión con su comunidad, La mujer wayuu realiza una cuarentena una vez da a luz, inicia una alimentación libre de grasa y azúcar , toma varias veces al día la yajaushi una mazamorra a base de maíz amarillo o blanco y sal, después de los quince días a esta misma preparación le agregan leche. En este tiempo de cuarentena usan plantas medicinales como jaguapia una para limpieza corporal interna (la matriz) la mas común llamada mayelip, y otra planta para aumentar la producción de leche materna. Pasado el mes poco a poco van agregando a la dieta otros alimentos sólidos. Conclusiones: Las prácticas ancestrales Wayuu ofrecen un apoyo emocional y comunitario esencial durante la lactancia. La alta vulnerabilidad nutricional y el escasa asistencia a controles prenatales representan riesgos significativos para la morbimortalidad materno-Infantil. El cuidado materno va más allá de lo biológico para integrarse con lo espiritual y cultural.

Keywords: cuidado materno -infantil, prácticas ancestrales, lactancia materna
Financing: Investigación adscrita al centro de investigaciones de Uniguajira
Acknowledgments: A los semilleros Maiky, Nutsal, del programa de Nutrición y Dietética de UniGuajira
Disclosure of conflict of interest: Declaramos no tener conflicto de interés alguno con el resumen e investigación presentada

205
MH135PK

REPRESENTAÇÕES MENTAIS DA SUSTENTABILIDADE ALIMENTAR: UM ESTUDO DE CASO NO BRASIL

Representaciones mentales de la sostenibilidad alimentaria: un estudio de caso en Brasil

Martha Luisa Machado[1], Priscila de Morais Sato[2], Gastón Ares[3], Rita de Cássia Coelho de Almeida Akutsu[4]
(1) Universidade Federal da Bahia, Programa de Pós-Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde, Escola de Nutrição, Rua Araújo Pinho 32, Salvador, Brazil. (2) Universidade Federal da Bahia, Departamento de Ciência da Nutrição, Escola de Nutrição, Rua Araújo Pinho, 32, Salvador, Bahia (3) Centro Interdisciplinar de Alimentação e Bem-estar, Espacio Interdisciplinario, Universidad de la República. José Enrique Rodó 1843, CP 11200 Montevidéu, Uruguai. (4) Universidade de Brasília, Departamento de Nutrição, Faculdade de Ciências da Saúde, Campus Universitário Darcy Ribeiro, Brasília 70910-900, Brasil.

Resumo. Introdução: A transformação do atual sistema alimentar, para um sistema alimentar sustentável se faz necessária. Mudanças no comportamento dos consumidores podem auxiliar nesse processo. Para isso, a compreensão das associações mentais automáticas pode ser utilizada para analisar as percepções dos indivíduos podendo promover mudanças comportamentais. **Objetivo:** Explorar as associações mentais automáticas evocadas por consumidores brasileiros acerca da sustentabilidade alimentar. **Metodologia:** Para tanto, foi realizado um estudo online no Brasil com uma amostra não probabilística de 316 participantes. Os participantes foram solicitados a escrever as primeiras palavras que lhes viessem à mente ao pensar em "alimento e sustentabilidade" e a listar "alimentos sustentáveis" e "alimentos não sustentáveis". **Resultados:** Participaram consumidores de 20 a 59 anos, principalmente do sexo feminino (63,0%), com idade entre 20 e 39 anos (61,7%), com raça/cor de pele autodeclarada parda ou outras (44,8%). As associações mais frequentes evocadas pela expressão "alimentação e sustentabilidade" foram relacionadas à saúde (73%), seguida pelo meio ambiente (58,5%), produção e consumo de alimentos (57,5%), sociedade (35,1%) e economia (16,3%). Os resultados revelaram que os consumidores consideraram principalmente alimentos in natura ou minimamente processados (95,7%) como "alimentos sustentáveis" e alimentos ultraprocessados (74%) como "alimentos não sustentáveis". **Conclusões:** Os resultados revelaram que as associações com a sustentabilidade alimentar estão centradas principalmente na saúde e, em menor grau, em questões ambientais. Os participantes parecem usar atalhos mentais para a sustentabilidade alimentar, como aqueles relacionados a métodos de produção específicos ou ao grau de processamento dos alimentos. Dessa forma, os resultados contribuem para a compreensão das percepções dos brasileiros em relação à sustentabilidade alimentar, fornecendo informações valiosas para orientar os passos iniciais no desenvolvimento de estratégias de comunicação que visem ampliar o conhecimento sobre todas as dimensões da sustentabilidade e promover a classificação de alimentos como sustentáveis.

Keywords: consumidor, escolha alimentar sustentável, sistema alimentar
Financing: Financiamento: Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), processo n° 88881.128381/2025-01.
Acknowledgments: Os autores agradecem à CAPES e a todos os participantes pela sua colaboração.
Disclosure of conflict of interest: Os autores declaram não haver conflito de interesse.

206
MH537SK

"BARATO E FEITO PARA AMAR": ESTRATÉGIAS PERSUASIVAS DA PUBLICIDADE TELEVISIVA DE ULTRAPROCESSADOS NO BRASIL

"Barato y hecho para amar": estrategias persuasivas de la publicidad televisiva de ultraprocesados en Brasil

Isis Ferreira[1], Mariana Ribeiro[1], Beatriz Nascimento[1], Ana Paula Bortoletto Martins[1]
(1) Universidade de São Paulo, Departamento de Nutrição, Faculdade de Saúde Pública, São Paulo, Brasil

Contexto: A publicidade de ultraprocessados é reconhecida como um poderoso determinante comercial da saúde que contribui para dietas não saudáveis e desfechos negativos na saúde. Embora esforços regulatórios existam no Brasil, a restrição da publicidade enfrenta desafios, como a ineficácia da autorregulamentação e as atividades políticas corporativas. **Objetivo:** Identificar os elementos persuasivos presentes nas publicidades televisivas de ultraprocessados no Brasil. **Metodologia:** Análise de conteúdo de 133 anúncios televisivos de ultraprocessados, provenientes da base de dados do protocolo INFORMAS, veiculados em três canais de maior audiência nacional, em maio de 2019 e junho de 2020. Os anúncios foram caracterizados segundo tipo e perfil dos anunciantes e público alvo. Foi desenvolvido um *Codebook* para interpretação dos elementos persuasivos e das ideias transmitidas pelas publicidades. **Resultados:** Mais da metade (61,7%) dos anúncios foi de empresas/marcas de alimentos, com predominância das grandes corporações transnacionais de alimentos e bebidas (41,4%) e das empresas/marcas nacionais de médio e grande porte (20,3%), e a maioria direcionada à população adulta (68,4%). Foram identificados 18 códigos relacionados aos elementos persuasivos, sendo mais frequentes: preço baixo, segunda (ou mais) unidades e ofertas e formas de pagamento; características sensoriais do produto; associação de ultraprocessados aos alimentos in natura e minimamente processados; e, comensalidade. As mensagens se articularam em torno de quatro principais ideias: benefícios econômicos; experiência sensorial e atributos funcionais; valores simbólicos; e, vínculos sociais e sentimentos positivos. **Conclusões:** A publicidade de ultraprocessados articula apelos racionais, como benefícios econômicos, e apelos emocionais, como a ênfase nos vínculos sociais e afetivos, reforçando seu poder persuasivo. O foco na população adulta amplia o escopo de trabalhos anteriores, dedicados ao público infantil. Os resultados reforçam a urgência de medidas regulatórias abrangentes, que restrinjam a publicidade de ultraprocessados nos diferentes ambientes alimentares para proteção da população em geral.

Keywords: ultraprocessados; publicidade; regulação.
Financing: Bolsa de Doutorado, concedida pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes), Brasil.
Disclosure of conflict of interest: Nenhum conflito de interesses a declarar.

207

MK123BQ

FRECUENCIA DE CONSUMO: ALIMENTOS SALUDABLES Y NO SALUDABLES EN BACHILLERES, ZONA METROPOLITANA DE GUADALAJARA, JALISCO

Karla Elizabeth Estrada Contreras[1,2], Ana Karen Orta Santana[1], Lilia Guadalupe Dueñez Sánchez[1], Leslie Guadalupe Flores Torres[1], Hiromi Nicolle Calvillo Vergara[1], Iván Alejandro Lara[1]
(1) Centro Universitario UTEG, Licenciatura en nutrición, Avenida Héroes Ferrocarrileros #1325, Guadalajara, Jalisco, México
(2) Centro Universitario de los Altos, Departamento de Clínicas, Licenciatura en nutrición, Av. Rafael Casillas Aceves No. 1200, Centro Universitario de los Altos, 47620, Tepatitlán de Morelos, Jalisco, México

Introducción

La adolescencia es una etapa clave donde aumenta la autonomía, incluyendo decisiones alimentarias. La escuela influye en hábitos y conocimientos nutricionales al facilitar acceso a alimentos, siendo un espacio esencial para promover prácticas saludables y prevenir riesgos de dietas inadecuadas. **Objetivo:** Determinar la frecuencia de consumo semanal de alimentos saludables y no saludables en bachilleres de escuelas públicas de la zona metropolitana de Guadalajara, Jalisco. **Metodología:** Estudio descriptivo transversal, muestreo aleatorio simple. Frecuencia de consumo de alimentos según SMAE (Pérez-Lizaur et al., 2014), con el cuestionario Encuesta Nacional de Salud y Nutrición (ENSANUT 2018). Clasificándolo en: consumo de alimentos saludables donde: ≤16 no adecuado y No saludables: ≥5 no adecuado. Estadísticas descriptivas. **Resultados:** n=533; 54% femenino y 46% masculino; medias: 15 años, frecuencia de consumo: alimentos saludables 14.77 puntos y no saludables 3.63 puntos. Distribución por municipio: Guadalajara 47.7%, Zapopan 25%; Tlajomulco de Zúñiga 9.6%, Tonalá 9.4%, San Pedro Tlaquepaque 6% y El Salto 2.4%. Frecuencia de consumo: alimentos saludables consumo inadecuado 66.2% vs adecuado 33.8% para No saludables consumos adecuados 69.8% vs inadecuado 30.2%.
Según sexo (Mujeres vs Hombres) y municipio el consumo de alimentos saludables: El Salto 90.0% vs 66.7%; Guadalajara 58.2% vs 64.2%; San Pedro Tlaquepaque 68.4% vs 46.2%, Tlajomulco de Zúñiga 71.0% vs 65.0%, Tonalá 79.8% vs 84.6%, Zapopan 64.7% vs 73.8%; mientras que el Consumo inadecuado de alimentos no saludables: El Salto 40% vs 0%, Guadalajara 30.6% vs 28.3%, San Pedro Tlaquepaque 21.1% vs 15.4%, Tlajomulco de Zúñiga 38.7% vs 35%, Tonalá 45.8% vs 34.6% y Zapopan 19.1% vs 36.9%. **Conclusión:** Predomina el consumo inadecuado de alimentos saludables, evidenciando dietas desequilibradas, con diferencias por sexo, especialmente en mujeres, y por municipio. Sugiriendo la necesidad de intervenciones con enfoque de género y contexto local, para prevenir a largo plazo enfermedades crónicas mediante estrategias escolares tempranas.

Keywords: frecuencia de consumo, adolescentes, estudiantes
Financing: Financiamiento: recursos institucionales
Disclosure of conflict of interest: Declaración sin conflicto de interés

208

MP248TH

A SUBESTIMAÇÃO CORPORAL COMO PADRÃO PREDOMINANTE ENTRE CRIANÇAS EM IDADE ESCOLAR

La subestimación corporal como patrón predominante entre niños en edad escolar

Muriel Gubert[1], Raquel Magalhães da Silva[1], Giovanna Angela Leonel Oliveira[1], Natacha Toral[1]
(1) Universidade de Brasília, Núcleo de Estudos Epidemiológicos em Saúde e Nutrição – NESNUT/UnB. Programa de Pós-Graduação em Nutrição Humana, Faculdade de Ciências da Saúde, Brasília, Brasil.

Contexto: A imagem corporal, moldada por fatores biopsicossociais, pode ser distorcida em escolares, impactando autoestima, comportamento alimentar e saúde mental. Evidências indicam que distorções na percepção corporal podem ocorrer precocemente, com repercussões sobre autoestima, comportamento alimentar e saúde mental. Estudos também apontam associações entre percepção corporal distorcida e sintomas de ansiedade. **Objetivo:** Analisar a distorção da imagem corporal em crianças escolares, avaliando a associação e concordância entre IMC real e percebido, e a influência de variáveis sociodemográficas e de saúde mental. **Metodologia:** Estudo transversal (ENUCE - 2022) com 965 crianças (7-10 anos) de escolas públicas. A percepção da imagem corporal foi avaliada pela Escala de Silhuetas de Kakeshita e a saúde mental pela SCAS-Brasil. O estado nutricional foi determinado pelo IMC por idade em escores-Z. A distorção foi definida pela diferença entre IMC percebido e real. Análises de correlação, concordância, comparação entre categorias nutricionais e associações com variáveis sociodemográficas e de ansiedade foram realizadas. Estudo aprovado pelo CEP/UnB/CAEE 17386019.8.0000.0030. **Resultados:** Excesso de peso (IMC real) em 30,3%; 44,6% percebiam-se acima do peso. Correlação IMC real/percebido foi positiva e moderada

(r=0,44; p<0,001). Predominou subestimação corporal, especialmente em crianças com sobrepeso/obesidade (p<0,001). Maior subestimação em meninos com baixo peso (p=0,030) e meninas eutróficas/sobrepeso (p<0,001). 16,9% apresentaram ansiedade geral elevada, com associações significativas em subescalas (ansiedade generalizada *p*=0,002; fobia social *p*=0,023; TOC *p*=0,005). **Conclusão:** A subestimação da imagem corporal é predominante em crianças escolares, especialmente com maior IMC. Diferenças entre sexos em categorias nutricionais e a associação da distorção corporal com dimensões específicas da ansiedade sugerem que a percepção corporal na infância está relacionada ao estado nutricional e aspectos emocionais. Investigações longitudinais futuras podem aprofundar a compreensão desses mecanismos e subsidiar intervenções mais sensíveis.

Keywords: imagem corporal; percepção corporal; silhuetas.
Financing: Não se aplica
Disclosure of conflict of interest: As autoras declaram não haver conflito de interesses.

209
MP884RM

INFLUENCIA DEL PAÍS DE NACIMIENTO EN LA NUTRICIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARÍA DE TRABAJADORES AGRÍCOLAS

Benjamín Aceves[1], Isaiah Julius Casarez[1], Nicolas Lopez-Galvez[1]
(1) San Diego State University, School of Public Health, 5500 Campanile Dr., San Diego, United States.

Introducción: Los trabajadores agrícolas enfrentan importantes desafíos sistémicos para mantener una dieta nutritiva. En zonas fronterizas entre EE.UU. y México, estos problemas se combinan con factores culturales y demográficos. A pesar del creciente interés en los determinantes sociales de la salud para trabajadores agrícolas, existe escasa investigación sobre sus desafíos nutricionales o si el país de nacimiento (PDN) influye en estos riesgos. **Objetivo**: Describir los comportamientos nutricionales e inseguridad alimentaria entre trabajadores agrícolas de la región fronteriza y evaluar diferencias según el PDN (nacidos en EE.UU. vs. nacidos en América Latina). **Metodología**: Análisis transversal con 95 trabajadores agrícolas de la zona fronteriza México-EE.UU. La inseguridad alimentaria se evaluó con un cuestionario de 5 ítems, clasificando con una puntuación igual o mayor a 2. Los comportamientos dietéticos se midieron con 10 indicadores binarios y una escala de autoevaluación. El PDN se clasificó como nacidos en EE.UU. (n=25) o en América Latina (n=70; principalmente México). Se utilizaron pruebas exactas de Fisher y pruebas U de Mann-Whitney. **Resultados**: La muestra fue predominantemente femenina (71%), de bajos ingresos (63% con menos de $25,000/año) y con un IMC medio de 30.9. La prevalencia general de inseguridad alimentaria resultó en 11.6%, aunque mayor en nacidos en América Latina (12.9%) que en nacidos en EE.UU. (8.0%). No se encontraron diferencias significativas en los indicadores dietéticos ni en la autoevaluación (mediana = 7/10 en ambos grupos; p = 0.37). Los nacidos en EE.UU. mostraron mayor aculturación (p < 0.001) y mayor prevalencia de bajos ingresos (83.3% vs. 60.6%; p = 0.048). **Conclusiones**: El PDN influyó en la inseguridad alimentaria, siendo los trabajadores latinoamericanos el grupo de mayor riesgo. Esto se complejiza con los menores ingresos entre los nacidos en EE.UU. Los resultados destacan la compleja interacción entre migración, inseguridad alimentaria y comportamientos nutricionales.

Keywords: trabajadores agrícolas, seguridad alimentaria, comportamientos nutricionales
Financing: Beca P50MD017344, otorgada por National Institutes of Health, EE.UU.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar.

210
MS493FP

PERSONALIDAD Y RIESGO DE TRASTORNOS ALIMENTARIOS EN ADOLESCENTES. ESTUDIO SOBRE VULNERABILIDAD PSICOLÓGICA EN NL, MÉXICO

Georgina Mayela Núñez Rocha[2], Cindy Joana Aguirre Pinales[1], Cecilia Meza Peña[1], María Natividad Ávila Ortiz[1], Guillermo Cano Verdugo[1], Karina Lizette Sarellano Castillo[1]
(1) Universidad Autónoma de Nuevo León, Centro de Investigación en Nutrición y Salud Pública, Salud Pública y Nutrición, Eduardo Aguirre Pequeño S/N, Monterrey, Nuevo León, México. (2) Sin Afiliación.

Resumen. Introducción: En los últimos años, los trastornos alimentarios han mostrado un incremento sostenido en adolescentes mexicanos, posicionando a Nuevo León en el cuarto lugar nacional en 2024. Aunque las causas son multifactoriales, la evidencia señala que ciertos rasgos de personalidad pueden predisponer al desarrollo de estas patologías, generando la necesidad de estudios locales que identifiquen factores de riesgo y protección en esta población. **Objetivo:** Analizar la asociación entre factores psicológicos de personalidad y el riesgo de trastornos alimentarios en adolescentes de nivel secundaria en Nuevo León. **Metodología:** Se llevó a cabo un estudio transversal en una muestra de 340 estudiantes de secundaria durante el ciclo escolar 2023-2024. Se aplicaron los instrumentos *Eysenck Personality Questionnaire Revised-Abbreviated* (EPQR-A) para determinar rasgos de personalidad (neuroticismo, psicoticismo, extraversión) y el *Eating Attitudes Test-26* (EAT-26) para establecer el riesgo de trastornos alimentarios y de la ingesta de alimentos. Se obtuvo consentimiento informado de padres y asentimiento de los menores. El análisis incluyó estadística descriptiva, pruebas de chi cuadrada y regresión logística binaria. **Resultados:** La media de edad fue de 13 años (±7), con predominio masculino (57.3%). El 22.8% de los adolescentes presentó alto riesgo de trastornos alimentarios, 17.4% riesgo medio y 59.8% bajo riesgo. Los niveles más elevados correspondieron a neuroticismo y psicoticismo. Se observaron diferencias por sexo en neuroticismo, siendo el ser hombre y tener bajo neuroticismo factores protectores (p > .05). El modelo explicó el 63.5% del fenómeno. **Conclusiones:** Más de cuarenta por ciento de los adolescentes evaluados presentó riesgo medio o alto para desarrollar trastornos alimentarios y de la ingesta de alimentos. El neuroticismo elevado fue el principal predictor de riesgo, seguido por psicoticismo, descartándose la extraversión como factor relevante. Estos hallazgos resaltan la importancia de intervenciones preventivas en salud mental dirigidas a adolescentes con vulnerabilidades psicológicas específicas.

Keywords: trastornos alimentarios, personalidad, adolescentes
Financing: Sin financiamiento
Acknowledgments: UANL/FASPYN
Disclosure of conflict of interest: Sin conflicto de interés

211
MS933NP

INCORPORACIÓN DE PREPARACIONES 100% VEGETALES EN KIOSCOS ESCOLARES: APRENDIZAJES DE UNA TRANSICIÓN SALUDABLE

Alexandra Ximena Carolina Navarro[1], María Soledad Nahirñak[2]
(1) Sinergia Animal International, Food Policy, Programa Alimentando el Mañana, N/C, Buenos Aires, Argentina (2) Sinergia Animal International, Food Policy, Programa Alimentación el Mañana, N/C, Buenos Aires, Argentina.

Resumen. Introducción/contexto. En Córdoba, Argentina,

29 kioscos escolares participan de una estrategia del Municipio con Alianza Ciudades Saludables en el marco de la Ley Nacional 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable. Alimentando el Mañana se incorporó como aliado estratégico para sumar preparaciones 100% vegetales mediante capacitación culinaria, intervención visual del kiosco y herramientas de rentabilidad. Esto busca sumar a los objetivos nutricionales una dimensión de sostenibilidad ambiental. **Objetivo.** Sistematizar los aprendizajes surgidos durante la incorporación de preparaciones 100% vegetales, identificando adaptaciones desarrolladas por los referentes y condiciones que favorecen su implementación y sostenimiento. **Metodología.** Se sistematizaron registros de implementación, talleres y 18 encuentros individuales semiestructurados, que representaron 19 de los 29 kioscos participantes (65,5%). Se analizaron adaptaciones, resultados percibidos y aprendizajes vinculados con aceptabilidad, viabilidad, infraestructura, oferta basada en plantas y entorno escolar. **Resultados.** La incorporación de preparaciones 100% vegetales fue heterogénea y coexistió con ofertas con ingredientes de origen animal. En 17 de 18 encuentros se documentaron adaptaciones. Los aprendizajes convergieron en cuatro condiciones: **deseables** para los niños mediante formatos atractivos y familiares; **viables** para quien las comercializa adecuando ingredientes, porciones y precios; **posibles** según los recursos del kiosco; y **respaldadas** por la comunidad educativa. No se identificaron preparaciones universalmente exitosas: su aceptación varió según formato y contexto, posicionando la adaptación como aprendizaje central. La coexistencia de ambas ofertas no permite aún establecer una sustitución efectiva ni estimar su impacto ambiental. **Conclusiones.** La experiencia sugiere que las intervenciones orientadas a incorporar preparaciones 100% vegetales en kioscos escolares deben contemplar desde su diseño mecanismos de adaptación al contexto, acompañamiento durante la implementación y participación de la comunidad educativa. Más que transferir recetas estandarizadas, resulta relevante generar herramientas que permitan ser adecuadas a las condiciones económicas, operativas y culturales de cada establecimiento. Estos aprendizajes pueden orientar el diseño y escalamiento de iniciativas similares

Keywords: kioscos escolares, saludables, entorno escolar.
Financing: El Programa Alimentando el Mañana depende de la ONG Sinergia Animal International.
Disclosure of conflict of interest: Nuestro Programa no recibe financiamiento de marcas comerciales ya que promueve el uso de alimentos reales, y tampoco de entidades estatales; ya que es financiado por la ONG de la cual depende.

212
MT819RC

O PROCESSO DE COLONIALIDADE DO PALADAR SOB O CENÁRIO DO BRASIL COLONIAL

El proceso de colonialidad del gusto en el contexto del Brasil colonial

Aline Rissatto Teixeira[1], Sophia Andrade Moreira[1]
(1) Faculdade de Saúde Pública, Departamento de Nutrição, Universidade de São Paulo. Av. Dr. Arnaldo, 715 - Cerqueira César, São Paulo - SP, Brasil.

Resumo. Introdução/Justificativa: Comer é um ato complexo que vai além do biológico, envolvendo significados culturais, históricos e sociais. O paladar é moldado por fatores biológicos e socioculturais. No Brasil, três séculos de colonização europeia modificaram os hábitos alimentares de indígenas e africanos escravizados, estruturando um paladar nacional que ainda reflete ideais eurocêntricos. **Objetivo:** Compreender a formação cultural do paladar brasileiro sob a influência das ferramentas coloniais estabelecendo a relação das ferramentas eurocêntricas na hierarquização de alimentos com subsequente apontamento das principais mudanças no paladar dos povos colonizados. **Metodologia:** Revisão narrativa na base SciELO com descritores “cultura alimentar”, “paladar”, “colonialidade”, “alimentação”, “gastronomia” e “eurocentrismo”. De 426 obras iniciais, foram selecionados 8 artigos, somados a 13 referências secundárias e 5 obras literárias, totalizando 26 fontes. Empregou-se análise temática (Braun & Clarke, 2006) para apresentação de resultados. **Resultados:** Foram gerados três temas (1) A “dualidade” fundamentada a partir de Fanon, que identifica como as teorias humoral e estagista legitimaram uma hierarquização dos alimentos via subalternização dos povos indígenas e africanos. (2) “Imposição do gosto civilizado” que se deu a partir do primeiro contato dos povos originários com a comida europeia e evidente recusa indígena, via registros e relatos históricos. Observa-se mudança gradual e progressiva do paladar. (3) “Contribuições supremas do paladar” pelo colonizador ao brasileiro, sendo o sal, o açúcar e as carnes símbolos do comer civilizado segundo o olhar eurocêntrico, que formou as escolhas alimentares bem como a maneira de cozinhar e se relacionar com a comida pelo brasileiro. **Conclusões:** A colonialidade do paladar brasileiro persiste além do período colonial, e mostra-se como uma questão estrutural que segue perpetuando hierarquias alimentares contemporâneas. Reconhecer essa raiz violenta permite ressignificar a alimentação, valorizar saberes ancestrais e trazer impactos para a saúde pública atual.

Keywords: cultura alimentar, paladar, eurocentrismo
Financing: Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) – Brasil, bolsa PIBIC/USP
Disclosure of conflict of interest: As autoras não possuem conflito de interesse a declarar.

213
NB682GP

PSYCHOSOCIAL INTERVENTIONS FOR BODY IMAGE IN BREAST CANCER SURVIVORS: A SCOPING REVIEW

Intervenciones psicosociales para la imagen corporal en sobrevivientes de cáncer de mama: revisión de alcance

Keila Priscila dos Santos Avelar[1], Carmem Beatriz Neufeld[1], Eloha Flória Lima Santos[1], **Bianca Chrisóstomo Bolsoni**[2], Maria Fernanda Laus[1,2]
(1) Universidade de São Paulo, Departamento de Psicologia, Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras de Ribeirão Preto, Ribeirão Preto, Brasil. (2) Universidade de São Paulo, Departamento de Ciências da Saúde, Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto, Ribeirão Preto, Brasil

Abstract. Background: Breast cancer treatment can lead to significant changes in body image, affecting psychological well-being, quality of life, and health-related behaviors, including eating behavior. Although psychosocial interventions have been developed to address these changes, evidence remains fragmented regarding their characteristics and implementation. **Objective:** To identify and synthesize the characteristics of psychosocial interventions targeting body image in breast cancer survivors. **Methods:** A scoping review was conducted following the JBI Manual for Evidence Synthesis and PRISMA-ScR guidelines. Searches were performed in PubMed, Scopus, Web of Science, BVSalud, PsycInfo, and CINAHL between February 10 and 14, 2025. Data were descriptively categorized, including intervention type, modality, professionals involved, treatment phase, and instruments used to assess body image. **Results:** A total of 860 articles were identified, of which 20 studies were selected to compose this review. Psychological interventions were the most frequent, followed by educational and physical activity-based approaches. Most interventions were delivered face-to-face and conducted by psychologists, nurses, or phys-

iotherapists. Interventions were applied at different stages of treatment, indicating heterogeneity in target populations. The Body Image Scale (BIS) was the most commonly used instrument. Overall, most studies reported improvements in body image outcomes. However, substantial variability was observed in intervention design, delivery, and assessment methods. **Conclusion:** This review highlights the predominance of psychological interventions and the widespread use of standardized instruments to assess body image. The heterogeneity across interventions, along with the limited use of online approaches and participatory strategies, indicates important gaps in the literature. The limited inclusion of nutrition professionals also suggests insufficient integration of nutritional perspectives in addressing body image. These findings indicate the need for more interdisciplinary and comparable interventions in future research and are relevant for understanding how body image may relate to health-related behaviors in vulnerable clinical populations.

Keywords: Breast cancer, Intervention, Body image
Financing: Coordination for the Improvement of Higher Education Personnel (CAPES PROEX)
Disclosure of conflict of interest: We declare no conflicts of interest

214
ND462PN

SABERES EMPÍRICOS Y COMERCIO MINORISTA EN EL COMPORTAMIENTO ALIMENTARIO DE CIUDAD GUZMÁN, MÉXICO

Margarita Cantero Ramírez[1]
(1) Universidad de Guadalajara, Departamento de Ciencias Exactas y Metodologías, Av. Enrique Arreola Silva No. 883, Ciudad Guzmán, México.

Resumen. Contexto: Las tiendas de abarrotes en latinoamérica son componentes críticos del entorno alimentario, al funcionar como nodos de intercambio socioeconómico en sectores populares. En Ciudad Guzmán, México el tendero actúa como facilitador del acceso a alimentos, cuya gestión se basa en la experiencia intergeneracional y no en la formación técnica que moldea la disponibilidad y asequibilidad alimentaria local. El comercio minorista configura oportunidades y decisiones alimentarias mediante dimensiones físicas, sociales y económicas que inciden en la nutrición comunitaria en las diversas etapas de la vida del consumidor. **Objetivo:** Analizar cómo el entorno del comercio minorista y las interacciones entre tenderos, proveedores y clientes influyen en conductas alimentarias presentes en las estrategias de suministro del comportamiento de compra. **Metodología:** Estudio cualitativo fenomenológico basado en 16 entrevistas semi estructuradas a tenderos de tiendas de abarrotes para explorar la ética, adaptabilidad y saberes empíricos. **Resultados:** Destacan los principios éticos de honestidad, respeto y amabilidad que rigen la relación de confianza con el consumidor, el ajuste de inventarios a determinantes socioculturales como los ciclos escolares y festividades religiosas a partir de lo cual los establecimientos céntricos se benefician mientras que aquellos en las periferias reportan una disminución de ventas por el desplazamiento del consumo. La dimensión económica destaca por la persistencia del crédito diferido como mecanismo de resiliencia ante la falta de liquidez, mientras que la dimensión digital emerge con la adopción de puntos de venta y pagos electrónicos para mejorar la transparencia y competitividad frente al comercio moderno. **Conclusiones:** El entorno alimentario local está configurado por el buen trato y la sabiduría empírica, la resiliencia de estos negocios depende de su capacidad para interpretar las necesidades de su comunidad bajo reglas no escritas de lealtad que sostienen el tejido alimentario comunitario.

Keywords: comercio minorista, comportamiento alimentario, disponibilidad de alimentos
Financing: Sin financiamiento
Disclosure of conflict of interest: La autora declara no tener conflicto de interés que reportar.

215
ND491HJ

DESIGUALDADES EN EL ACCESO A LOS ALIMENTOS EN BRASIL: ENFOQUE RACIAL Y DE GÉNERO

Letícia Lopes Vieira[1], Raquel Canuto[2], Ana María Thomaz Maya Martins[3], Laís Amaral Mais[3], Larissa Loures Mendes[1], **Luana Lara Rocha**[1]
(1) Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, Brasil
(2) Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, Brasil
(3) Instituto de Defesa de Consumidores, São Paulo, Brasil

Resumen. Introducción: Las poblaciones en situaciones de vulnerabilidad, como las mujeres y las personas negras, se enfrentan a mayores dificultades físicas y económicas para acceder a los alimentos, lo que pone de manifiesto que los entornos alimentarios están estructurados como un reflejo de las desigualdades sociales del país. **Objetivo:** Identificar y sintetizar la evidencia sobre acceso, adquisición y disponibilidad de alimentos en Brasil, con enfoque en género y raza/color de piel, así como mapear recomendaciones para políticas públicas orientadas a la equidad. **Metodología:** Se realizó una revisión de alcance en cuatro bases de datos sin restricciones de fecha. La estrategia de búsqueda se elaboró combinando los descriptores “acceso”, “adquisición” y “disponibilidad” de alimentos con marcadores sociales como “género” y “raza/color de piel”, utilizando operadores booleanos. Todas las etapas de selección de estudios y extracción de datos fueron realizadas de forma independiente por dos investigadores. **Resultados:** Se evidencian desigualdades estructurales en el acceso a los alimentos, con barreras más pronunciadas para las mujeres negras. Se observó una concentración de desiertos y pantanos alimentarios en zonas con mayor vulnerabilidad social y racial. No obstante, se identificó una falta de estudios que abordaran el género y la intersección entre género y raza/color de piel. Las recomendaciones identificadas en los estudios analizados señalan la necesidad de políticas públicas que no solo amplíen el acceso a alimentos saludables, sino que también aborden las desigualdades sociales y estructurales que configuran los entornos alimentarios. **Conclusiones**: Los hallazgos evidencian la persistencia de desigualdades estructurales en el acceso a los alimentos en Brasil, con impactos desproporcionados sobre mujeres negras, y destacan la necesidad de políticas públicas que incorporen enfoques interseccionales de raza y género para garantizar el derecho humano a una alimentación adecuada.

Keywords: seguridad alimentaria, género, grupos raciales
Financing: Global Health Advocacy Incubator (GHAI) (BRAZIL-RIIO-05D) y Decit/SECTICS/MS mediante el proceso nº 405982/2024-0.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar.

216
NF694ML

ESTANDARIZACIÓN DEL INSTRUMENTO NEMS-R PARA LA EVALUACIÓN DE ENTORNOS ALIMENTARIOS EN RESTAURANTES DE ECUADOR

Paulina C. Campoverde-Carpio[1], Sofia P. Maldonado Gavilanes[1], Samuel Adrian Escandón Dután[1], **Paulina Campoverde**[1], Angélica María Ochoa-Avilés[1]
(1) Universidad de Cuenca, Departamento de Biociencias, Cuenca, Ecuador

Contexto: El aumento del sobrepeso y la obesidad en Ecuador está estrechamente relacionado con los entornos alimentarios obesogénicos. Sin embargo, el país carece de instrumentos validados para su medición.
Objetivo(s): Estandarizar el instrumento *Nutrition Environment Measures Survey in Restaurants* (NEMS-R) para su aplicación en el contexto ecuatoriano. **Metodología**: Se llevó a cabo una traducción inversa, adaptación cultural y digitalización (KoboToolbox) del instrumento, para una posterior estandarización en 15 establecimientos y su aplicación en 39 restaurantes en una manzana alrededor de una universidad pública en la ciudad de Cuenca-Ecuador. Las instituciones se seleccionaron por un muestreo a conveniencia considerando características similares del nivel socioeconómico. El instrumento fue aplicado de manera independiente por dos investigadoras. La fiabilidad inter-observador se evaluó mediante el índice de correlación intraclase (ICC) empleando el programa RStudio (Versión 4.2.3). Adicionalmente, se analizó la composición del segundo plato del menú estándar del almuerzo que ofertaba cada restaurante a precio regular, mediante un registro fotográfico, comparado las porciones de carbohidratos, proteínas y vegetales/legumbres con las recomendaciones de la Escuela de Salud Pública T.H Chan de Harvard. **Resultados**: Tras la estandarización, la fiabilidad mejoró de 0.274 a 0.962. Se identificó una baja disponibilidad de opciones saludables, mediana (1), rango (-3 a 10) siendo la escala de (-8 a 32), limitados facilitadores y ciertas barreras que impiden un entorno más saludable. Por otro lado, la proporción de los platos hallados en los restaurantes muestreados carecen de una distribución adecuada de proteínas, carbohidratos, y legumbres. **Conclusiones**: La aplicación del instrumento NEMS-R adaptado evidenció un entorno alimentario universitario con limitada oferta saludable, lo que enfatiza la necesidad de políticas públicas que promuevan dietas más equilibradas.
Keywords: entorno alimentario, NEMS-R, fiabilidad.
Financing: El presente estudio fue autofinanciado por los autores
Acknowledgments: A mi colega Sofia Maldonado y a mi mentora Angélica Ochoa por su valiosa orientación.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

217
NK245NQ

CONSUMO DE ULTRAPROCESADOS E INSEGURIDAD ALIMENTARIA EN NIÑOS HOSPITALIZADOS: UNA PERSPECTIVA ONE HEALTH

Rafaela da Silveira Corrêa[1], Haissa Iaronka Cardoso[1], Luisa Rebechi Zampieri[1], Vera Lucia Bosa[1], Michele Drehmer[1]
(1) Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Programa de Pós-Graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde, Faculdade de Medicina, Rua Ramiro Barcelos, 2400, Porto Alegre, RS, Brazil, ZIP Code 90035-003., Porto Alegre, Brasil.
Resumen. Introducción: La inseguridad alimentaria y nutricional es un problema de salud pública asociado a desigualdades socioeconómicas y sistemas alimentarios que favorecen prácticas alimentarias poco saludables. Desde la perspectiva *One Health*, comprender su relación con el consumo de ultraprocesados en poblaciones pediátricas vulnerables es clave para abordar desigualdades tempranas en salud. **Objetivo:** Evaluar la asociación entre inseguridad alimentaria y consumo de alimentos ultraprocesados en niños hospitalizados. **Metodología:** Estudio transversal con niños hospitalizados y sus cuidadores en un hospital universitario del sur de Brasil. La inseguridad alimentaria del hogar fue evaluada mediante la Escala Brasileña de Inseguridad Alimentaria, categorizada en seguridad e inseguridad alimentarias. El consumo de ultraprocesados fue evaluado mediante marcadores del Sistema de Vigilancia Alimentaria y Nutricional. Para el análisis, los niños fueron agrupados en dos grupos etarios (6–23 meses y ≥2 años). Se calcularon frecuencias absolutas y relativas, y las asociaciones se analizaron mediante regresión logística ajustada por edad. **Resultados:** Se incluyeron 361 niños con datos válidos; 44,3% (n=264) vivían en inseguridad alimentaria. El 34,1% (n=123) tenía entre 6 y 23 meses y el 65,9% (n=238), 2 años o más. El consumo de ultraprocesados se observó en 72,1% (n=259), principalmente bebidas azucaradas (58,6%; n=211) y snacks/fideos instantáneos (54,6%; n=196). Tras el ajuste, los niños en inseguridad alimentaria presentaron mayor probabilidad de consumo de ultraprocesados (OR=2,08; IC95% 1,16–3,81). Los niños ≥2 años presentaron mayor probabilidad en comparación con los de 6–23 meses (OR=18,35; IC95% 10,36–33,83). **Conclusiones:** La inseguridad alimentaria puede asociarse no solo a restricción en el acceso a alimentos, sino también a mayor consumo infantil de ultraprocesados, reforzando la interrelación entre vulnerabilidades sociales, sistemas alimentarios y salud infantil.
Keywords: inseguridad alimentaria, alimentos ultraprocesados, one Health
Financing: Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio Grande do Sul (24/2551-0001407-1)
Acknowledgments: A todos los cuidadores que participaron generosamente en este estudio.
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflictos de interés relacionados con este estudio.

218
NN295PN

AMBIENTE ALIMENTAR NO ENTORNO DE ESCOLAS PÚBLICAS DE UMA CAPITAL DO SUDESTE BRASILEIRO

El entorno alimentario de escuelas públicas de una capital del sureste de Brasil

Miriam Carmo Rodrigues Barbosa[1], Maria Clara Barcelos de Aquino[1], Raisa Pessini Pizetta[1], Marcelo Brener Nascimento Carini[1], Débora Nogueira Lopes[2], Anna Christina Pinheiro Fernandes[3]
(1) Universidade Federal do espírito Santo, Programa de Pós-graduação em Nutrição e Saúde - UFES. Brasil, Av. Maruípe, 1440 - Bairro da Penha, Campus Maruípe Cep: 29047-185 Vitória - ES - Brasil, Vitória, Brasil. (2) Universidade Federal de Goiás, Geologia, Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade Federal de Goiás - FCT/UFG, Estrada Municipal - Quadra e Área Lote 04 - Bairro Fazenda Santo Antônio CEP: 74971-451 - Aparecida de Goiânia - Goiás - Brasil, Goiás, Brasil. (3) Universidad del Desarrollo (UDD), Nutrición y Dietética, Nutrición y Dietética, Av. Plaza 680, Las Condes, Santiago, Chile.
Resumo. Ambiente alimentar refere-se a todo tipo de espaço capaz de gerar influência sobre a alimentação e a saúde do indivíduo. Há evidências de que o ambiente ao entorno das escolas apresenta características que favorecem escolhas alimentares inadequadas. Neste contexto, o presente estudo tem como objetivo principal avaliar o ambiente alimentar no entorno de escolas públicas de ensino fundamental, a fim de compreender sua influência sobre as escolhas alimentares dos estudantes considerando as características do estrato socioeconômico das regiões. Trata-se de uma estudo ecológico, de caráter exploratório, do tipo transversal, realizado em escolas do município de Vitória-ES, capital do estado do Espírito Santo, localizada no sudeste do Brasil. Os dados foram coletados entre julho de 2024 e dezembro de 2025. Para a avaliação do ambiente alimentar, foram empregados a classificação NOVA e os instrumentos ESAO-r e ESAO-s. O acesso a alimentos saudáveis

foi analisado por meio do cálculo do Healthy Restaurant Index (HMRI) e do Healthy Food Store Index (HFSI), enquanto a diferença estatística entre medianas foi verificada pelo teste de Kruskal-Wallis. A análise dos dados foi realizada no software *SPSS*, versão 15, considerando um nível de significância de 5%. Os achados revelaram que a renda, embora importante, não é o único fator determinante na configuração do ambiente alimentar no entorno escolar. Mesmo em regiões de baixa renda, foram observadas diferenças significativas na oferta de alimentos, com variação entre predominância de ultraprocessados e alimentos in natura. Os achados indicam que outros aspectos territoriais e estruturais influenciam o acesso a alimentos saudáveis, o que desafia a ideia de uma relação linear entre vulnerabilidade social e ambiente alimentar desfavorável.
Keywords: espaço social alimentar; segurança alimentar; escolas.
Financing: PRPPG UFES e FAPES
Disclosure of conflict of interest: Não há conflito de interesses.

219
NN331LK

POLÍTICAS DE INCENTIVO A INTERVENÇÕES NO AMBIENTE DO COMÉRCIO VAREJISTA DE ALIMENTOS: REVISÃO DE ESCOPO.

Políticas de incentivo a intervenciones en el comercio minorista de alimentos: revisión de alcance.

Melissa Yasmin Alves Tarrão[1,3], Mariana Julião Guilarducci[1,3], Ana Paula Bortoletto Martins[2,3], Patricia Constante Jaime[2,3]
(1) Universidade de São Paulo, Pós-Graduação em Nutrição em Saúde Pública, Faculdade de Saúde Pública, São Paulo, Brasil. (2) Universidade de São Paulo, Departamento de Nutrição, Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, São Paulo, Brasil. (3) Universidade de São Paulo, Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde (Nupens), Faculdade de Saúde Pública, São Paulo, Brasil.

Resumo. Contexto: Modificações nos sistemas alimentares globais têm favorecido a produção e comercialização de alimentos ultraprocessados. Paralelamente, diversos locais enfrentam problemas de abastecimento de alimentos in natura e minimamente processados, configurando ambientes com acesso limitado a alimentos saudáveis. Intervenções no comércio varejista de alimentos têm sido desenvolvidas para enfrentar esse problema. **Objetivo:** Identificar e caracterizar políticas associadas a intervenções no comércio varejista de alimentos em revisão de escopo. **Metodologia:** Foi realizada uma revisão de escopo em agosto de 2024, atualizada em abril de 2026, para identificar e caracterizar intervenções no comércio varejista de alimentos, assim como barreiras e facilitadores. As intervenções foram classificadas em: (1) independentes, quando conduzidas por pesquisadores ou outros atores; e (2) apoiadas por políticas públicas, quando promovidas por governos. **Resultados:** Foram identificados 1.048 artigos e 84 estudos em teses e dissertações. Após triagem e confirmação de elegibilidade, 25 artigos foram incluídos, sendo 17 intervenções independentes e 8 apoiadas por políticas públicas. As intervenções (2) foram majoritariamente desenvolvidas nos Estados Unidos, em diferentes níveis de governo, e direcionadas a pequenos varejistas e populações de baixa renda em áreas com acesso limitado a alimentos saudáveis. As políticas incluíram incentivos financeiros e técnicos, além de regulamentações e medidas fiscais, destacando-se por atuar sobre barreiras estruturais, como financiamento e apoio técnico, em contraste com intervenções independentes, nas quais esses aspectos foram apontados como desafios à sustentabilidade das ações. Contudo, persistem limitações relacionadas à distribuição e abastecimento de alimentos saudáveis, às relações comerciais e a problemas urbanos. **Conclusões:** Políticas associadas a intervenções saudáveis no comércio varejista de alimentos, apresentam potencial, especialmente por atuarem de forma estruturada. Contudo, é necessário ampliar estudos de monitoramento e avaliação para verificar a efetividade para a população e os comerciantes, bem como sua aplicabilidade em contextos distintos, considerando a predominância de estudos realizados nos Estados Unidos.
Keywords: ambiente alimentar, comércio varejista de alimentos, políticas públicas
Financing: FAPESP (2023/13672-9); Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Brasil (CAPES).
Disclosure of conflict of interest: As autoras declaram não possuir conflito de interesses.

220
NQ486QN

CALIDAD DE LA DIETA EN COLOMBIA: EVIDENCIA NACIONAL A PARTIR DEL DIET QUALITY QUESTIONNAIRE (DQQ)

Victoria Eugenia Soto[1], Elisa María Cadena-Gaona[1], Irieleth Gallo[1], **Maria del Pilar Zea León**[2], Nathalia Parra-Esparza[3]
(1) Universidad Icesi, PROESA, Cali, Colombia. (2) Pontificia Universidad Javeriana, Departamento de Alimentación y Nutrición, Cali, Colombia. (3) Pontificia Universidad Javeriana, Programa de Nutrición y Dietética, Cali, Colombia.

Resumen. Introducción: Las dietas subóptimas son un factor de riesgo mayor de enfermedad y operan por dos vías: la adecuación de grupos protectores y la moderación de los asociados a enfermedades no transmisibles (ENT). El DQQ aporta indicadores estandarizados y comparables internacionalmente, permite el monitoreo poblacional a bajo costo e incorpora el MDD-W, indicador ODS 2.2.4 desde 2025. **Objetivo:** Estimar indicadores de calidad de la dieta en Colombia y caracterizar sus brechas por sexo, edad, pertenencia étnica y zona. **Metodología:** Estudio transversal con 39,278 recordatorios de 24 horas de la ENSIN 2015, con representatividad nacional y regional. Los alimentos se asignaron a 28 de las 29 categorías del DQQ según composición nutricional, nivel de procesamiento y forma habitual de consumo en Colombia. Se estimaron los seis indicadores del DQQ: MDD-W, DDS, All-5, NCD-Protect, NCD-Risk y GDR. **Resultados:** El 62.6% de las mujeres en edad fértil alcanzó la diversidad alimentaria mínima (urbano 63.3%; rural 59.2%), con brechas por etnia (indígenas 45.0%; afrodescendientes 51.8%; sin pertenencia étnica 64.0%). El DDS promedio fue 4.8 (mujeres 5.0; hombres 4.6) y solo 9.1% consumió los cinco grupos; legumbres y nueces fue el grupo menos consumido (un cuarto de la población). El NCD-Protect fue bajo (2.26), menor en indígenas (1.96) y afrodescendientes (1.93); el NCD-Risk alcanzó 2.35, superior en zona urbana (2.50 frente a 1.82). Adolescentes y jóvenes mostraron la menor diversidad (DDS 4.6) y el mayor riesgo (NCD-Risk 2.9). **Conclusiones:** La calidad de la dieta en Colombia es insuficiente y desigual, con mayor vulnerabilidad en población indígena, afrodescendiente y rural. Los resultados son línea de base para próximas encuestas nacionales y orientan políticas de acceso equitativo a alimentos protectores, especialmente legumbres y frutas, mediante compras públicas locales, programas alimentarios culturalmente pertinentes y educación alimentaria y nutricional con enfoque en biodiversidad.
Keywords: calidad de la dieta, diversidad alimentaria, Colombia
Financing: Pontificia Universidad Javeriana; PROESA, Universidad Icesi.
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflictos de interés.

221
NQ783PS

MENOR CALIDAD DE DIETA EN NIÑOS/AS DE CUIDADORES AUTORITARIOS Y DESINTERESADOS EN CHILE

Marcela Vizcarra Catalan[7], Liliana Aguayo[4], Macarena Gacitúa[1,5], Daira Velandia[1,5], Angela Martínez[1,2,3], Carvalho Mariana[6]
(1) Universidad de Valparaíso, Farmacia, Gran Bretaña 1093, Valparaíso, Chile. (2) Centro de Investigación del Comportamiento Alimentario, Escuela de Nutrición y Dietética, Farmacia, Avenida Gran Bretaña 1093, Playa Ancha, Valparaíso, Valparaíso, Chile. (3) Centro de Micro Bioinnovación CMBi, Escuela de Nutrición y Dietética, Facultad de Farmacia, Avenida Gran Bretaña 1093, Playa Ancha, Valparaíso, Valparaíso, Chile. (4) Universidad de Emory, Nell Hodgson Woodruff School of Nursing, Emory Global Diabetes Research Center, 1518 Clifton Rd, Atlanta, Estados Unidos. (5) Instituto de Estadística, Facultad de Ciencias, Avenida Gran Bretaña 1093, Playa Ancha, Valparaíso, Valparaíso, Chile. (6) Universidad Federal Minas Gerais, Departamento de Nutrición, Escuela de Enfermería, Av. Prof. Alfredo Balena, 190 - Santa Efigênia, Belo Horizonte, Brasil (7) Sin Afiliación.

Resumen. Introducción: La socialización parental se asocia con la dieta de niños/as en la primera infancia, influyendo en su estado nutricional. Existe escasa evidencia sobre estas asociaciones en Chile, donde el 49% de los niños/as presenta malnutrición por exceso. **Objetivo:** Examinar la relación entre los estilos de crianza en alimentación (ECA) y la calidad de la dieta de niños/as en Chile. **Métodos:** Estudio observacional, transversal y analítico. Los participantes fueron cuidadores de niños/as entre 2 y 5 años (n = 782), reclutados en 56 jardines infantiles de Fundación Integra, seleccionados aleatoriamente en 6 regiones de Chile. Los participantes respondieron cuestionarios autorreportados de estilos de crianza en alimentación y calidad de la dieta. Se creó un puntaje global de calidad de dieta, basado en recomendaciones de alimentación para preescolares y población chilena. Se realizaron regresiones logísticas ordinales para examinar la asociación entre ECA y calidad de la dieta en niños/as, considerando el estilo de crianza respetuoso como referencia y ajustando por educación, peso al nacer, IMC parental y región. **Resultados:** Los ECA de los participantes fueron: 34% indulgentes, 32,4% autoritarios, 18,2% desinteresados y 15,5% respetuosos. Un 91,6% tenía educación media o superior; la edad media fue de 34 años (DE = ±9), principalmente madres. Los cuidadores autoritarios presentaron un 47% (OR = 0,53; IC del 95% = 0,35–0,78) y un 40% (OR = 0,60; IC del 95% = 0,38–0,92) menor probabilidad de una mejor calidad de dieta en comparación con el estilo respetuoso. **Conclusiones:** Los niños/as de madres, padres o cuidadores con estilo autoritario y desinteresado tienen una alimentación de menor calidad, lo que sugiere la necesidad de desarrollar programas con enfoque familiar que promuevan una alimentación saludable en la primera infancia. Se requiere más investigación para comprender los mecanismos que explican a estas asociaciones.

Keywords: niñez, dieta, crianza
Financing: Financiamiento: FONDECYT INCIACION 11230840, otorgada por Agencia Nacional de Investigación y Desarrollo, Chile.
Acknowledgments: Agradecemos a las familias de Fundación Integra que participaron en el estudio.
Disclosure of conflict of interest: Sin conflicto de interés.

222
NR763QJ

FACTORES DETERMINANTES DE DESNUTRICIÓN CRÓNICA EN NIÑOS MENORES DE 5 AÑOS EN ATE, LIMA-2023

Juana Margarita Flores-Luna[3], Juan Enrique Huaringa-Capistrano[1], Liz Mariel Surichaqui-Arancibia[1], Luz Fabiola Guadalupe-Sifuentes de Posadas[2], Henry Guija-Guerra[4], Alfredo Juan Flavio Diaz-Guadalupe[5]
(1) Universidad Norbert Wiener, Lima/Perú., 1. Programa Académico de Farmacia y Bioquí, Ciencias de la Salud, Av. Arequipa 440, Lima, Perú. (2) Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Farmacología, Bromatología y Toxicología, Farmacia y Bioquímica, Jr. Huanta 1182, Lima, Perú. (3) Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Bioquímica, Farmacia y Bioquímica, Jr. Huanta 1182, Lima, Perú. (4) Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Departamento de Nutrición, Facultad de Medicina, Av. Miguel Grau 755, Lima, Perú (5) Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas, Departamento de Medicina Crítica, -, Av. Angamos Este 2520, Lima, Perú

Contexto: La desnutrición crónica afecta al 12,1% de los niños menores de 5 años en el Perú, ello ocasiona efectos irreversibles en el sistema nervioso central y conlleva una carga social importante para el país en el futuro. Existen una serie de factores determinantes que influyen en que la desnutrición crónica se perpetúe en nuestra sociedad. **Objetivo(s)**: Identificar los factores determinantes de desnutrición crónica en niños menores de 5 años en Ate. **Metodología**: Estudio de enfoque cuantitativo y de diseño descriptivo, transversal, observacional y prospectivo. La investigación se desarrolló con el total de la población de 384 niños, cuyo estado nutricional se tomó de los datos de la tarjeta de control proporcionada por sus padres y se aplicó un cuestionario para identificar los determinantes de la desnutrición crónica, validado con un coeficiente de correlación de Pearson de 0,55. **Resultados**: El 85,4% de los niños presentó desnutrición crónica leve. El 47,9% de las madres trabaja de manera independiente y solo el 20,8% ha concluido la educación secundaria. Entre los principales determinantes inmediatos más importantes que se lograron identificar en los niños con desnutrición crónica leve se tienen: infección de las vías respiratorias (88,0%), enfermedad diarreica aguda (91,5%), nunca consumió hierro de manera profiláctica (98,7%). Entre los principales determinantes subyacentes se tienen: Abastecimiento de agua mediante camión cisterna (85,4%), uso de letrinas (85,4%), no asistencia a controles del recién nacido (97,9%). **Conclusiones**: Los principales determinantes de la desnutrición crónica son las siguientes: enfermedades respiratorias y diarreicas, edad de la madre, situación laboral de la madre, acceso a servicios básicos y asistencia a los controles del recién nacido.

Keywords: desnutrición crónica, enfermedad diarreica aguda, hierro.
Financing: Financiamiento: autofinanciado.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar.

223
NT575NR

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS EN HOGARES ARGENTINOS SEGÚN ENCUESTA NACIONAL DE NUTRICIÓN Y SALUD 2 (ENNYS2)

María Elisa Zapata[1], Anabella Salomone[1], Yesica Arzamendia[1], Franco Julián Cardoso[1]
(1) Observatorio del Derecho a la Alimentación - Universidad de Flores - Patagonia - Argentina.

Resumen. Introducción: Las prácticas alimentarias son conjuntos de acciones que desarrollan los hogares para hacer frente a la obtención de una canasta de alimentos. Las estrategias cambian según las condiciones sociodemográficas de las personas y hogares. **Objetivo:** Describir la adquisición de alimentos de adultos residentes de entornos urbanos argentinos según sus características sociodemográficas. **Metodología**: estudio observacional, descriptivo y transversal que utilizó la base de datos de la Encuesta Nacional de Nutrición y Salud de 2018-19 la cual tomó una muestra probabilística, estratificada por región y polietápica, aleatoria conformada por 7367 personas de 18

años o más. Se realizó análisis descriptivo de los lugares donde se adquieren los alimentos, la influencia de la publicidad en la compra, el sexo de quien se ocupa de comprar y elaborar y se estratificó según variables sociodemográficas seleccionadas. **Resultados:** Los alimentos secos y los lácteos son adquiridos principalmente en supermercados (85,8% y 81,2%, respectivamente), mientras que vegetales, frutas y carnes se adquieren en comercios específicos (79,7% y 75,0%, respectivamente). Sólo el 16,1% de los adultos percibe influencia de la publicidad al momento de la compra. Esta última es una tarea realizada mayoritariamente por mujeres (72,8%), siendo la opción más frecuente tanto en hogares con jefatura femenina (94,8%) como con jefatura masculina (58,9%). **Conclusiones:** Los resultados evidencian diferencias en los canales de compra de alimentos, una escasa percepción del impacto publicitario y roles de género claramente definidos, lo que pone de relieve la importancia de las políticas públicas para promover una alimentación más equitativa, informada y saludable.

Keywords: Encuestas nutricionales, género, publicidad de alimentos
Financing: Proyecto aprobado por RCS 149/25 en convocatoria de investigación de la Universidad de Flores
Disclosure of conflict of interest: Sin conflicto de interés

224
PB331TJ

AMBIENTE ALIMENTAR COMUNITÁRIO E DO CONSUMIDOR: RETRATO DE UMA CIDADE PEQUENA DO SUDESTE BRASILEIRO

Entorno alimentario comunitario y del consumidor: retrato de una pequeña ciudad del sureste de Brasil

Amandha Brechiani Rangel[1], Suzana Souza Caldana[1], Raisa Pessini Pizetta[2], Miriam Carmo Rodrigues Barbosa[2], Wagner Miranda Barbosa[1], **Flavia Vitorino Freitas**[1]
(1) Universidade Federal do Espírito Santo, Departamento de Farmácia e Nutrição, Centro de Ciências Exatas, Naturais e da Saúde, Avenida Alto Universitário, s nº, Bairro: Guararema – CEP: 29500-000, Alegre, Brasil. (2) Universidade Federal do Espírito Santo, Departamento de Nutrição, Centro de Ciências da Saúde, Avenida Marechal Campos, 1468, Bonfim – CEP: 29047-105, Vitória, Brasil.

Resumo. O presente estudo teve como objetivo avaliar o ambiente alimentar comunitário e do consumidor da cidade Jerônimo Monteiro, localizada no Estado do Espírito Santo, região sudeste do Brasil, a fim de compreender as condições locais relacionadas à disponibilidade e ao acesso de alimentos. Buscou-se caracterizar a distribuição e o perfil dos estabelecimentos que comercializavam alimentos, considerando-se o distrito-sede, que caracteriza a área urbana municipal. Trata-se de um estudo transversal, envolvendo a identificação, por georreferenciamento, dos pontos de venda de alimentos, bem como a aplicação dos instrumentos ESAO-feira livre, ESAO-s e ESAO-r, seguido dos cálculos dos índices HFSI e HMRI, os quais podem variar, respectivamente, de 0 a 16 e de 0 a 8 pontos. Foram identificados 85 estabelecimentos no território estudado, dos quais 22,3% foram classificados como tipo 1; 7,1% como tipo 2 e 70,6% em tipo 3, conforme a classificação Locais-NOVA. Com relação ao ambiente alimentar do consumidor, 29,4% dos estabelecimentos foram cassificados como comércio de alimentos para consumo no domicílio, com pontuação média do HFSI de 7,05 (± 3,05), enquanto 70,6% foram classificados como comércio de alimentos para consumo imediato, com mediana do HMRI de 2,0 (0,0;4,0). Além disso, os locais de venda de alimentos para consumo imediato apresentaram maior oferta de alimentos ultraprocessados. Por meio desses resultados foi possível concluir que o ambiente alimentar do município é promotor de alimentação não saudável, o que ressalta a necessidade de políticas públicas regulatórias e de estratégias locais voltadas à promoção de escolhas alimentares mais saudáveis.

Keywords: Comércio de Alimentos, Escolhas alimentares, Alimentação Adequada e Saudável
Financing: FAPES - EDITAL 22/2023 - BPC 2024
Acknowledgments: Fundação Amparo à Pesquisa Inovação Espírito Santo - FAPES; Secretaria Municipal Educação de Jerônimo Monteiro.
Disclosure of conflict of interest: Os autores declaram que não há conflitos de interesse.

225
PG656RM

INICIATIVAS DE PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NO VAREJO ALIMENTAR DE MUNICÍPIOS BRASILEIROS DE PEQUENO PORTE

Iniciativas de promoción de alimentación saludable en el comercio minorista alimentario de pequeños municipios brasileños

Mariana Julião Guilarducci[1,3], Irene Carolina Sousa Justiniano[2,3], Beatriz Lainy Penha Marques Torres[1,3], Ana Paula Bortoletto Martins[1,2,3], Camila Aparecida Borges[3,4], Patrícia Constante Jaime[1,2,3]
(1) Universidade de São Paulo, Departamento de Nutrição, Faculdade de Saúde Pública, Avenida Doutor Arnaldo, 715, Cerqueira César, São Paulo - SP, Brasil - CEP 01246-904, São Paulo, Brasil (2) Universidade de São Paulo, Departamento de Nutrição, Faculdade de Saúde Pública, Avenida Doutor Arnaldo, 715, Cerqueira César, São Paulo - SP, Brasil - CEP 01246-904, São Paulo, Brasil. (3) Universidade de São Paulo, Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde/NUPENS, Faculdade de Saúde Pública, Avenida Doutor Arnaldo, 715, Cerqueira César, São Paulo - SP, Brasil - CEP 01246-904, São Paulo, Brasil. (4) Universidade de São Paulo, Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Escola Superior de Agricultura; Luiz De Queiroz;, Av. Pádua Dias, 235 - Agronomia, Piracicaba - SP, 13418-900, Piracicaba, Brasil.

Resumo. Introdução: No varejo alimentar, os consumidores são expostos a múltiplos fatores que podem influenciar tanto escolhas saudáveis quanto não saudáveis. Nesse contexto, o comércio varejista desempenha papel fundamental na definição dos padrões de compra, sendo um espaço estratégico para a implementação de intervenções que promovam a aquisição de alimentos mais saudáveis. **Objetivos:** Descrever as ações de promoção da alimentação saudável praticadas pelos comércios varejistas de cinco municípios de pequeno porte do Estado de São Paulo. **Metodologia:** Trata-se de estudo de métodos mistos realizado com comerciantes (n=20) de municípios de até 30 mil habitantes. Foram realizadas entrevistas semi-estruturadas nos meses de junho e julho de 2025. As entrevistas foram gravadas, transcritas e analisadas à luz do *Consolidated Framework for Implementation Research* (CFIR). O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da FSP/USP. **Resultados:** Dentre 21 iniciativas avaliadas, seis foram apontadas como as mais realizadas nos comércios: Parcerias com produtores locais (n=10), redução de preço de FLV (n=12), redução de preço próximo do vencimento (n=16), agrupamento de ingredientes culinários (n=12), divulgação de preços nas mídias locais (n=10) e criação de dias da semana com ofertas específicas (n= 10). Após análise do material, foi observado que as iniciativas estavam predominantemente associadas à vantagem relativa e ao custo, indicando forte orientação econômica. Adicionalmente, fatores do contexto externo, como condições locais e elementos do processo, como planejamento, execução e engajamento, evidenci-

am a incorporação dessas práticas à rotina dos estabelecimentos. **Conclusões:** O varejo alimentar incorpora algumas práticas que podem favorecer a alimentação saudável, especialmente quando alinhadas à lógica comercial. Esses achados reforçam o potencial do varejo como ambiente estratégico para a promoção da saúde, destacando a importância de políticas e intervenções que considerem os incentivos econômicos e o contexto local para qualificar o ambiente alimentar.
Keywords: promoção da saúde, intervenções no varejo, políticas públicas
Financing: Este trabalho foi financiado pela FAPESP, através dos Processos nº 2023/14855-0 e 2022/03288-4.
Acknowledgments: Agradecemos à FAPESP pelo financiamento concedido, fundamental para a realização deste estudo.
Disclosure of conflict of interest: As autoras declaram que não há conflito de interesses.

226
PG954LM

THE PERSUASIVE ARCHITECTURE OF CHILD-DIRECTED ULTRA-PROCESSED FOOD MARKETING ON SOCIAL MEDIA: NETWORK ANALYSIS IN BRAZIL

Arquitectura persuasiva del marketing de ultraprocesados dirigido a niños en redes sociales en Brasil

Paula Horta[1], Paloma Barros[1], Magdalena Muc[3], Mariana Ribeiro[2], Lais Mais[2], Juliana Matos[1]
(1) UFMG, Nutricion, Brasil, (2) IDEC, Brasil, (3) The Open University, Inglaterra

Resumo. Introduction: Exposure to ultra-processed food products (UPFP) marketing shapes children's perceptions, preferences, and behaviours, negatively influencing dietary patterns.
Objective: to analyze the co-occurrence of marketing strategies in child-directed content on social media profiles of UPFP brands in Brazil. **Methods:** This cross-sectional exploratory study followed the "L" (Landscape of campaigns) step of the CLICK framework, applying the WHO/Europe protocol. UPFP brands were selected based on child-directed marketing strategies on labels. Official national brand pages were identified on Instagram, TikTok, and YouTube, where posts were analysed (n=994). Social Network Analysis (SNA) identified clusters and patterns of strategy co-occurrence. **Results:** On Instagram, Cluster 1 combined promotional elements (calls to purchase, consume, new products, offers, and hashtags) with sensory and emotional appeals (taste, sensory attributes, enjoyment/satisfaction, fun, and novelty), along with brand characters, seasonal appeals, and health washing, while Cluster 2 grouped social influence and engagement strategies (celebrity endorsement, other characters, joint posts, entertainment events, humor, product consumption depictions, and physical activity). On TikTok, Cluster 1 was dominated by social influence and engagement tactics (celebrities, other characters, joint posts, engagement cues, humor, and product novelty), whereas Cluster 2 combined product promotion with emotional and lifestyle appeals (calls to purchase, consumption prompts, offers, hashtags, taste, sensory attributes, enjoyment/satisfaction, fun, brand characters, seasonal dates, and health washing). On YouTube, different from Instagram and TikTok, three clusters were identified: Cluster 1 emphasized social influence and institutional visibility (celebrities, other characters, offers, and hashtags); Cluster 2 represented direct product promotion, associated with sensory appeals and explicit consumption cues; and Cluster 3 concentrated positioning strategies linked to health appeals and brand characters. **Conclusion:** Across all platforms, major UPFP brands combined rational strategies with emotional and sensory appeals. These findings underscore the urgency of regulatory frameworks and public policies to protect children from harmful digital UPFP marketing.

Keywords: social media, digital marketing, ultraprocessed food
Financing: CNPq (305567/2025-0), IDEC
Disclosure of conflict of interest: None.

227
PH578JL

EL ETIQUETADO FRONTAL DE ADVERTENCIA COMO HERRAMIENTA PARA CORREGIR EL SESGO DE MARCA COMERCIAL

El etiquetado frontal de advertencia como herramienta para corregir el sesgo de marca comercial

Janine Sagaceta Mejia[1], Ana Munguía[1], Carlos Cruz-Cassarrubias[1], Lizbeth Tolentino-Mayo[1], Simón Barquera[1]
(1) Instituto Nacional de Salud Pública, Centro de Investigación en Nutrición y Salud, Avenida Universidad 655, Col. Santa María Ahuacatitlán. C.P. 62100, Cuernavaca Morelos, México

Resumen: Contexto. En México, el etiquetado frontal de advertencia (EFA) es una herramienta de salud pública diseñada para facilitar la identificación de nutrientes críticos en alimentos y bebidas preenvasadas. Sin embargo, el reconocimiento de marcas comerciales puede influir en la percepción del contenido nutrimental en comparación con productos genéricos. **Objetivo.** Evaluar la asociación entre el uso y la comprensión objetiva del EFA con la diferencia en la capacidad de identificar calorías e ingredientes críticos entre una bebida endulzada comercial y una de marca genérica. **Metodología.** Análisis transversal con representatividad nacional utilizando datos del cuestionario de etiquetado de la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2024. Se comparó la capacidad de identificar correctamente los sellos de excesos y/o leyendas precautorias en imágenes de bebidas endulzadas, una con marca genérica y otra con marca comercial. Se calculó la diferencia en la puntuación de cantidad (genérica menos la comercial) y se emplearon modelos de regresión lineal con diseño muestral complejo, ajustados por variables sociodemográficas, para evaluar la asociación de la brecha entre el uso y la comprensión objetiva del EFA. **Resultados.** La lectura del EFA se asoció significativamente con una reducción en la brecha de identificación entre productos (β=-0.136;p<0.001) actuando como un factor correctivo frente al sesgo de marca. La comprensión objetiva (β=0.0016; p=0.802) no mostró asociación significativa. No se hallaron diferencias significativas por características sociodemográficas, lo que sugiere que el efecto del EFA es consistente en diversos grupos de la población. **Conclusiones.** La lectura del EFA es una herramienta efectiva para mitigar el sesgo cognitivo hacia productos comerciales, y realizar una evaluación nutrimental más objetiva. Los hallazgos denotan que la implementación del EFA es fundamental para igualar la capacidad de elección informada de los consumidores, independientemente de su perfil sociodemográfico o nivel educativo

Keywords: etiquetado frontal de advertencia, bebidas endulzadas, ingredientes críticos
Financing: Bloomberg Philantroppies
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflicto de interés

228
PH691LK

AMBIENTE ALIMENTAR COMUNITÁRIO EM UM MUNICÍPIO DO SUL DO ESPÍRITO SANTO: AVALIAÇÃO URBANA E DISTRITAL

Ambiente alimentario comunitario en municipio del sur de Espírito Santo: evaluación urbana y distrital

Ana Paula Albefaro Penna Durço[1], Flávia Vitorino Freitas[1], Miriam Carmo Rodrigues Barbosa[2], Adriana Hocayen de Paula[1], **wagner barbosa**[1]
(1) Departamento de Farmácia e Nutrição, Centro de Ciências

Exatas, Naturais e da Saúde/ Universidade Federal do Espirito Santo, Alegre/Brasil. (2) Departamento de Nutrição, Centro de Ciências da Saúde/Universidade Federal do Espirito Santo, Vitória/Brasil.

Resumo. Contexto: O ambiente alimentar compreende fatores físicos, econômicos, políticos e socioculturais que influenciam a disponibilidade, o acesso e as escolhas alimentares, impactando diretamente a qualidade da dieta e os desfechosnutricionais. A urbanização e a transição nutricional têm favorecido o aumento da oferta de alimentos ultraprocessados, contribuindo para a formação de ambientes obesogênicos e para o crescimento das Doenças Crônicas NãoTransmissíveis. **Objetivo(s)**: Classificar o ambiente alimentar nos bairrosTreze de Maio, Centro e no distrito de Rive, em Alegre-ES.**Metodología**: Estudo ecológico, de natureza exploratória, com coleta de dados por visitas *in loco*, georreferenciamento e aplicação de questionários semiestruturados. Os estabelecimentos foram classificados conforme o Guia Alimentar para a População Brasileira emtrêscategorias: in natura/minimamente processados, padrão misto e ultraprocessados. Realizou-se análise descritiva e espacial, com elaboração de mapas de calor. **Resultados**: Foram identificados 95 estabelecimentos. Destes, 4,21% pertenciam à categoria de alimentos *in natura*, 34,74% apresentavam padrão misto e 61,05% comercializavam predominantemente ultraprocessados. Nos bairros centrais, os ultraprocessados atingiram 67,19%, enquanto no distrito de Rive houve equilíbrio entre padrão misto e ultraprocessados (48,39% cada), com apenas 3,23% de estabelecimentos in natura. A análise espacial evidenciou maior concentração de estabelecimentos ultraprocessados em áreas de maior circulação, indicando desigualdade no acesso a alimentos saudáveis **Conclusiones**: O ambiente alimentar apresenta perfil predominantemente obesogênico, caracterizado pela elevada oferta de ultraprocessados e limitada disponibilidade de alimentos in natura. Esses achados reforçam a necessidade de políticas públicas e estratégias intersetoriais voltadas à promoção da alimentação adequada e saudável.

Keywords: ambiente alimentar, ultraprocessados, segurança alimentar e nutricional;
Financing: Bolsa de iniciação científica da PRPPG/UFES
Acknowledgments: A todos que colaboraram.
Disclosure of conflict of interest: Os autores declaram não haver conflito de interesses.

229
PL471PP

EVOLUÇÃO DA ADESÃO AO GUIA ALIMENTAR ENTRE INDIVÍDUOS COM OBESIDADE NA ATENÇÃO PRIMÁRIA

Evolución de la adherencia a la Guía Alimentaria en individuos con obesidad

Vitória Marli Serafim Moreira Silva[1], Mariana Souza Lopes[2], Angélica Ribeiro e Silva[1], Patrícia Pinheiro de Freitas[3], **Nathália Luíza Ferreira**[1,4], Aline Cristine Souza Lopes[1]
(1) Universidade Federal de Minas Gerais, Departamento de Nutrição, Escola de Enfermagem, Belo Horizonte, Brasil (2) Universidade Federal da Paraíba, Departamento de Nutrição, Centro de Ciências da Saúde, João Pessoa, Brasil (3) Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, Departamento de Nutrição, Faculdade de Ciências Biológicas e da Saúde, Diamantina, Brasil (4) Universidade Federal de Lavras, Departamento de Nutrição, Faculdade de Ciências da Saúde, Lavras, Brasil

Resumo. Contexto: A complexidade da obesidade demanda intervenções nutricionais efetivas, adaptadas a partir das recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira. **Objetivo**: Avaliar os efeitos de intervenção nutricional sobre a adesão às práticas alimentares segundo o Guia Alimentar entre indivíduos com obesidade na Atenção Primária. **Metodologia**: Ensaio comunitário controlado e randomizado, com amostra representativa do Programa Academia da Saúde (PAS) de Belo Horizonte, Brasil. Participaram indivíduos com idade ≥20 anos, obesidade não grave (ausência de diabetes mellitus; ou presença, no máximo, de uma comorbidade, como hipertensão arterial, doença cardiovascular, dentre outras) e prontidão para o tratamento (desejo e disponibilidade para participar da intervenção, e estar nos estágios de mudança de preparação com alta autoeficácia, ação ou manutenção - Modelo Transteórico). Durante seis meses, Grupo Controle (GC) participou das atividades rotineiras do PAS e Grupo Intervenção (GI), adicionalmente, de intervenção nutricional coletiva fundamentada no Modelo Transteórico, Terapia Cognitivo-Comportamental e Abordagem Crítico-Reflexiva. Coletaram-se dados sociodemográficos e aplicou-se a escala de adesão ao Guia Alimentar "Como está a sua alimentação?", que avalia as dimensões de Planejamento, Organização Doméstica, Comensalidade e Escolha dos Alimentos; e classifica a adesão ao Guia em: baixa (<32) e média/alta (≥32). Realizou-se os testes McNemar e *Generalized Estimating Equations* (GEE). **Resultados**: Participaram 419 indivíduos, a maioria mulheres e com mediana de 56,2 anos. Após intervenção, verificou-se aumento da prevalência de média/alta adesão ao Guia apenas no GI (78,7%-87,7%; p=0,029; GC: 85,4%–89,5%; p=0,157). Não houve diferenças na interação grupo-período segundo GEE (p=0,499), porém, ocorreu maior evolução do GI na dimensão Comensalidade (p=0,045), que inclui aspectos de regularidade, atenção e adequação do ambiente durante as refeições. **Conclusões**: A intervenção nutricional foi efetiva na dimensão Comensalidade, denotando a importância de ações coletivas para mudanças nos modos de comer, adesão às recomendações do Guia Alimentar e qualificação do manejo da obesidade.

Keywords: ensaio comunitário controlado e randomizado, guia alimentar, promoção da alimentação adequada e saudável
Financing: FAPEMIG: APQ00303-22, CNPq (442877/2020-0; BPP 302451/2022-6, PDJ 171875/2023-0); Ministério da Saúde (063/2019); CAPES (001). Brasil.
Disclosure of conflict of interest: Não temos conflitos de interesse a reportar.

230
PL974HK

CANASTA BÁSICA DE ALIMENTOS: INFLUENCIA DE LOS SELLOS DE EXCESO DE GRASAS Y GRASAS SATURADAS

Esther Santana[1], Sandra Cavallaro[1], Marea Sollazo[1], Yesica Lorena Rodríguez[1], Paola Geipel[1]
(1) Fundación Barceló, Nutrición, Medicina, Las Heras 1907, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina

Resumen. Contexto: Se estudió si el etiquetado frontal de advertencia podría influir en la decisión de compras de galletitas dulces y saladas, que se encuentran en el listado de la Canasta Básica de Alimentos (CBA) de Argentina, se consideraron los sellos frontales "Exceso de grasas totales" y "Exceso de grasas saturadas". El sobrepeso y la obesidad en Argentina ha estado aumentando, afecta al 41.1 % a niños y adolescentes, al 67.9% de los adultos mayores de 18 años. **Objetivos**: Identificar el comportamiento de los consumidores frente a los sellos negros. Evaluar la frecuencia de consumo y prioridades en la selección de productos. Indagar el conocimiento sobre patologías asociadas al exceso de grasas. **Metodología**: El estudio, de carácter transversal y observacional, utilizó un muestreo no aleatorio. Se realizó una encuesta en línea, a través de Google Forms que fue analizada estadísticamente. **Resultados:** Participaron 141 personas, principalmente mujeres (73%) y en el rango de edad de 26 a 55 años (77%), con un 46% con estudios universitarios. Aunque el

consumo de galletas fue mayormente "rara vez", el 75.9% de los encuestados las incluye en sus compras habituales. La principal prioridad al elegir galletas es el "sabor" (37.9%), seguido por la "marca" (21.4%). En cuanto a los sellos, el 50% afirmó comprenderlos "totalmente", mientras que el 45% indicó comprenderlos "algo o poco". La influencia de estos en la decisión de compra fue considerada "alta" prácticamente por el 57%. Se reconoció la asociación entre el consumo de grasas y enfermedades como obesidad, diabetes y enfermedades cardíacas. **Conclusión:** El estudio revela que a pesar del buen nivel de comprensión que vincula sellos y patologías asociadas, no se manifiesta en cambios de los comportamientos de compra. El sabor sigue siendo el factor determinante en la elección de galletas.

Keywords: canasta básica de alimentos, galletitas, etiquetado frontal
Financing: No se ha recibido financiamiento.
Acknowledgments: Se agradece a la Fundación Barceló.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos ningún conflicto de interés.

231
PP291BN

EL ENTORNO COMO AGENTE DE CAMBIO EN LA ALIMENTACIÓN INFANTIL: EVIDENCIA DE UNA INTERVENCIÓN COMUNITARIA

Dora Beatriz Colom[1], Ma Laura De Anseris[1], Maria Celeste Furlotti[1], Natalia Arguello[1], Mariela Mastroianni[1], Natalia Exner[1]
(1) Universidad Católica de La Plata, docencia, Ciencias de la Salud, Av. 44 721, La Plata, Argentina.

Resumen. En contextos de vulnerabilidad social, el entorno donde el niño come define qué come. La Casa del Niño Esperanza de La Plata, que atiende entre 70 y 100 niños de 2 a 8 años, fue el escenario de una intervención integral entre el Banco Alimentario La Plata y la carrera de Nutrición de la UCALP durante 2023. El objetivo fue evaluar la efectividad de estrategias de educación alimentaria con técnicas participativas, analizando cambios en el estado nutricional, el reconocimiento de alimentos saludables y las prácticas de familias y educadores. Se realizó un estudio prospectivo, longitudinal y mixto en tres etapas. El diagnóstico incluyó encuestas a 45 familias, mediciones antropométricas, entrevistas a docentes y personal, y evaluación del reconocimiento de hortalizas mediante ilustraciones. La intervención consistió en talleres semanales participativos por grupo etario, actividades lúdicas, talleres de cocina e intervenciones con docentes y familias. El diagnóstico reveló múltiples condicionantes: el 50% desconocía las GAPA, solo el 29% consumía hortalizas diariamente y el 76% dependía de bolsones comunitarios. Las mediciones iniciales mostraron malnutrición por exceso como problema predominante: sobrepeso en el 50% del turno mañana y malnutrición en el 62,5% del turno tarde en mayores de 5 años. De 14 niños evaluados en ambas instancias, 4 mejoraron su situación nutricional, 9 la mantuvieron en normalidad y solo 1 empeoró. En mayores de 5 años se observaron mejoras antropométricas y en reconocimiento de hortalizas, con el 100% identificando correctamente las verduras trabajadas. En menores de 5 años hubo mejoras antropométricas sin cambios en el conocimiento, esperable según su etapa cognitiva. La intervención demostró que abordar el entorno de forma integral —niños, familias y educadores— es una estrategia válida y replicable para transformar los hábitos alimentarios en la primera infancia, aportando evidencia concreta para políticas de alimentación infantil en América Latina.

Keywords: salud pública, primera infancia, nutrición
Financing: Beca UCALP y donación de alimentos por el Banco Alimentario
Acknowledgments: A la UCALP por su respaldo, a mi familia y a los alumnos.
Disclosure of conflict of interest: No hay conflictos de interés. Si se reconoce que el respaldo económico y científico fue dado por la UCALP y en el trabajo se han recibido donaciones alimentarias de los productores a través del Banco Alimentario de La Plata: en concreto pulpa de tomate, choclo, zanahoria, morrón y puerro. Además, Arroz fideos o cualquier otro cereal sin tener en cuenta marcas.

232
PS455BT

BELIEFS AND WEIGHT-RELATED ATTRIBUTIONS ABOUT OBESITY AMONG BRAZILIAN ADULTS

Creencias y atribuciones relacionadas con el peso sobre la obesidad en adultos brasileños

Laura Zanata Moretti[1], Telma Maria Braga Costa[1,2], **Maria Fernanda Laus**[2,3], Stuart W. Flint[4], Paula Victoria Sozza[1,2]
(1) Universidade de Ribeirão Preto, Curso de Nutrição, Av. Costábile Romano, 2201, Ribeirão Preto, Brasil. (2) Universidade de São Paulo, Departamento de Psicologia, Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras de Ribeirão Preto, Avenida Bandeirantes, 3900., Ribeirão Preto, Brasil. (3) Universidade de São Paulo, Departamento de Ciências da Saúde, Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto, Avenida Bandeirantes, 3900., Ribeirão Preto, Brasil. (4) University of Leeds, School of Psychology, Faculty of Medicine and Health, University Road, LS2 9JT, Leeds, United Kingdom.

Abstract. Background: Moralizing beliefs about body weight reinforce weight stigma by attributing excess weight to individual failures while neglecting its complex and multifactorial nature. Investigating these beliefs is important to understand how obesity is perceived in the general population, particularly in countries outside Europe and North America, where evidence remains limited. **Objective:** To describe beliefs about obesity and weight-related attributions among Brazilian adults. **Methods:** Cross-sectional study using online recruitment via email and social media, with convenience sampling. Participants (N = 474) were Brazilian adults who completed a sociodemographic questionnaire, including self-reported data for body mass index (BMI) calculation, and five items from the Attitudes, Stigma, and Knowledge on Obesity (ASK) inventory, adapted for Brazilian Portuguese. Responses were collected via REDCap using Likert scales and analyzed using descriptive statistics (absolute and relative frequencies). **Results:** The sample was predominantly female (59.9%, n = 284), with a mean age of 42.7 years (SD = 13.6) and mean BMI of 30.4 kg/m² (SD = 7.8). Regarding beliefs, 63.9% of participants (n = 303) defined obesity as a "risk factor and, sometimes, a disease." Emotional eating was the most frequently reported explanation for overeating (49.8%; n = 236). Lack of motivation and/or self-discipline was the most frequently reported barrier to weight loss (40.5%; n = 192). Additionally, 37.1% of participants (n = 176) acknowledged biological resistance to weight loss interventions, and 30.2% (n = 143) attributed weight regain to factors beyond individual control. **Conclusion:** Participants expressed mixed beliefs about obesity, recognizing its biological complexity while also attributing weight-related outcomes to individual and behavioral factors. These findings highlight the coexistence of multifactorial and individual-centered perspectives on obesity in the Brazilian population.

Keywords: Obesity, Weight prejudice, Obesity bias
Financing: Curso de Nutrição, Universidade de Ribeirão Preto (UNAERP), Ribeirão Preto, São Paulo, Brazil.
Disclosure of conflict of interest: The authors declare no conflict of interest.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 76, Suplemento 1, Octubre 2026
https://doi.org/10.37527/2026.76.S1

233
PT581ND

DESPERDICIO ALIMENTARIO PERCIBIDO Y FACTORES ASOCIADOS EN EL MERCADO MUNICIPAL DE SAN LORENZO, PARAGUAY

Laura González[1], **Laura González**[1]
(1) Universidad Nacional de Asunción, Dirección de Investigación, Departamento de Investigación de Nutrición, Facultad de Ciencias Químicas, Campus Universitario, San Lorenzo, Paraguay

Resumen. Introducción: El desperdicio alimentario constituye un desafío para la sostenibilidad de los entornos alimentarios urbanos. Identificar su magnitud percibida y los factores operativos relacionados puede orientar intervenciones adaptadas a mercados municipales. **Objetivo:** Analizar el volumen percibido de desperdicio alimentario y los factores asociados en puestos de comida del Mercado Municipal de San Lorenzo, Paraguay. **Metodología:** Estudio observacional analítico transversal realizado entre septiembre y octubre de 2025. De 145 registros, se analizaron 115 correspondientes a propietarios y manipuladores, tras excluir 30 por inconsistencias. Se aplicó un instrumento estructurado, validado y adaptado, con estimación visual mediante una bolsa estándar de 14 L (43×48 cm). Se evaluaron modalidad de elaboración, variabilidad del menú y antigüedad del puesto. El modelo se ajustó por tipo de producto y amplitud de horarios. Para el análisis ordinal, las estimaciones cuantificables se agruparon en ½ bolsa, 1–2 bolsas y ≥3 bolsas. Se realizó estadística descriptiva, análisis bivariado y regresión logística ordinal. **Resultados:** El 53,0% (61/115) proporcionó una estimación cuantificable del desperdicio; de estos, 70,5% reportó 1–2 bolsas/día, 19,7% ≥3 bolsas y 9,8% ½ bolsa. Los grupos más señalados como desperdiciados fueron verduras (40,0%), panificados y productos de pastelería (39,1%) y carnes (29,6%). En el modelo ajustado no se observaron asociaciones con elaboración externa/mixta (ORa=0,67; IC95%:0,20–2,19), menú variable (ORa=0,69; IC95%:0,19–2,49) ni antigüedad del puesto por cada 10 años (ORa=1,24; IC95%:0,75–2,06). Una mayor amplitud de horarios se asoció con menor probabilidad de categorías superiores de desperdicio (ORa=0,34; IC95%:0,15–0,74; p=0,007). **Conclusiones:** La ausencia de estimaciones cuantificables en casi la mitad de los participantes evidencia una brecha de medición. Los hallazgos identifican grupos alimentarios prioritarios y sugieren considerar la organización del servicio al diseñar estrategias municipales de prevención y reducción del desperdicio alimentario.

Keywords: desperdicio alimentario, factores asociados, manipuladores de alimentos
Financing: Autofinanciado
Acknowledgments: A los vendedores de alimentos del Mercado de San Lorenzo
Disclosure of conflict of interest: Sin conflicto de interés

234
QB714DP

NIVEL SOCIOECONÓMICO Y ENTORNO ALIMENTARIO COMO DETERMINANTES DE LA INSEGURIDAD ALIMENTARIA EN LAS FAVELAS

Luisa Vilela[1], Ariene Carmo[3], Luana Rocha[1], Leticia Vieira[2], Larissa Mendes[2]
(1) Universidade Federal de Minas Gerais, Medicina Preventiva e Social, Faculdade de Medicina, Avenida Professor Alfredo Balena, 190, Santa Efigênia, Belo Horizonte, Brasil. (2) Universidade Federal de Minas Gerais, Nutrição, Escola de Enfermagem, Avenida Professor Alfredo Balena, 190, Santa Efigênia, Belo Horizonte, Brasil (3) Universidade Federal de Ouro Preto, Nutrição Clínica e Social, Escola de Nutrição, Rua Dois, Campus Morro do Cruzeiro, Ouro Preto, Brasil.

Resumen. Contexto: La inseguridad alimentaria sigue siendo un importante desafío de salud pública a nivel mundial. Se trata de un fenómeno multifactorial, asociado a determinantes sociales y resultados adversos para la salud. El entorno alimentario desempeña un papel fundamental en este contexto. En las favelas, el acceso limitado y las percepciones negativas sobre la disponibilidad, la calidad y la variedad de alimentos saludables agravan el problema. Sin embargo, pocos estudios han evaluado de forma integrada cómo interactúan estos factores en la ocurrencia de la inseguridad alimentaria. **Objetivo:** Evaluar los efectos directos e indirectos del nivel socioeconómico y de los entornos alimentarios comunitario y del hogar en la ocurrencia de la inseguridad alimentaria en familias residentes en favelas. **Metodología:** Estudio transversal realizado en 79 favelas de Belo Horizonte, Brasil, con 790 entrevistas domiciliarias. La inseguridad alimentaria fue evaluada mediante la Escala Brasileña de Inseguridad Alimentaria. Las variables latentes — nivel socioeconómico (ingresos familiares y nivel educativo), disponibilidad de alimentos saludables en el hogar y percepción del entorno alimentario comunitario — se validaron mediante análisis factorial exploratorio y confirmatorio. Se utilizaron modelos híbridos de ecuaciones estructurales para estimar efectos directos e indirectos. **Resultados:** Un mayor nivel socioeconómico (β=–0,23; p = 0,03) y un mejor entorno alimentario (β=–0,56; p < 0,001) se asociaron con una menor probabilidad de inseguridad alimentaria. El nivel socioeconómico presentó un efecto indirecto significativo, mediado por el entorno del hogar y la percepción comunitaria. Esta última mostró efecto indirecto con una menor ocurrencia de inseguridad alimentaria, mediado por el entorno del hogar. **Conclusiones:** El nivel socioeconómico, la disponibilidad de alimentos saludables en el hogar y la percepción del entorno alimentario comunitario son determinantes clave de la seguridad alimentaria. Los resultados refuerzan la necesidad de políticas públicas intersectoriales que amplíen el acceso físico y económico a alimentos saludables en las favelas.

Keywords: Inseguridad alimentaria, Entorno alimentario, Determinantes sociales de la salud
Financing: La Fundación de Apoyo a la Investigación del Estado de Minas Gerais (FAPEMIG)
Acknowledgments: Coordinación de Perfeccionamiento del Personal de Nivel Superior - Brasil (CAPES) - Código de Financiación 001
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar.

235
QB959DG

DIETARY INTAKE AMONG BRAZILIAN ADULTS: VARIATIONS ACCORDING TO EDUCATIONAL LEVEL

Consumo alimentario en adultos brasileños: variaciones según el nivel educativo

Rosangela Alves Pereira[1], Iuna Arruda Alves[1], Paulo Rogério Melo Rodrigues[2], Luana Silva Monteiro[3], Rebeca Marques Lomiento[1], Taís Souza Lopes[1]
(1) Universidade Federal do Rio de Janeiro, Departamento de Nutrição Social e Aplicada, Av. Carlos Chagas Filho, 373, CCS, Bloco J/2° andar , Cidade Universitária, Ilha do Fundão, Rio de Janeiro, Brasil (2) Universidade Federal de Mato Grosso, Faculdade de Nutrição, Av. Fernando Correa da Costa, 2367, Cuiabá-MT, Brasil (3) Universidade Federal do Rio de Janeiro, Instituto de Alimentação e Nutrição-Macaé, Av. Aluizio da Silva Gomes, 50, Bloco B, Macaé-RJ, Brasil

Abstract. Introduction: Variations in diet quality according to educational level reflect social inequalities in access to goods and services. **Objective:** To evaluate differences in the consumption of healthy and unhealthy foods according to educa-

tional level among Brazilian adults. **Methods:** Cross-sectional study analyzing data from the 2023 Surveillance of Risk and Protective Factors for Chronic Diseases by Telephone Survey (Vigitel), including a probabilistic sample of adults (≥18 years) living in Brazilian state capitals. Dietary intake was assessed based on the consumption (yes/no) of selected items on the day prior to the interview. Educational level was categorized as <9, 9–11, and ≥12 years of schooling. Proportions and corresponding 95% confidence intervals (95% CI) were estimated, and differences between groups were assessed based on non-overlapping 95% CIs. **Results:** Compared with individuals with lower educational levels, those with ≥12 years of schooling reported higher consumption of leafy vegetables, yellow-orange vegetables, fruit, tubers, and nuts, and lower consumption of beans. The intake of other vegetables (e.g., tomato, cucumber) increased progressively with higher educational attainment. No differences were observed for rice, pasta and corn, meat, eggs, or milk. Regarding unhealthy foods, individuals with ≥12 years of schooling reported lower consumption of processed powdered drinks, margarine, and ready-to-eat meals, while the consumption of processed desserts increased with the education level. Processed bread and buns and processed sauces were less frequently consumed among individuals with <9 years of schooling compared with those with higher education, whereas soda consumption was higher among individuals with intermediate education level (9–11 years of schooling). No differences were observed for processed fruit-based drinks, chocolate-based drinks, flavored yogurt, savory snacks, cookies and cakes, or luncheon meat. **Conclusions:** Higher educational attainment was associated with greater consumption of healthy foods and lower consumption of low-cost unhealthy items and beans, a traditional staple of the Brazilian diet.
Keywords: food consumption, education level, Brazil
Financing: No funding
Disclosure of conflict of interest: None

236
QH158LH

ASSOCIAÇÃO ENTRE INSEGURANÇA ALIMENTAR E PADRÕES ALIMENTARES DE CRIANÇAS BRASILEIRAS <5 ANOS: RESULTADOS DO ENANI-2019

Asociación entre inseguridad alimentaria y patrones alimentarios de ninos brasileños: resultados ENANI-2019

Keronlainy Salvatte[1], Juliana Vieira[1], Natália Oliveira[1], Inês Castro[2], Gilberto Kac[1], Dayana Farias[1]
(1) Universidade Federal do Rio de Janeiro, Observatório de Epidemiologia Nutricional, Instituto de Nutrição Josué de Castro, Rio de Janeiro, Brasil. (2) Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Departamento de Nutrição Social, Instituto de Nutrição, Rio de Janeiro, Brasil.

Resumo. Introdução: A alimentação saudável é imprescindível para o crescimento e desenvolvimento infantil adequados. Crianças em domicílios com insegurança alimentar (IA) podem estar mais vulneráveis a padrões alimentares inadequados. **Objetivo:** Avaliar a associação entre IA e padrões alimentares em crianças brasileiras 6-59 meses de idade. **Métodos:** Analisou-se o consumo alimentar de 12.553 crianças do Estudo Nacional de Alimentação e Nutrição Infantil (ENANI-2019), inquérito de base populacional, por meio de recordatório de 24 horas. Padrões alimentares foram derivados por meio de análise fatorial (por componentes principais, aplicando rotação Varimax) e estratificados por idade (6–23 e 24–59 meses). A IA foi avaliada pela Escala Brasileira de Insegurança Alimentar. Realizaram-se regressões lineares brutas e ajustadas pela renda familiar *per capita* e pela densidade domiciliar. Todas as análises foram realizadas considerando o desenho e os pesos amostrais. **Resultados:** As prevalências de IA observadas foram: leve: 36,5%; moderada: 6,8%; grave: 3,1% nas crianças de 6–23 meses e leve: 38,9%; moderada: 6,0% e grave: 4,7% nas crianças de 24–59 meses. Foram retidos 3 padrões para cada faixa etária. A IA apresentou associação inversa com o padrão "Diverso" (frutas e hortaliças; caldos e sopas; óleos e gorduras; aleitamento materno e fórmula) entre crianças de 6–23 meses (leve: β=-0,14; IC95%: p=0,014; moderada: β=-0,24, p=0,010; grave: θ=-0,39, p<0,001) e de 24–59 meses (leve: β=-0,12, p=0,030; grave: β=-0,39, p<0,001). A IA leve associou-se diretamente ao padrão "Farinhas instantâneas e açúcar" (açúcares; farinhas instantâneas) entre 6–23 meses (β=0,20; p=0,008), e a IA grave associou-se inversamente a este padrão entre 24–59 meses (β=-0,31; p=0,008). A IA não se associou ao padrão "Pouco diverso" (caldos e sopas). **Conclusão:** A IA associa-se inversamente ao consumo alimentar diverso em crianças na primeira infância. Esses resultados apontam para a necessidade de políticas públicas voltadas à promoção do acesso a alimentos saudáveis e à superação da IA.
Keywords: padrões alimentares; insegurança alimentar; nutrição infantil.
Financing: CNPq, Ministério da Saúde e Faperj.
Disclosure of conflict of interest: Não há conflito de interesses.

237
QH211BG

SALUDABILIDAD DE LOS PUESTOS DE COMIDA CALLEJERA ALREDEDOR DE ESCUELAS PÚBLICAS EN MÉXICO

Catalina Medina[1], Citlali González[1], Ana Laura González[2], Uzzi López[1], Martín Romero[1], Tania Aburto[1]
(1) Instituto Nacional de Salud Pública, Cuernavaca, Morelos, México. (2) Universidad Nacional Autónoma de México, Escuela Nacional de Ciencias de la Tierra (ENCiT), Ciudad de México, México.

Resumen. Antecedentes. Se han observado desigualdades en la disponibilidad, distribución y densidad de establecimientos formales de alimentos saludables y no saludables alrededor de las escuelas según las características sociodemográficas del vecindario; sin embargo, se sabe poco sobre los puestos de comida callejera (PCC). **Objetivo.** Analizar las características espaciales de los PCC saludables y no saludables alrededor de escuelas públicas en un barrio de la Ciudad de México y su asociación con factores ambientales. **Metodología.** Se realizó un estudio transversal para medir el índice de saludabilidad nutricional (índice NH), definido como el porcentaje de grupos de alimentos y bebidas recomendados disponibles, en los PCC ubicados dentro de un radio de 500 metros alrededor de 67 escuelas públicas en un barrio de la Ciudad de México. El índice NH se evaluó utilizando una herramienta validada para el contexto mexicano. Se realizó un análisis de regresión logística para estimar la asociación entre salubridad nula (nulo NH), definida como 0% de grupos saludables, y características ambientales. Además, se llevó a cabo un análisis espacial para examinar la distribución y densidad de los PCC alrededor de las escuelas.
Resultados. En total, se identificaron 1296 PCC dentro de un radio de 500 metros alrededor de las escuelas. De estos, el 42.4% se clasificó como no saludable. Los PCC ubicados en áreas con un índice de desarrollo social muy alto, más alejados de las escuelas y con mayor población total por manzana tuvieron menor probabilidad de clasificarse como de saludabilidad nula.
Conclusiones. Los puestos de comida callejera no saludables se concentran en gran medida cerca de las escuelas públicas en zonas vulnerables de la Ciudad de México. Si bien las nuevas regulaciones buscan reducir la exposición a estos productos, se requiere mayor investigación para evaluar su impacto.
Keywords: entorno alimentario, comida callejera, disponibilidad de alimentos

Financing: El presente estudio fue financiado por Bloomberg Philanthropies.
Acknowledgments: Magdiel Barrios, Irving Contreras y Vanessa Barranco, quienes participaron en el trabajo de campo.
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflicto de interés

238
QK515BC

CAPACIDADES DE AFRONTAMIENTO DE PERSONAS CON OBESIDAD EN PROTOCOLO DE CIRUGÍA BARIÁTRICA EN MÉXICO.

Daniel De Jesús Coronado Muñoz[1], María Soledad Aldana Aguiñaga[1], Felipe De Jesús Lozano Kasten[2], Mónica Almeida López[1]
(1) Universidad de Guadalajara, Psicología Básica, Centro Universitario de Ciencias de la Salud, Independencia Oriente, 44340, Guadalajara, México. (2) Universidad de Guadalajara, Salud Pública, Centro Universitario de Ciencias de la Salud, Independencia Oriente, 44340, Guadalajara, México.
Resumen. La obesidad se consolida en México como una enfermedad crónica y multifactorial que afecta al 38.9% de adultos en zonas urbanas. El enfoque biomédico tradicional ha resultado insuficiente al ser reduccionista, limitándose a indicadores antropométricos como el Índice de Masa Corporal (IMC) y situando al paciente en un rol pasivo. En el ámbito de la salud pública, las deficiencias administrativas extienden las listas de espera para cirugía bariátrica por más de un año. Esta prolongada incertidumbre actúa como un estresor crónico que desgasta la adherencia al tratamiento y propicia el abandono del programa. Ante esta problemática, se propone una alternativa basada en el modelo salutogénico y la Teoría General de Sistemas. El objetivo principal es explorar la percepción del Sentido de Coherencia (SOC) en pacientes candidatos a cirugía bariátrica del Hospital Civil "Dr. Juan I. Menchaca". El SOC evalúa la capacidad del individuo para percibir su proceso y entorno como comprensible, manejable y significativo. Mediante un diseño mixto con alcance exploratorio-descriptivo, se implementa el Análisis Fenomenológico Interpretativo (AFI), la estadística descriptiva, entrevistas semiestructuradas y la escala SOC-13. El estudio busca identificar los Recursos Generales de Resistencia (GRRs) y los activos en salud de los pacientes. De este modo, se pretende transformarlos en agentes activos de su bienestar, aportando evidencia científica para el diseño de políticas públicas e intervenciones multidisciplinarias más humanas, integrales y sostenibles a largo plazo.
Las pruebas piloto han demostrado (de acuerdo al SOC) que los pacientes comprenden los riesgos de la obesidad y desean cambiar, pero carecen de recursos para manejar el tratamiento a largo plazo. Las entrevistas exponen elementos externos al propio proceso de cirugía bariátrica que permean la adherencia y manejo de recursos. Además, la espera hospitalaria genera ansiedad crónica, haciendo que perciban la cirugía bariátrica como un activo en salud vital.
Keywords: adherencia al tratamiento, obesidad, determinantes sociales
Financing: Secretaría de Ciencia, Humanidades, Tecnología e Innovación (SECHITI)
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran la ausencia de cualquier relación comercial, financiera, laboral, institucional o personal que pudiera constituir un conflicto de interés o influir de manera inapropiada en el diseño, recolección de datos, análisis de los resultados o redacción de este manuscrito. La investigación se realizó bajo estándares de independencia académica.

239
QK889PR

DIAGNÓSTICO NUTRICIO EN POBLACIÓN TRABAJADORA DE EMPRESA METALÚRGICA (FORJADO).

Silvia del Carmen Delgado-Sandoval[1], María del Rosario Tolentino-Ferrel[1], Enrique Blancarte-Fuente[1], Marco Alejandro Vargas-Reyes[1], Juana Inés López-Pérez[1], Frida Fernanda Barrera-Félix[1]
(1) Universidad de Guanajuato, División de Ciencias de la Salud e Ingenierías, Mutualismo 303. CP 38060, Celaya, Gto, México.
Resumen. Introducción: las personas económicamente activas, pasan al menos un tercio de su tiempo en su entorno laboral, además su estado de salud crucial para su productividad, sin embargo, el entorno laboral puede ser un determinante crítico para su estado de salud y nutrición. En la industria del forjado de metales, el personal enfrenta condiciones ambientales extremas, caracterizadas por altas temperaturas y alta demanda física. En México, la transición nutricional ha fomentado entornos laborales obesogénicos, con alto consumo de productos ultraprocesados y bebidas azucaradas; la coexistencia de un gran esfuerzo físico y una malnutrición por exceso podrían elevar el riesgo de desarrollar enfermedades crónicas no transmisibles (Diabetes tipo 2, Hipertensión), que a largo plazo pueden afectar la calidad de vida del trabajador, incrementar el ausentismo y la siniestralidad laboral. Por ello la importancia de hacer un diagnóstico de nutrición a los trabajadores. **Objetivo:** evaluar el estado de nutrición de los trabajadores, mediante indicadores antropométricos, bioquímicos y dietéticos. **Metodología** Estudio transversal, descriptivo observacional. La muestra se conformó por trabajadores administrativos y operativos. Evaluación antropométrica, peso (kg), talla (m), IMC, Índice de Cintura Cadera % de masa grasa y muscular por bioimpedancia. Perfil bioquímico, glucosa capilar en ayuno, colesterol y triglicéridos. **Resultados:** se evaluaron 27 trabajadores (hombres: 21, 78% y 6 mujeres, 22%), promedios: edad: 34.5 años; peso 93.42 kg, talla 1.67 m, IMC 33.13 (2 personas con OB-III), 59% presentan riesgo cardiovascular (según ICC). **Conclusiones:** existe prevalencia crítica de malnutrición por exceso, ninguno de los trabajadores con IMC normal, un predominio de distribución de grasa central (androide), el cual es un predictor de eventos cardiovasculares y complicaciones metabólicas a largo plazo. Paradójicamente, a pesar de la alta demanda física propia del forjado, no se compensa un balance energético positivo, derivado de hábitos alimentarios inadecuados. Urge la implementación de programas de asesoría y vigilancia nutricia.
Keywords: Intervención nutricia, entorno laboral, enfermedades crónicas no transmisibles
Financing: No se contó con ningún tipo de financiamiento.
Disclosure of conflict of interest: No existe conflicto de interés que reportar

240
QL429JJ

USO EXCESIVO DE PANTALLAS Y CONDUCTAS DE RIESGO PARA ENFERMEDADES CRÓNICAS EN ADULTOS BRASILEÑOS

Bruna Barbosa Furtado[1], Taciana Maia de Sousa[2], Juliana de Paula Matos Souza[1], Rafael Moreira Claro[1], Thaís Cristina Marquezine Caldeira[1]
(1) Universidade Federal de Minas Gerais, Departamento de Nutrição, Escola de Enfermagem, Av. Prof. Alfredo Balena, 190 - Santa Efigênia, Belo Horizonte - MG, 30130-100, Brasil (2) Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Departamento de Nutrição Social, Instituto de Nutrição, R. São Francisco Xavier, 524 - Maracanã, Rio de Janeiro - RJ, 20550-170, Brasil
Resumen. Contexto: Los principales factores de riesgo com-

portamentales modificables para enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT) incluyen alimentación inadecuada, tabaquismo, consumo de alcohol e inactividad física, responsables de una proporción significativa de muertes y años de vida ajustados por discapacidad a nivel mundial. El tiempo excesivo de pantalla en el ocio (computadora, celular, o tableta - CCT) emerge como un marcador de comportamiento sedentario y se asocia con hábitos alimentarios poco saludables, debido a la exposición a publicidad de alimentos ultraprocesados (AUP), así como con comportamientos de riesgo nocivos, como consumo de alcohol y tabaco, reforzando la importancia de su análisis conjunto en adultos. **Objetivo(s):** Analizar la asociación entre tiempo excesivo de CCT y comportamientos de riesgo para ECNT en adultos (≥18 años) de las capitales brasileñas. **Metodología:** Estudio transversal con datos del Vigitel 2024. La exposición fue el tiempo excesivo de CCT (≥3 horas/día). Los desenlaces fueron tabaquismo, consumo abusivo de alcohol, actividad física insuficiente en el tiempo libre, alto consumo de AUP y multirriesgo (≥2 comportamientos de riesgo, referencia: la ausencia de riesgo). Para las asociaciones entre el tiempo excesivo de CCT y los desenlaces, se estimaron razones de prevalencia (RP) ajustadas por edad, sexo y escolaridad, e intervalos de confianza del 95%, mediante regresión de Poisson. **Resultados:** Tiempo excesivo de CCT se asoció positivamente con consumo abusivo de alcohol (RP=1,32; IC95%: 1,20–1,45), inactividad física (RP=1,11; IC95%: 1,06–1,16), consumo de AUP (RP=1,32; IC95%: 1,21–1,43) y multirriesgo (RP=1,16; IC95%: 1,16–1,20). Las asociaciones fueron más intensas para el consumo de AUP entre hombres (RP=1,28; IC95%: 1,14–1,44) y para el consumo abusivo de alcohol entre mujeres (RP=1,53; IC95%: 1,31–1,78). Tiempo excesivo de CCT se asoció con comportamientos de riesgo para ECNT, con diferencias según sexo, indicando la necesidad de intervenciones integradas para reducir tiempo de pantalla y promover estilos de vida saludables.

Keywords: tiempo de pantalla, conductas de riesgo para la salud, enfermedades no transmisibles
Financing: TED 37/2022 Ministério da Saúde do Brasil.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos ningún conflicto de interés que reportar.

241
QL939BK

USO DE APLICACIONES DE ENTREGA DE COMIDA A DOMICILIO EN ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS

Mónica Elizabeth Castillo- Miñaca[2], Claudia Nieto[1]
(1) Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán, Departamento Vigilancia Epidemiológica, Avenida Vasco de Quiroga 15, Ciudad de México, México. (2) Universidad Iberoamericana del Ecuador, Nutrición, Salud y Bienestar, José Queri, Quito, Ecuador.

Resumen. Introducción: Las aplicaciones de entrega de comida a domicilio (AECD) pueden influir en las decisiones alimentarias mediante promociones, publicidad y disponibilidad de alimentos no saludables, especialmente en población universitaria. **Objetivo:** Evaluar el uso de AECD, la exposición al marketing de alimentos no saludables y la influencia de promociones en estudiantes universitarios. **Métodos:** Estudio transversal mediante encuesta en línea aplicada a 71 estudiantes de una universidad pública. Se evaluó frecuencia de uso de AECD, tipo de alimentos solicitados, disponibilidad percibida de opciones saludables, exposición a anuncios de alimentos no saludables e influencia de promociones. Se realizaron análisis descriptivos y un modelo de regresión lineal ajustado por edad, género y horas de uso recreativo de internet. **Resultados:** La mediana de edad fue de 20 años y el 74,6% fueron mujeres. El 42,3% reportó utilizar AECD menos de una vez al mes y el 69,0% solicitó principalmente comida rápida. El 46,5% refirió dificultad para encontrar opciones saludables. Además, el 66,2% percibió que estas aplicaciones incentivaban frecuente o muy frecuentemente el consumo de comida rápida, el 69,0% reportó observar anuncios de alimentos no saludables con frecuencia. El 76,1% identificó las promociones de comida rápida como la estrategia más común. En el modelo ajustado, se observó que los estudiantes que estuvieron expuestos frecuentemente a anuncios de alimentos no saludables en comparación con los que no, tenían menos posibilidades de consumir comida rápida mediante estas aplicaciones (-0,76; p=0,062).. En el mismo modelo, la edad se asoció positivamente con dicho consumo (0,14; p=0,005). **Conclusiones:** Existe un alto reporte de uso de AECD y promociones dentro de las mismas, las opciones en su mayoría fueron comida rápida. El modelo de regresión, aunque no fue significativo indica que la exposición frecuente podría ser un factor protector ante el consumo, por lo que se necesitan más investigaciones en este tema.

Keywords: aplicaciones de entrega de comida a domicilio, estudiantes universitarios, marketing digital
Financing: Sin financiamiento externo
Acknowledgments: Agradecemos a los estudiantes participantes por su tiempo, colaboración y disposición para responder la encuesta
Disclosure of conflict of interest: Las autoras no tenemos conflictos de interes que reportar

242
QL981TG

GASTO ALIMENTARIO Y SOBREPESO-OBESIDAD EN MUJERES UNIVERSITARIAS: LA CONSTRUCCIÓN DE UNA DESIGUALDAD POCO VISIBLE.

Alejandra Donaji Benitez Arciniega[1], EDNA GRACIELA GARCIA AGUIRRE[1], Carmen Liliana Ceballos Juarez[1], Ivonne Vizcarra Bordi[2], Adriana Zambrano Moreno[3], Jose Sadot Alva Malváez[1]
(1) Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMéx), Campus Toluca, Facultad de Medicina, Paseo Tollocan s/n, Toluca, México. (2) Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMéx), Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales (ICAR), Campus El Cerrillo, Carretera Toluca-Atlacomulco Km 15.5, Toluca, México. (3) Universidad Autónoma de Nuevo León (UANL), Campus Ciencias de la Salud, Facultad de Salud Pública y Nutrición, Av. Dr. Eduardo Aguirre Pequeño s/n, Monterrey, México.

Resumen. Introducción. En México, el 74.5 % de los adultos viven con sobrepeso u obesidad, siendo las mujeres las más afectadas por obesidad. Se ha descrito que las desigualdades en el gasto alimentario influyen en las prevalencias de sobrepeso y obesidad. Los estudiantes universitarios están expuestos a estas desigualdades poco visibilizadas en la política de salud nutricional. **Objetivo**. Analizar los patrones de gasto alimentario y de sobrepeso-obesidad entre hombres y mujeres universitarios. **Metodología.** Estudio transversal en 304 mujeres y hombres universitarios, de tres instituciones públicas mexicanas. Se empleó el IMC para clasificar el estado de nutrición; se preguntó a cada participante su gasto alimentario diario (pesos al día). Para identificar los patrones de gasto alimentario por sobrepeso-obesidad por sexo, se realizó un análisis de conglomerados utilizando el programa estadístico SPSS v26. **Resultados.** La edad media de estudiantes fue 19.6±2.8 años, la prevalencia combinada de sobrepeso-obesidad fue de 44.7% mientras que el promedio del gasto alimentario fue de $77.30MXN (± 59.7). Se identificaron cinco patrones de gasto alimentario por estado de nutrición: P1 (38.2%) incluyendo mujeres sin sobrepeso-obesidad con un gasto promedio diario de $67.43MXN, el P2 (3.0%) mujeres con sobrepeso-obesidad y con un gasto alimentario atípico de $305.56MXN, P3 (16.4%) integrado por hombres sin

sobrepeso-obesidad con un gasto de $76.90MXN, el P4 (28.9%) compuesto por mujeres con sobrepeso-obesidad que gastaron $65.60MXN (gasto más bajo) y P5 con el 13.5% de los hombres con sobrepeso-obesidad y con un gasto de $81.67MXN. **Conclusiones:** Las mujeres con sobrepeso-obesidad reportaron el gasto alimentario más bajo. Estos hallazgos evidencian que existe mayor desigualdad económica entre las mujeres estudiantes universitarias que viven con sobrepeso-obesidad.

Keywords: Desigualdad, sobrepeso-obesidad, gasto alimentario
Financing: Universidad Autónoma del Estado de México
Acknowledgments: Agradecimeinto a la Universidad Autónoma del Estado de México y a los participantes de la investigación.
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener ningún conflicto de interés

243
QN327GG

MALNUTRICIÓN E INACTIVIDAD FÍSICA EN EMBARAZO: FACTORES ASOCIADOS DESDE EL MODELO DE CREENCIAS EN SALUD

Guadalupe López-Rodriguez[1], Marcos Galván[1], Jorge Fernando Luna Hernández[1], Felipe de Jesús Cenobio García[2]
(1) Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, Instituto de Ciencias de la Salud, Abasolo 600, colonia centro. C.P. 42000., Pachuca de Soto, México. (2) Instituto Mexicano del Seguro Social para el Bienestar, IMSS BIENESTAR, Investigación, Avenida Piracantos S/N, Colonia Piracantos. C.P. 42088., Pachuca de Soto, México.

Resumen. Introducción: El estado nutricional pregestacional, la ganancia de peso gestacional y el nivel de actividad física se asocian con riesgos de complicaciones materno-fetales. Factores nutricionales, psicológicos y socioculturales pueden influir en estas condiciones durante el embarazo. **Objetivo:** Identificar factores maternos asociados con la malnutrición, dieta y actividad física en mujeres embarazadas atendidas en unidades de salud de primer nivel en Hidalgo, México, utilizando el Modelo de Creencias en Salud como marco de análisis. **Metodología:** Estudio piloto realizado en 36 mujeres embarazadas de seis municipios de Hidalgo, México. Se evaluó la ganancia de peso gestacional, actividad física, consumo energía y nutrientes, composición corporal, conducta alimentaria y disposición al cambio mediante instrumentos validados. Las creencias en salud relacionadas con alimentación y actividad física se analizaron a través de una escala basada en el Modelo de Creencias en Salud, considerando susceptibilidad, severidad, beneficios, barreras, autoeficacia y señales para la acción. Además, se realizaron entrevistas semiestructuradas. **Resultados:** El 44.4% presentó ganancia de peso gestacional insuficiente (GPGI) y el 88.9% bajo nivel de actividad física. Las mujeres con GPGI registraron una menor ingesta energética, baja diversidad dietética y deficiencias de hierro, ácido fólico, calcio y vitaminas A y D. Asimismo, se identificaron conductas de alimentación restrictiva asociadas con mayor percepción de susceptibilidad a riesgos durante el embarazo. Entre los factores asociados a inactividad física destacaron fatiga, molestias físicas, antecedentes de pérdidas gestacionales, percepción de riesgo para el feto, barreras ambientales y falta de orientación profesional del personal de salud que las atiende. **Conclusiones:** El Modelo de Creencias en Salud permitió identificar barreras y percepciones maternas que influyen en la alimentación y actividad física durante el embarazo. Los hallazgos evidencian la necesidad de intervenciones integrales y culturalmente contextualizadas que fortalezcan la autoeficacia y promuevan estilos de vida saludables en gestantes.

Keywords: embarazo, actividad física, estado nutricional
Financing: Sin financiamiento.
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener ningún conflicto de interés.

244
QP212KK

NUTRIPEDIA: UNA NUEVA FORMA DE HABLAR SOBRE NUTRICIÓN EN VENEZUELA

Andrea Jaimes Robles[1], Blanca Narvaez[1], Andrea Medina[1], Rebeca Canonico[1]
(1) Programa Mundial de Alimentos (WFP), Caracas, Venezuela

Resumen. Hablar de nutrición, alimentación, inclusión y género es hablar de seguridad alimentaria, pero, ante todo, es hablar de personas: de sus realidades, preocupaciones y aspiraciones. Desde esta convicción nace **NutriPedia**, una estrategia de comunicación con comunidades para promover comportamientos diseñada para liderar espacios de diálogo que promuevan conversaciones accesibles, prácticas e inclusivas, con el objetivo de transformar la información en bienestar. NutriPedia se construye a partir de las experiencias de las propias personas y utiliza recursos sencillos y adaptados a distintos contextos y públicos. Incluye materiales en diversos formatos - metodologías, folletos, videos, contenido específico para pueblos indígenas y actividades participativas para niñas y niños-. La estrategia incorpora recomendaciones concretas para fortalecer espacios de diálogo respetuosos, inclusivos y culturalmente pertinentes, con enfoque en inclusión y género. Actualmente, esta herramienta se encuentra en fase de implementación en todos los estados donde se desarrollan los programas de WFP Venezuela, tanto en entornos escolares como comunitarios, incluyendo comunidades afectadas por amenazas naturales, eventos climáticos extremos u otras emergencias de aparición súbita o evolución lenta. Como parte del marco de monitoreo y aprendizaje, durante 2026 se realizará una medición inicial y final en comunidades y escuelas, incluyendo las de educación especial, con el fin de medir cambios en las prácticas y decisiones de las y los participantes, con respecto a nutrición, inclusión y género. La NutriPedia es un recurso desarrollado en línea con las campañas y políticas de educación nutricional del Instituto Nacional de Nutrición, e incluye adaptaciones necesarias para su potencial implementación a través del sistema de protección social del estado venezolano, fortaleciendo así su sostenibilidad y escalabilidad.

Keywords: Comunicación con comunidades, Nutrición, Género
Financing: Programa Mundial de Alimentos (WFP) Venezuela
Acknowledgments: Al Instituto Nacional de Nutrición, por compartir su experiencia y acompañamiento técnico.
Disclosure of conflict of interest: Las personas autoras declaran no presentar conflictos de interés.

245
QQ174NQ

EL ROL DEL PRECIO EN LA RELACIÓN ENTRE INSEGURIDAD ALIMENTARIA Y CONSUMO DE ULTRAPROCESADOS.

Alejandra Gonzále Moreno[1], Carolina Batis[2], Mishel Unar-Munguía[2], Teresa Shamah-Levy[3]
(1) Tecnológico de Monterrey, Unidad de Políticas Públicas, AV. EUGENIO GARZA SADA 2501, MONTERREY, México (2) Instituto Nacional de Salud Pública, Centro de Investigación en Nutrición y Salud, Universidad No. 655, Col. Santa María Ahuacatitlán, Cerrada los Pinos y Caminera., CUERNAVACA, México (3) Instituto Nacional de Salud Pública, Centro de Investigación en Evaluación y Encuestas, Universidad No. 655, Col. Santa María Ahuacatitlán, Cerrada los Pinos y Caminera., CUERNAVA-

CA, México.

Resumen. Introducción: El consumo de alimentos ultraprocesados (AUP) se ha asociado con obesidad y enfermedades crónicas; sin embargo, sus determinantes continúan siendo poco comprendidos. La inseguridad alimentaria (IA) y los precios de los alimentos han sido identificados como factores influyen en las decisiones dietéticas. Este estudio evaluó la asociación entre IA y consumo de AUP, así como el efecto modificador de los precios de los AUP en México entre 2012 y 2020. **Métodos:** Se analizaron datos de 25,745 adultos de 20 años o más provenientes de las Encuestas Nacionales de Salud y Nutrición (ENSANUT) 2012, 2016, 2018 y 2020. La IA se midió mediante la Escala Latinoamericana y Caribeña de Seguridad Alimentaria (ELCSA). El consumo de AUP, expresado como porcentaje de energía total (%kcal), se estimó a partir de un cuestionario de frecuencia de consumo y se clasificó con el sistema NOVA. Los precios de los alimentos se calcularon por porción comestible utilizando la base de datos del INEGI. Se emplearon modelos de regresión lineal para evaluar la asociación entre IA y consumo de AUP, incorporando una interacción con terciles de precio de AUP (bajo, medio y alto). **Resultados** Entre 2012 y 2020, la IA moderada y severa disminuyó, mientras que la seguridad alimentaria aumentó. El consumo de AUP representó entre 24% y 28% de la energía total. La proporción de energía proveniente de AUP disminuyó conforme aumentó la IA. En el modelo ajustado, la IA leve se asoció con una reducción de 1.2 puntos porcentuales. Al considerar la interacción con precio, la disminución fue mayor en hogares con IA severa, especialmente en el tercil más alto (−4.3 pp). **Conclusiones:** El consumo de AUP disminuyó conforme aumentó la IA, especialmente en contextos de mayores precios. Esto sugiere que políticas fiscales podrían reducir su consumo, acompañadas de estrategias que garanticen el acceso a alimentos nutritivos.

Keywords: inseguridad alimentaria, alimentos ultraprocesados, precio de alimentos
Financing: AG-M recibió beca del CONAHCyT de México para sus estudios de doctorado.
Disclosure of conflict of interest: No tengo conflictos de interés que declarar.

246
QQ323MP

INFLUENCIA DE LOS EDULCORANTES Y AZÚCARES EN LA PERCEPCIÓN SENSORIAL Y ACEPTACIÓN DE YOGURES COMERCIALES

Blanca Priscila Maldonado Pacheco[1], **Blanca Priscila Maldonado Pachecho**[1]
(1) Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Nutrición y Dietética, Salud y Bienestar, Avenida 12 de Octubre, y Vicente Ramón Roca 1076, Quito, Ecuador

Resumen. El consumo de yogures ha aumentado debido a su valor nutricional, contenido funcional y aceptación dentro de la alimentación diaria, así como por la influencia del entorno alimentario y las estrategias publicitarias que favorecen su posicionamiento como productos saludables; sin embargo, la incorporación de azúcares, edulcorantes y aditivos puede modificar significativamente la percepción sensorial y la preferencia del consumidor. El **objetivo** de este estudio fue evaluar la relación entre la aceptabilidad sensorial global de yogures comerciales y el contenido de azúcares, edulcorantes y sabor, considerando u influencia sobre la percepción del consumidor. **Métodos:** Se realizó un análisis sensorial de cuatro muestras de yogur identificadas como T1, T2, T3 y T4. Se evaluó el atributo de aceptación global y sabor mediante una escala hedónica. Los resultados fueron analizados mediante análisis de varianza (ANOVA), prueba de Tukey ($p < 0.05$) y análisis de correlación de Pearson entre aceptabilidad global y variables nutricionales. Los **resultados** evidenciaron diferencias estadísticamente significativas entre las muestras para todos los atributos sensoriales evaluados. Las muestras T2 y T3 presentaron las mayores puntuaciones en sabor y aceptación global, mientras que la muestra T1 mostró los valores más bajos. El atributo sabor presentó una fuerte influencia sobre la percepción del consumidor ($F = 34.836$; $p < 0.0001$). Asimismo, el contenido de azúcares mostró una correlación negativa significativa con la aceptabilidad global ($r = -0.741$; $p = 0.025$), indicando que mayores concentraciones de azúcar se asociaron con menor preferencia sensorial. Los yogures formulados con sucralosa obtuvieron mayor aceptación del sabor en comparación con aquellos elaborados con estevia y azúcar. En **conclusión**, el sabor y el tipo de edulcorante constituyeron factores determinantes en la aceptabilidad global de los yogures evaluados, sugiriendo que perfiles sensoriales equilibrados y menor contenido de azúcares favorecen una mejor percepción y preferencia del consumidor.

Keywords: yogurt, sensorial, edulcorantes
Financing: Financiamiento: Ninguna
Acknowledgments: Agradecemos a Pontificia Universidad Católica del Ecuador y a la Facultad de Salud y Bienestar
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar.

247
QS492MD

USO Y COMPRENSIÓN DEL ETIQUETADO DE ADVERTENCIA EN ADULTOS MEXICANOS: DIFERENCIAS SOCIODEMOGRÁFICAS DURANTE SU IMPLEMENTACIÓN

Carlos Cruz-Cassarrubias[1], Alexander Michael Cueva Chamba[1], Angélica Ochoa-Avilés[2], Carlos Galindo-Gómez[3], Ahidée Leyva-López[4], Armando García-Guerra[1]
(1) Instituto Nacional de Salud Pública, Centro de Investigación en Nutrición y Salud, Cuernavaca, México. (2) Universidad de Cuenca, Departamento de Biociencias, Cuenca, Ecuador. (3) Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán, Departamento de Nutrición Aplicada y Educación Nutricional, Ciudad de México, México. (4) Instituto Nacional de Salud Pública, Centro de Investigación en Salud Poblacional, Cuernavaca, México.

Resumen. Contexto: El etiquetado nutricional frontal es una política pública clave para informar el contenido nutricional de productos y bebidas ultraprocesados. Es relevante conocer si existen diferencias sociodemográficas en el uso y la comprensión del etiquetado de advertencia entre las etapas de su implementación en México. **Objetivo(s):** Examinar las diferencias en el uso y la comprensión del etiquetado de advertencia según características sociodemográficas en adultos mexicanos, entre la primera (2021-2023) y la segunda etapa (2024) de implementación. **Metodología:** Se realizó un análisis transversal con datos de la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición (ENSANUT) Continua 2021, 2023 y 2024. El análisis incluyó una submuestra probabilística de adultos mexicanos de 20 años o más (etapa 1: n=13,093; N expandida=85,397,735 y etapa 2: n=7,206; N expandida= 84,310,371). Se estimaron proporciones e intervalos de confianza al 95%. El análisis se realizó en STATA 14.0 empleando el módulo de encuestas complejas. **Resultados:** La utilización del etiquetado aumentó del 41.3% al 44.5%, y la comprensión del 43.6% al 52.5%, entre etapas. Las mujeres presentaron mayor uso que los hombres en ambas etapas (etapa 1: 43.2% y etapa 2: 48.3% vs etapa 1: 39.3% y etapa 2: 40.4%), así como mayor comprensión (etapa 1: 44.4% y etapa 2: 55.4% vs etapa 1: 42.7% y etapa 2: 49.3%). El grupo de 20-29 años mostró el mayor incremento

entre etapas, en el uso (43.3% a 50.8%) y comprensión (56.1% a 70.2%). En ambas etapas, la población urbana fue mayor a la rural, tanto en el uso (etapa 1: 43.8% y etapa 2: 46.3%) y comprensión (etapa 1: 46.2% y etapa 2: 55.5%). **Conclusiones:** Aunque el uso y la comprensión del etiquetado de advertencia han mejorado, persisten brechas por sexo, edad y área de residencia. Se requieren estrategias complementarias para llegar a grupos con más desventajas sociales.
Keywords: etiquetado nutricional frontal, productos ultraprocesados, políticas públicas
Financing: Sin financiamiento
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

248
QT134PF

FORMAÇÃO EM NUTRIÇÃO: RELATO DE EXPERIÊNCIA EXTENSIONISTA EM UM AMBULATÓRIO DE TRANSTORNOS ALIMENTARES

Formación en nutrición: relato de un proyecto de extensión en una clínica de trastornos alimentarios

Vitória Oliveira[1], Marina Rodrigues Barbosa[1]
(1) Universidade Federal de Uberlândia (UFU), Nutrição, Faculdade de Medicina, Avenida Pará, 1720 - Umuarama, Uberlândia, Brasil

Resumo. Introdução:Os transtornos alimentares (TA) são psicopatologias complexas com graves repercussões biopsicossociais, exigindo intervenções interdisciplinares. No âmbito da graduação em Nutrição, a extensão universitária consolida-se como um pilar essencial para a formação crítica, permitindo que o estudante vivencie a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e assistência em cenários reais do Sistema Único de Saúde (SUS). **Obejtivo:** Relatar a experiência de uma estudante de graduação em Nutrição no Núcleo de Estudo e Apoio aos Transtornos Alimentares (NEATA-UFU), discutindo o impacto da prática extensionista no desenvolvimento para o manejo multiprofissional dos TA. **Metodologia:** Estudo descritivo do tipo relato de experiência, vivenciado entre outubro de 2025 a março de 2026 no NEATA-UFU. As atividades semanais incluíram: observação participativa em consultas ambulatoriais; discussão de casos clínicos em equipe (psiquiatria, psicologia e nutrição); registro em prontuários sob o método SOAP (Subjetivo, Objetivo, Avaliação e Plano) e aplicação de protocolos de triagem nutricional. A prática foi fundamentada no modelo de Educação Interprofissional (EIP). **Resultados**: A vivência permitiu a transição de uma visão puramente biomédica para um prática nutricional centrada no comportamento e na autonomia do paciente. Destaca-se a aprendizagem de abordagens não prescritivas e o fortalecimento da escuta qualificada como ferramenta diagnóstica e terapêutica. A participação no ambiente multiprofissional favoreceu a compreensão do papel do nutricionista na rede de saúde mental. Os principais desafios incluíram a gestão da transferência emocional no cuidado de pacientes em vulnerabilidade e a necessidade do domínio de conceitos de farmacologia e psicopatologia, evidenciando lacunas preenchidas pela extensão. **Conclusão:** A inserção no NEATA-UFU foi determinante para o desenvolvimento de competências clínicas avançadas e para a consolidação de uma postura ética e humanizada. A extensão universitária, neste contexto, atua como um dispositivo de transformação da identidade profissional, preparando o futuro nutricionista para lidar com a complexidade do comportamento humano e com as demandas do cuidado integral no SUS.
Keywords: transtornos da alimentação, educação superior, relações interprofissionais
Financing: Este estudo não contou com financiamento.
Acknowledgments: Agradecimentos à equipe multiprofissional do NEATA-UFU, pelo acolhimento e pelo aprendizado compartilhado.
Disclosure of conflict of interest: Os autores declaram não possuir conflitos de interesse.

249
RJ163BK

PATRONES DE CONSUMO DE AZÚCARES, PERCEPCIÓN DE RIESGO Y CONOCIMIENTO NUTRICIONAL EN ADULTOS. CONCEPCIÓN, 2026.

Ariana Pérez[1], Nahuel Pérez[1], Aida Villanueva[1], Araceli Denis[1], Ninfa Núñez[1]
(1) Universidad Politécnica y Artística del Paraguay, Medicina, Medicina, Avenida Herminio Mendoza, Concepción, Paraguay

Resumen. Introducción: El consumo excesivo de azúcares libres es un determinante dietario clave de las enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT). En Paraguay, el 69,4% de los adultos presenta exceso de peso y el 10,6% vive con diabetes, según la ENFR 2022. La evidencia local sobre patrones de consumo, percepción de riesgo y conocimiento nutricional resulta insuficiente para orientar intervenciones contextualizadas en Concepción. **Objetivo:** Describir los patrones de consumo de azúcares simples, la percepción de riesgo de ECNT y el nivel de conocimiento sobre recomendaciones nutricionales en la población adulta de Concepción, Paraguay, 2026. **Metodología:** Estudio observacional, descriptivo, transversal, con enfoque cuantitativo. El tamaño muestral se calculó con la fórmula para poblaciones infinitas (IC 95%, e = 5%, p = 57,3%), obteniéndose un mínimo de 418 participantes, alcanzándose 468 efectivos mediante muestreo probabilístico. Se aplicó un cuestionario autoadministrado vía Google Forms, validado por juicio de expertos, previo consentimiento informado. Protocolo aprobado por el Comité de Ética de la UPAP. Análisis en IBM SPSS Statistics v.25 mediante frecuencias absolutas y relativas. **Resultados:** Participaron 466 adultos (68,7% mujeres; 47,4% de 18-25 años; 88,2% de Concepción). El 88,2% agrega azúcar o endulzante a sus bebidas y 37,8% consume bebidas endulzadas dos o más veces al día; 41,6% ingiere dulces 2-3 veces/semana. El 77,3% refirió antecedentes familiares de ECNT y 18,9% se auto percibió con sobrepeso marcado; 85,6% considera graves estas enfermedades. El 68,9% desconoce la recomendación de la OMS y 59,4% la del INAN; 52,1% nunca o rara vez lee etiquetas nutricionales. El 58,2% reconoció dificultad para reducir su consumo pese a conocer los riesgos. **Conclusiones:** Se evidenciaron patrones de consumo elevado de azúcares, alta prevalencia de antecedentes familiares de ECNT y bajo conocimiento de las recomendaciones OMS e INAN, con una brecha sustantiva entre riesgo percibido y conducta alimentaria.
Keywords: azúcares simple, enfermedades no transmisibles, autopercepción.
Financing: Investigación autofinanciada por los autores. Sin fuentes de financiamiento externas.
Acknowledgments: Agradecemos sinceramente a los participantes, directivos y profesora guía por hacer posible este trabajo.
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflictos de interés.

250
RJ467NT

INSEGURIDAD HÍDRICA E INSEGURIDAD ALIMENTARIA EN HOGARES URBANOS DE IQUITOS, PERÚ

Gandy Dolores-Maldonado[2,3], Roció Galvez-Davila[3], Jhakelin Madyolly Gómez Huamancayo[1], Jessica Catherine Barrientos Cuba[3], Camila Melina Carrion Vega[1], Violeta Magdalena Rojas Huayta[3]
(1) Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Departamento de Nutrición, Facultad de Medicina, Av. Miguel Grau 755 / Av. Grau 1110, Cercado de Lima, Lima, Perú. (2) Instituto Nacional de Salud Pública, Escuela de Salud Pública de México, Cuernavaca, México

(3) Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Núcleo de Investigación en Alimentación y Nutrición Pública - NIANP, Facultad de Medicina, Lima, Perú.

Resumen. Introducción: La inseguridad hídrica y la inseguridad alimentaria son problemas interrelacionados que afectan la salud y el bienestar de los hogares. Sin embargo, existe limitada evidencia sobre esta asociación en contextos urbanos amazónicos del Perú. **Objetivo:** Evaluar la asociación entre la inseguridad hídrica y la inseguridad alimentaria en hogares urbanos de Iquitos, Perú. **Metodología:** Estudio transversal realizado en Iquitos, Perú, en personas responsables de la alimentación y gestión del agua del hogar, seleccionadas mediante muestreo por cuotas proporcionales en dos mercados urbanos. La inseguridad hídrica fue evaluada mediante la escala Household Water Insecurity Experiences (HWISE) y clasificada con puntajes ≥12. La inseguridad alimentaria se evaluó mediante la Escala Latinoamericana y Caribeña de Seguridad Alimentaria (ELCSA), categorizándose como inseguridad alimentaria moderada/severa versus seguridad/inseguridad leve. El nivel socioeconómico se construyó mediante análisis de componentes principales (ACP) utilizando características de vivienda, bienes y medios de transporte. Se estimaron razones de prevalencia (RP) crudas y ajustadas mediante regresión de Poisson con varianza robusta. **Resultados:** Se analizaron 397 hogares. La prevalencia de inseguridad hídrica fue 37.8% y la de inseguridad alimentaria moderada/severa fue 48.4%. Los hogares con inseguridad hídrica presentaron mayor prevalencia de inseguridad alimentaria moderada/severa en comparación con hogares con seguridad hídrica (67.3% frente a 36.8%). En el análisis ajustado por nivel socioeconómico y número de miembros del hogar, la inseguridad hídrica se asoció con mayor prevalencia de inseguridad alimentaria moderada/severa (RP=1.39; IC95%: 1.14–1.68). **Conclusiones:** La inseguridad hídrica se asoció significativamente con mayor prevalencia de inseguridad alimentaria moderada/severa en hogares urbanos de Iquitos. Estos hallazgos resaltan la necesidad de abordar de manera integrada la seguridad hídrica y alimentaria en contextos urbanos amazónicos.

Keywords: inseguridad hídrica, inseguridad alimentaria, Amazonía
Financing: Universidad Nacional Mayor de San Marcos (Código de Proyecto A25010911; RR N.° 005446-R-25).
Acknowledgments: A los participantes del estudio y estudiantes de la Universidad Nacional de la Amazonía Peruana.
Disclosure of conflict of interest: Ninguna

251
RJ999QQ

CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESADOS Y GROSOR DE LA ÍNTIMA-MEDIA CAROTÍDEA EN ESCOLARES CHILENOS: ESTUDIO LONGITUDINAL

Leiny Patiño Narváez[1], Claudia Trincado Galleguillos[2], Marcela Reyes Jedlicki[3], Ana Pereira Scalabrino[3], Gigliola Alberti Reus[4]
(1) Pontificia Universidad Católica de Chile, Magister de Nutrición, Medicina, Santiago de Chile, Chile (2) Pontificia Universidad Católica de Chile, Jefe laboratorio de Cardiología. División de Pediatría, Medicina, Santiago de Chile, Chile (3) Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos INTA, Universidad de Chile., Santiago de Chile, Chile (4) Pontifica Universidad Católica de Chile, Departamento de Gastroenterología y Nutrición pediátrica, División de Pediatría, Medicina, Santiago de Chile, Chile

Resumen. Introducción: El consumo de alimentos ultraprocesados (AUP) predomina en la dieta infantil latinoamericana y se ha asociado con mayor riesgo cardiometabólico. El grosor de la íntima-media carotídea (GIM) es un marcador de ateroesclerosis subclínica potencialmente influido por la calidad dietaria, aunque poco estudiado en población pediátrica regional. **Objetivo:** Evaluar la asociación entre el consumo acumulado de AUP y el GIM en escolares chilenos. **Metodología:** Estudio longitudinal en 196 escolares de la cohorte FECHIC. El consumo de AUP se estimó mediante recordatorios de 24 horas anuales repetidos entre 2016 y 2019, clasificando los alimentos según el sistema NOVA. El GIM se evaluó entre el 2021 y 2022 mediante ecografía estandarizada en ambas carótidas comunes, en tres ángulos por lado, utilizando el promedio de las mediciones con software de detección automática. El riesgo de obesidad central se definió como circunferencia de cintura ≥ percentil 75. Se emplearon modelos de regresión lineal múltiple ajustados por variables sociodemográficas y nutricionales. El consumo se categorizó en terciles (<47,3%;47,3–54,6%; >54,6%). **Resultados:** La edad promedio fue 11,5 ± 1,2 años (59,7% mujeres), con z-score de IMC de 1,67 ± 1,37. Los AUP representaron en promedio el 50,6% de la ingesta energética total durante los 4 años de seguimiento. El GIM promedio fue 0,45 ± 0,05 mm. El sexo masculino se asoció con mayores valores de GIM, mientras que el riesgo de obesidad central se asoció con aumento del GIM en una de las carótidas. No se observó asociación entre consumo total de AUP y GIM, ni diferencias entre terciles extremos. **Conclusiones:** Existe un alto consumo de AUP y elevada prevalencia de malnutrición por exceso. Sin embargo, no se evidenció asociación con el GIM. El tiempo de exposición podría ser insuficiente para generar cambios detectables, o la ecografía podría tener limitada sensibilidad para identificar alteraciones vasculares tempranas en esta etapa del desarrollo.

Keywords: alimentos ultraprocesados, grosor de la íntima-media carotídea, niños
Financing: Proyecto Fondecyt No. 11190856 por la Agencia Nacional de Investigación y Desarrollo (ANID), Chile
Acknowledgments: Agradecen a AP, MR, CZ, CT por apoyo técnico en recopilación de datos.
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflictos de interés

252
RK159LM

INSEGURANÇA ALIMENTAR E ACESSO AO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DE UMA INSTITUIÇÃO DE ENSINO SUPERIOR PÚBLICA

Inseguridad alimentaria y acceso al comedor universitario en una institución pública de educación superior.

Verônica Oliveira[1], Aline Gomes de Mello de Oliveira[1], Avany Fernandes Pereira[1], Thadia Turon Costa da Silva[1], Taís de Souza Lopes[1]
(1) Universidade Federal do Rio de Janeiro, UFRJ, Nutrição, Rio de Janeiro, Brasil

Resumo. Os Restaurantes Universitários (RU) estão em consonância com a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. O objetivo deste estudo foi identificar, de acordo com o grau de insegurança alimentar (IA), o perfil dos estudantes de graduação frequentadores dos RU de uma universidade pública do Rio de Janeiro. Trata-se de estudo transversal, cuja coleta de dados ocorreu em 2020 por meio de questionário online. Foi utilizada a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar para avaliar o grau de insegurança alimentar, que foi recategorizada em: segurança alimentar (SA), insegurança alimentar leve (IAL) e Insegurança Alimentar moderada ou grave (IAMG). A renda mensal familiar per capita e variáveis demográficas foram investigadas. Foram avaliadas as frequências de utilização (todos os dias, 3 a 4 vezes/semana, 1 a 2 vezes/semana;

1 a 2 vezes/mês; nunca) dos RU no almoço e no jantar e na escolha pelo cardápio vegetariano (sempre; raramente, nunca). A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de ética em Pesquisa (CAAE 35030820.5.0000.5257). O teste do qui-quadrado particionado com correção de Bonferroni ($p<0,05$) foi aplicado para avaliar as diferenças nas proporções, utilizou-se o programa SPSS para as análises. Participaram do estudo 1798 estudantes, desses 45,5% apresentam algum grau de IA. Quanto à utilização do RU, 49% relataram sempre frequentar, 15% almoçar todos os dias e jantar, ao menos, três vezes por semana.18% relataram sempre consumir a opção vegetariana. Dentre os estudantes que relataram sempre frequentar os RU, 44%, 52% e 62% estavam em segurança alimentar, IA leve e IA moderada ou grave, respectivamente ($p<0,001$). O dobro da proporção de estudantes em SA e em IAL relatou sempre consumir a opção vegetariana em comparação àqueles com IAMG ($p<0,01$). Concluse que o RU desempenha papel fundamental quanto à proteção social, uma vez que a maior frequência de utilização ocorre entre estudantes em situações mais graves de IA.

Keywords: Insegurança alimentar, restaurante universitário
Financing: Não houve financiamento.
Disclosure of conflict of interest: Não há conflito de interesse.

253
RK848TD

EFICÁCIA DE INTERVENÇÃO NO ESTADO NUTRICIONAL E CONSUMO DE ULTRAPROCESSADOS EM CRIANÇAS

Eficacia de intervención en estado nutricional y consumo de ultraprocesados en niños

Mariana Jardim[1], Daniela Canella[3], Ariene Carmo[2], Luana Rocha[1], Milene Cristine Pessoa[1], Larissa Mendes[1]
(1) Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, Brasil (2) Universidade Federal de Ouro Preto, Ouro Preto, Brasil (3) Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Brasil

Resumo. Introdução: O manejo da obesidade infantil na Atenção Primária à Saúde (APS) requer intervenções com múltiplos componentes, envolvendo famílias, comunidades e profissionais. **Objetivo:** Avaliar o efeito de uma intervenção sobre o estado nutricional e o consumo de alimentos ultraprocessados (AUP) de crianças com obesidade atendidas na APS. **Metodologia:** Ensaio clínico randomizado com crianças de unidades básicas de saúde de Betim, Minas Gerais, Brasil. Vinte unidades foram selecionadas aleatoriamente e alocadas em grupo controle (GC) e grupo intervenção (GI). Foram incluídas crianças de 6–10 anos com obesidade (z-score ≥ +2 para IMC/idade). Tamanho de amostra estimado: 47 por grupo, considerando 20% de perdas. O GI recebeu atividades mensais com quatro sessões semanais (≥26 horas de contato) e cinco consultas. O GC seguiu protocolo similar com até 9 horas de contato. Dados sociodemográficos, nutricionais e consumo de AUP foram coletados por questionário com 11 grupos alimentares. Análise por intenção de tratar comparou médias de consumo de AUP, z-score IMC/idade e IMC (kg/m²) entre e dentro dos grupos após intervenção de 9 meses. Registro do ensaio: ClinicalTrials NCT05966259 (11/09/2023). **Resultados:** Foram identificadas 727 crianças elegíveis e 167 randomizadas (79 GC; 88 GI). Destas, 45 crianças no GC e 49 no GI. A intervenção reduziu significativamente o consumo de UPF no GI na visita 3 [IC95%: -0,95 (-1,87; -0,04)], visita 4 [IC95%: -1,35 (-2,215; -0,49)] e visita 5 [IC95%: -0,94 (-1,83; -0,05)]. Não foram encontradas diferenças significativas para IMC ou z-score IMC/idade ($p>0,05$). **Conclusão:** A intervenção foi eficaz na redução do consumo de AUP. Embora não tenha havido redução do z-score IMC/idade, contribuiu para a manutenção do peso e deve ser considerada em estratégias de APS para obesidade infantil.

Keywords: obesidade infantil, atenção primária à saúde, ultraprocessados
Financing: Ministério da Saúde (CNPq/DEPROS/SAPS N° 27/2020); Apoio financeiro da Fundación MAPFRE (2020)
Acknowledgments: À Prefeitura e Escola de Saúde Pública de Betim-MG e ao GEPPAAS.
Disclosure of conflict of interest: As autoras declaram não possuir conflitos de interesse.

254
RL935JR

OFERTA ALIMENTARIA EN ESCUELAS PRIMARIAS DE MÉXICO, PREVIO A LA IMPLEMENTACIÓN DE LOS LINEAMIENTOS

Nydia Balderas[4], Yoali Selene Pacheco Miranda[1,2], Edgar Denova Gutiérrez[3]
(1) Instituto Nacional de Salud Pública, Entornos Saludables y Prevención de Enfermedades Crónicas en el Ciclo de Vida, Centro de Investigación en Nutrición y Salud. Cuernavaca, Morelos, México. (2) Instituto Nacional de Salud Pública, Dirección de Políticas y Programas de Nutrición, Centro de Investigación en Nutrición y Salud. Cuernavaca, Morelos, México. (3) Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán, Estudios experimentales y rurales, Dirección de nutrición. Ciudad de México, México (4) Sin Afiliación.

Resumen. En 2022, aproximadamente 230 millones de niñas, niños y adolescentes (NNA) de 5 a 19 años presentaban sobrepeso y 160 millones obesidad a nivel global. Se proyectan 250 millones con obesidad para 2030. En América Latina, 49 millones de NNA viven con obesidad. En México, la prevalencia de sobrepeso y obesidad en escolares alcanzó 19.2% y 18.1%, respectivamente. El objetivo del presente estudio fue caracterizar la oferta alimentaria en escuelas primarias de Durango, Yucatán y Jalisco, previo a la implementación de los lineamientos escolares, mediante observación no participante durante los recreos escolares. En la categoría de bebidas, Durango concentró 60% de su oferta en jugos y refrescos (envases de 125–500 ml); Yucatán presentó venta en 50% de las escuelas, dominada por jugos y limitada presencia de leche (envases de 195 ml); mientras que Jalisco reportó 100% de disponibilidad de agua (envases de 500–1000 ml) y 75% de jugos y refrescos (envases de 600 ml). En alimentos preparados, Durango ofreció burritos y gorditas (50–150 g), principalmente asados; Yucatán mostró predominio de preparaciones caseras (80–100 g) elaboradas mediante técnicas fritas y asadas; y Jalisco concentró su oferta en tortas, salchipulpos y pizza, con predominio de frituras. La disponibilidad de frutas y verduras fue limitada. En Durango solo se observaron frutas en zonas rurales; Yucatán presentó baja diversidad y ausencia de verduras; y Jalisco ofreció frutas preparadas; los tres estados sin disponibilidad de verduras. En botanas, predominó la venta de frituras, dulces y gomitas, con productos a granel y porciones variables. Los resultados evidenciaron entornos alimentarios predominantemente no saludables, caracterizados por alta disponibilidad de jugos industrializados, refrescos, frituras y dulces, así como limitada oferta de frutas y ausencia de verduras. Estos hallazgos subrayan la necesidad de fortalecer políticas regulatorias y promover entornos escolares más saludables y nutritivos.

Keywords: alimentación, primarias, lineamientos escolares
Financing: Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF)
Acknowledgments: Agradecemos a las autoridades educativas de cada plantel por las facilidades otorgadas durante el estudio.
Disclosure of conflict of interest: El equipo declara no tener ningún conflicto de interés

255
RL939NT

ALTERAÇÕES NA INGESTÃO ALIMENTAR E SOFRIMENTO MENTAL EM INDIVÍDUOS COM CÂNCER NO PERÍODO PRÉ-RADIOTERAPIA

Alteraciones en la ingesta alimentaria asociadas al sufrimiento mental en cáncer antes de la radioterapia

Panera Charnioski de Andrade[1], Aniely Fernanda De Oliveira Hinokuma[1], Doroteia Aparecida Höfelmann[1]
(1) Universidade Federal do Paraná, Departamento de Nutrição, Setor de Ciências da Saúde, Curitiba, Brasil

Resumo. Introdução: Indivíduos com câncer podem apresentar alterações na ingestão alimentar decorrentes das manifestações clínicas da doença e de intervenções terapêuticas prévias, refletindo limitações como disfagia, anorexia e sintomas gastrointestinais. Essas mudanças podem comprometer o estado nutricional e impactar a saúde mental, visto que a alimentação está relacionada ao bem-estar e à qualidade de vida. O objetivo do estudo foi analisar a associação entre fatores nutricionais, com ênfase nas alterações da ingestão alimentar, e o sofrimento mental em indivíduos com câncer elegíveis para radioterapia. **Métodos:** Estudo transversal com indivíduos com câncer elegíveis para radioterapia. O sofrimento mental foi avaliado pelo Self-Reporting Questionnaire (SRQ-20), considerando-se escore ≥7. Foram investigadas variáveis nutricionais, incluindo redução da ingestão alimentar no último mês, consistência da dieta, uso de sonda enteral e suplemento. A análise incluiu estatística descritiva, testes de associação (qui-quadrado e teste de Wilcoxon) e regressão de Poisson para estimativa de razões de prevalência (RP) e intervalos de confiança de 95%. **Resultados:** Foram avaliados 254 indivíduos; 84,6% eram brancos, 36,6% apresentavam baixa renda per capita (≤1.000 salário-mínimo) e 18,1% estavam em estadiamento IV. Na amostra, 28,3% relataram redução da ingestão alimentar, 17,3% necessidade de alteração da consistência da dieta, 6,7% uso de sonda enteral e 13,8% uso de suplementação. A prevalência de sofrimento mental foi de 35,8%, com maior comprometimento nos domínios humor depressivo e energia vital, com medianas (P25–P75) de 2 (1–3) e 1 (0–3), respectivamente. Houve maior prevalência de sofrimento mental em indivíduos com redução da ingestão alimentar (55,6% vs. 28,0%; p<0,001), alteração da consistência da dieta (65,9% vs. 29,5%; p<0,001), uso de sonda (70,6% vs. 33,1%; p=0,003), menor renda (48,4%; p=0,005) e estadiamento IV (58,7%; p<0,001). **Conclusão:** Alterações na ingestão alimentar estiveram associadas ao sofrimento mental, especialmente nos domínios de humor depressivo e energia vital, reforçando a importância de abordagens integradas no cuidado dessa população.

Keywords: ingestão alimentar, sofimento mental, radioterapia
Financing: Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior Brasil (CAPES) e (PROPG/SAE-UFPR).
Acknowledgments: Agradecimento a Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – Brasil (CAPES)
Disclosure of conflict of interest: Não temos conflito de interesses a declarar

256
RL985GG

ETIQUETADO FRONTAL: ANÁLISIS CUANTITATIVO DE LOS LÁCTEOS EN LA CANASTA BÁSICA DE ALIMENTOS EN ARGENTINA

Esther Santana[1], Trinidad Incaurgarat[1], Luciano Porta[1], María Emilia Rossi[1], Juan Gabriel Virhuez[1], Norma Guezikaraian[1]
(1) Instituto Universitario de Ciencias de la Salud Fundación H.A. Barceló, Nutrición, Medicina, Las Heras 1945, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina

Resumen. Contexto: El etiquetado frontal de alimentos es una herramienta para advertir por nutrientes críticos y prevenir enfermedades no transmisibles. Se consideran a los lácteos una fuente de nutrientes esenciales y están incluidos en la canasta básica de alimentos (CBA) en Argentina, llevan sellos frontales y su percepción y consumo podrían verse influenciados por esta política y modificar patrones de consumo **Objetivos**: Analizar el impacto de la presencia del etiquetado frontal en los lácteos de la CBA sobre las decisiones de compra. Evaluar los cambios en las preferencias de compra de lácteos. Consultar los medios para recibir más información nutricional. **Metodología**: Estudio transversal y descriptivo en mayores de 18 años (n=306). Se usó un cuestionario cerrado y anónimo, se excluyó personas con patologías o que no consumiesen lácteos. Se utilizó cualitativamente la CBA recomendada. **Resultados**: El 73.2 % de la muestra era de género femenino, el 40.8% con universitario completo, el 29.4% indicó tener un ingreso mensual menor al valor de CBA. En el consumo de yogur (17%) busca que no tenga sellos,13.7% lo compra con menos frecuencia por tener sellos y un 31.4% lo sigue comprando con sellos como manteca (45.1%), dulce de leche (55.2%), queso blanco (47.1%), queso fresco (55.2%), quesos blandos (64.7%) y queso duro (55.2%). Las decisiones de compra lo hacen por: calidad nutricional (36.6%), sabor (30.1%), compra frecuente (9.8%), marca (8.8%), precio más barato (7.8%), compra habitual (9.8%). El 75.8% considera importante el consumo de lácteos, un 74.2% no lo ha dejado de consumir desde que tiene sellos. Un 45% respondió que le gustaría recibir información a través de un QR (Quick Response). **Conclusiones:** Los productos lácteos se siguen consumiendo a pesar de tener sellos de advertencia. Recibir información con QR en envases y folletos y por publicidad, redes y empresas es una alternativa aceptada.

Keywords: canasta básica de alimentos, etiquetado frontal, lácteos
Financing: Este trabajo no ha recibido financiamiento ni beca.
Acknowledgments: Agradecemos a la Fundación Barceló por permitir presentar este trabajo.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés.

257
RM397PR

ENTORNO ALIMENTARIO Y SU ASOCIACIÓN CON EL CONSUMO DE ALIMENTOS EN ADULTOS

Gislaine Granfeldt[1], **Montserrat Victoriano Rojas**[1]
(1) Universidad de Concepción, Nutrición y Dietética, Facultad de Farmacia, Barrio universitario s/n, Concepción, Chile

Objetivo: Estudiar el entorno alimentario minorista y su asociación con el consumo de alimentos en adultos de sectores urbanos de la provincia de Concepción, Chile. **Métodos:** Estudio transversal con encuestas aplicadas a 378 adultos (44.7 +/- 14.4 años) de 10 comunas urbanas de la provincia de Concepción. El consumo de alimentos fue evaluado a través de la frecuencia de consumo de alimentos esperados basados en IASE. El entorno alimentario minorista fue evaluado a través del **entorno alimentario del consumidor** analizado a través de instrumento de auditoria breve para medir la disponibilidad de alimentos en negocios de barrio, supermercados y ferias libres, y **el entorno alimentario comunitario** a través de la densidad de establecimientos a búfer de 500 y 1000 metros desde el hogar de cada encuestado y que fueron geolocalizados mediante sistemas de información geográfica (SIG). Todos los encuestados firmaron el consentimiento informado. **Resultados:** De los encuestados el consumo diario de cereales y derivados, lácteos y derivados, verduras y hortalizas fue del 94.4%, 80.6%, 72.3% y 64.6% respectivamente. Los alimentos de consumo ocasional (nunca o casi

nunca) como refrescos, embutidos y dulces alcanzaron frecuencia 37.8%, 27.2% y 23.5% respectivamente. Solo 5% cumplió con recomendación de frecuencia de 1 a 2 veces de carne a la semana. Aquellos que vivían a menos de 500 metros de distancia desde sus hogares a un negocio de barrio presentaron mayor probabilidad de consumir verduras a diario y menor probabilidad de consumir cereales a diario en comparación a aquellos consumidores que no tenían un negocio de barrio cerca. **Conclusiones:** El entorno alimentario minorista no presentó fuertes asociaciones con el consumo de alimentos en residentes de las comunas urbanas de la provincia de Concepción, Chile.
Keywords: entorno alimentario, consumo de alimentos, adultos
Financing: FONDECYT (1171113)
Disclosure of conflict of interest: No existen conflicto de interés

258
RM735QJ

EVALUACIÓN DEL ENTORNO ALIMENTARIO ESCOLAR EN AMÉRICA LATINA: ESTADO ACTUAL DE LA EVIDENCIA

Tania Arauco-Lozada[1], Michele Monroy-Valle[2], Amanda Goncalves Troyack Vanzan[2], Reneé Pereyra-Elías[3], Reyna Liria-Domínguez[4], Haydee Cárdenas-Quintana[1,5]
(1) Universidad Nacional Agraria La Molina, Escuela de Posgrado, Doctorado en Nutrición, Lima, Perú. (2) University of Saskatchewan, Saskatoon, Canadá. (3) Universidad Científica del Sur, Escuela de Posgrado de Ciencias de la Salud, Lima, Perú. (4) Instituto de Investigación Nutricional, Lima, Perú. (5) Universidad Nacional Agraria La Molina, Instituto de Seguridad Alimentario Nutricional, Lima, Perú.
Resumen. Contexto: La escuela es un entorno estratégico para la implementación de políticas que promuevan estilos de vida saludables y prevengan enfermedades no transmisibles; sin embargo, en América Latina existen diversos instrumentos utilizados para evaluar diferentes componentes del entorno alimentario escolar, lo que limita la obtención de resultados estandarizados que permitan su monitoreo y evaluación. **Objetivo:** Identificar y caracterizar los instrumentos utilizados para evaluar el entorno alimentario escolar en América Latina, considerando sus enfoques metodológicos, dominios evaluados y aplicabilidad para el monitoreo de políticas. **Metodología:** Se realizó una revisión de alcance (*scoping review*) siguiendo la metodología del Joanna Briggs Institute y las guías Prisma-ScR. Se incluyeron estudios e informes que describieran instrumentos aplicados en entornos escolares de diferentes niveles educativos en países de América Latina, publicados en inglés o español. Se efectuó una búsqueda en PubMed, SciELO, LILACS y literatura gris. Los datos fueron extraídos mediante una matriz estructurada y sintetizados de forma descriptiva. **Resultados:** Se identificaron 273 manuscritos y documentos, de los cuales, 27 cumplieron los criterios de inclusión. Los instrumentos identificados presentaron heterogeneidad en los dominios evaluados, la mayoría evaluó uno o más componentes, principalmente la disponibilidad de alimentos y bebidas, la presencia de productos ultraprocesados, las prácticas de promoción y marketing alimentario, el acceso a agua potable y el cumplimiento de normativas escolares. La mayoría de los estudios publicados e incluidos correspondió a instrumentos desarrollados en Brasil y México. **Conclusiones:** La diversidad de instrumentos y la falta de estandarización en los dominios evaluados limitan la comparabilidad regional y la evaluación de políticas. Es necesario estandarizar y validar los instrumentos para mejorar el monitoreo de políticas alimentarias escolares en América Latina.
Keywords: entorno alimentario escolar, instrumentos de evaluación, políticas alimentarias
Financing: PROCIENCIA, Proyecto Alianzas Interinstitucionales para Programas de Doctorado - ETtapa II, “Nutrición”, Contrato PE501084302-2023-PROCIENCIA-BM.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar.

259
RN751LM

AMBIENTE ALIMENTAR ESCOLAR E DESIGUALDADES SOCIOECONÔMICAS EM ESCOLAS PRIVADAS BRASILEIRAS: ANÁLISE DO ESTUDO CAEB

Ambiente alimentario escolar y desigualdades socioeconómicas en escuelas privadas brasileñas: análisis del estudio Caeb
Emanuelly Porto Oliveira[1], Luana Lara Rocha[1], Ariene Silva do Carmo[2], Giorgia Castilho Russo[3], Luiza Delazari Borges[1,3], Larissa Loures Mendes[1]
(1) Universidade Federal de Minas Gerais, Nutrição, Escola de Enfermagem, Santa Efigênia, Belo Horizonte, Brasil. (2) Universidade Federal de Ouro Preto, Escola de Nutrição, Nutrição, Rua Dois, Bauxita, Ouro Preto, Brasil. (3) Instituto de Defesa de Consumidores, São Paulo, Brasil.
Resumo: Introdução: O ambiente alimentar escolar é um determinante da saúde de crianças e adolescentes, especialmente diante do aumento da obesidade infantil e das Doenças Crônicas Não Transmissíveis. No Brasil, a presença de cantinas é frequente em escolas privadas, mas há heterogeneidade no nível socioeconômico (NSE) dessas instituições, o que pode impactar a qualidade da oferta alimentar**. Objetivo:** Caracterizar o ambiente alimentar de escolas privadas brasileiras participantes do estudo Comercialização de Alimentos em Escolas Brasileiras (Caeb), segundo o NSE das escolas. **Metodologia:** Trata-se de um estudo transversal, com dados de 1.903 cantinas de escolas privadas de ensino fundamental e médio das 26 capitais e do Distrito Federal, coletados entre 2022 e 2024 no âmbito do estudo Caeb. Foram avaliados aspectos administrativos, comerciais e de publicidade de alimentos e preparações culinárias, classificados em in natura/minimamente processados e processados (AIMPP) e ultraprocessados (AUPP), assim como o Índice de Saudabilidade (IS). As análises incluíram modelos lineares generalizados e regressão de Poisson. **Resultados:** A análise evidenciou desigualdades significativas entre as escolas privadas segundo o NSE. As cantinas de instituições de menor NSE apresentaram menor número médio de AIMPP comercializados, menor IS e maior variedade de AUPP em relação aos AIMPP. Em contraste, escolas de maior NSE tiveram maior oferta de AIMPP e IS mais elevado, mas também maior presença de AUPP. Além disso, estratégias de publicidade foram mais frequentes nas escolas de maior NSE, onde também se observou maior presença de nutricionistas**. Conclusão**: O ambiente alimentar escolar privado no Brasil não é homogêneo e reflete desigualdades socioeconômicas institucionais. Cantinas de menor NSE configuram ambientes alimentares mais obesogênicos, enquanto escolas de maior NSE apresentam maior oferta de alimentos saudáveis, mas ainda comercializam AUPP. Esses achados reforçam a necessidade de políticas públicas que visem reduzir iniquidades e promover ambientes alimentares saudáveis para todos os estudantes.
Keywords: ambiente alimentar escolar. desigualdades socioeconómicas. escolas.
Financing: Instituto de Defesa de Consumidores (Idec)
Disclosure of conflict of interest: As autoras declaram não haver conflitos de interesse.

260
RR663MF

DESIGUALDADES TERRITORIALES EN LA OBESIDAD INFANTIL EN ZONAS URBANAS Y RURALES DE LIMARÍ

Katherine Carvajal Lillo[1], Nelson Álvarez Palma[2]
(1) Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA), Universidad de Chile, Chile. (2) Universidad de Valparaíso, Escuela de Sociología, Chile.

Resumen. Contexto: La obesidad infantil es un problema prioritario de salud pública. En territorios con características urbanas y rurales, como Ovalle y Monte Patria, las condiciones de acceso, disponibilidad de alimentos y oportunidades para la actividad física pueden configurar experiencias diferenciadas frente a esta problemática. **Objetivos:** Analizar la prevalencia de obesidad infantil y las percepciones de cuidadores principales de estudiantes de primer año básico sobre hábitos alimentarios, actividad física y condiciones territoriales asociadas a la obesidad infantil en zonas urbanas y rurales de la provincia del Limarí. **Metodología:** Se realizó un estudio mixto secuencial con predominio cualitativo. La fase cuantitativa utilizó datos del Mapa Nutricional JUNAEB 2023 de estudiantes de primer año básico de establecimientos municipales de Ovalle y Monte Patria. Se estimaron frecuencias y prevalencias de estado nutricional, comparando diferencias en obesidad total entre territorios mediante prueba de chi cuadrado. La fase cualitativa consideró cuatro grupos focales con cuidadores principales. Se realizó un análisis temático deductivo inductivo, apoyado por Atlas.ti, con codificación paralela y revisión iterativa del libro de códigos. **Resultados:** Se observó una presencia relevante de malnutrición por exceso en ambas comunas. Con predominio de Obesidad total en Ovalle. Cualitativamente emergieron cuatro temas: territorio como determinante de la alimentación y actividad física: familia como mediadora de hábitos infantiles; conflictos entre conocimiento, prácticas cotidianas y percepción del riesgo; e influencia del entorno escolar, social e institucional. Los discursos evidenciaron que las prácticas saludables están condicionadas por acceso económico y geográfico, espacios seguros, rutinas familiares y oferta alimentaria escolar. **Conclusiones:** La obesidad infantil en Limarí es un fenómeno complejo, territorialmente condicionado, que requiere estrategias preventivas contextualizadas, equitativas y pertinentes a las realidades locales.

Keywords: obesidad infantil, entornos alimentarios, desigualdades territoriales
Financing: Sin financiamiento. Proyecto para optar al grado de Magíster en Nutrición y Alimentos, INTA, Universidad de Chile
Acknowledgments: Agradezco a establecimientos participantes, Fernando Vio, Marcela Vizcarra Catalán y Javiera Esparza.
Disclosure of conflict of interest: Declaro no presentar conflicto de interés

261
RS823MK

ASSOCIATION BETWEEN SOCIAL MEDIA USE AND SOFT DRINK CONSUMPTION AMONG ADOLESCENTS IN FORTALEZA, CEARÁ, BRAZIL

Asociació entre uso de redes sociales y consumo de refrescos en adolescentes de Fortaleza-Ceará-Brasil

Soraia Machado[1], Carla Maia[1], Kamila Rebouças[1], Emanuele Barros[1], Viviane Tabosa[1], Rosiane Paes[1]
(1) State University of Ceará, Health Sciences Center, Nutrition, Postgraduate Program in Nutrition and Health, Fortaleza, Brasil

Abstract. Introduction: Social media use among adolescents has been increasing alarmingly and may influence eating behaviors, especially through frequent exposure to ultra-processed food content and advertising. Soft drink consumption in this age group constitutes an important risk factor for obesity and noncommunicable chronic diseases. **Objective:** To analyze the association between time spent on social media and soft drink consumption among adolescents from public schools in Fortaleza, Ceará, Brazil. **Methods:** This was a cross-sectional, quantitative study conducted with 827 adolescents aged 11 to 18 years from municipal public schools. Food consumption was assessed using a Food Frequency Questionnaire, and social media use time was self-reported in daily hours. Adolescents were also asked whether they used specific social media platforms, including TikTok, Instagram, YouTube, and WhatsApp. Descriptive analyses, Pearson's Chi-square test and Poisson regression with robust variance estimated prevalence ratios (PR) and 95% confidence intervals. **Results:** The median daily time spent on social media was 7.0 hours (P25–P75: 3.7–11.8), and 48.0% of adolescents reported soft drink consumption on the previous day. TikTok users showed a higher prevalence of soft drink consumption compared to non-users (51.4% vs. 38.3%; p=0.001). After adjustment for sex, race/skin color, age, and overweight status, a significant association was observed between longer social media use and soft drink consumption (PR=1.01; 95%CI: 1.00–1.02; p=0.042). **Conclusion:** Longer time spent on social media was associated with soft drink consumption among adolescents, reinforcing the need for nutrition education strategies and regulation of digital advertising directed at young audiences.

Keywords: social media, soft drink consumption, adolescents
Financing: This study was funded by the Ceará Foundation for Scientific and Technological Development Support (FUNCAP).
Acknowledgments: We thank participating adolescents and school administrators for their collaboration and support throughout this study.
Disclosure of conflict of interest: The authors declare no conflict of interest.

262
RT239MC

AMBIENTE ALIMENTAR ESCOLAR NO BRASIL: CARACTERIZAÇÃO DA OFERTA DE ALIMENTOS E ESTRUTURA ESCOLAR

Ambiente alimentario escolar en Brasil: caracterización de la oferta de alimentos y estructura escolar

Ana Elza do Nascimento[1], Bruna Emanueli de Souza[1], Bartira Mendes Gorgulho[1], Patricia Simone Nogueira[1]
(1) Universidade Federal de Mato Grosso, Departamento de Alimentos e Nutrição, Faculdade de Nutrição. Cuiabá, Mato Grosso, Brasil.

Resumo. Introdução: O ambiente escolar possui um papel fundamental a formação de hábitos alimentares saudáveis de crianças e adolescentes, influenciando nas escolhas alimentares e riscos à saúde. A presença de cantinas e pontos alternativos de venda de alimentos pode contribuir para a disponibilidade de produtos ultraprocessados no entorno escolar.
Objetivo: Caracterizar o ambiente alimentar escolar no Brasil, com base na disponibilidade de infraestrutura e oferta de alimentos. **Metodología**: Estudo transversal, com dados da Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar (PeNSE, 2019). Foram analisadas variáveis referentes à presença de cantina escolar, comercialização de alimentos na cantina, existência de ponto alternativo de venda no entorno escolar e tipos de alimentos ofertados nesses pontos. Foram estimadas prevalências e respectivos intervalos de confiança de 95%. **Resultados:** A prevalência de escolas com cantinas é de 40,37% e 52,72% apresentavam pontos alternativos de venda de alimentos no entorno das escolas. Entre as escolas com cantina, destacou-se elevada oferta de alimentos ultraprocessados, como refrigerantes (51,11%; IC95% 44,22; 57,95) e outros produtos industrializados (46,82%; IC95% 39,64; 54,13) enquanto frutas apresentavam baixa disponibilidade (12,65%). Nos pontos alternativos, observou-se

maior prevalência de comercialização de produtos ultraprocessados, como refrigerantes (74,04%; IC95% 68,41; 78,97) e frituras (71,48%; IC95% 65,83; 76,53). Em contraste, a oferta de frutas foi drasticamente reduzida à 4,44,%, destacando um ambiente alimentar desfavorável. **Conclusões:** O ambiente alimentar caracteriza-se pela presença de alimentos ultraprocessados, tanto nas cantinas e no entorno das escolas, apresentando assim baixa oferta de alimentos in natura. Isso reforça a necessidade de fortalecimento de políticas públicas voltadas à regulamentação de comercialização de alimentos em ambientes escolares e no seu entorno, buscando à promoção da alimentação adequada e saudável.

Keywords: ambiente alimentar, ambiente escolar, adolescentes
Financing: Bolsa de Mestrado concedida pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), Brasil.
Acknowledgments: Agradecemos à CAPES pelo apoio e às instituições participantes pela colaboração na realização deste estudo.
Disclosure of conflict of interest: Os autores declaram não ter conflito de interesse.

263
RT414QP

PERFIL NUTRICIONAL Y ESTRATEGIAS DE MERCADEO EN BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADAS LÍDERES DEL MERCADO COSTARRICENSE

Arianna Segnini Arias[1], Fabiola Miranda Paguaga[1], Anthony Salazar Saborío[1], Karolina Sánchez Alán[1], Fernanda Mediano Stoltze[2], Melissa L. Jensen[1]
(1) Universidad de Costa Rica, Escuela de Nutrición, San José, Costa Rica. (2) Pontificia Universidad Católica de Chile, Santiago, Chile.

Resumen. Contexto: El consumo de bebidas azucaradas está asociado al incremento de peso tanto en niños como en adultos y se relaciona con el desarrollo de diabetes mellitus, enfermedad cardiovascular, hígado graso, gota y algunos tipos de cáncer. **Objetivo:** Analizar el perfil nutricional y las estrategias de mercadeo presentes en el empaque de bebidas no alcohólicas preenvasadas con mayor participación en el mercado costarricense en 2024. **Metodología:** Estudio cuantitativo, observacional y transversal. Se caracterizó el perfil nutricional y las estrategias de mercadeo de bebidas no alcohólicas (n=309) comercializadas por las tres compañías líderes del mercado de Costa Rica. Se realizó un registro fotográfico de los empaques de bebidas disponibles en supermercados del país. **Resultados:** Las bebidas analizadas fueron agrupadas en nueve categorías: carbonatada (28,5%), té frío (22,0%), yogurt líquido (13,3%), refresco (9,1%), néctar y jugo (8,1%), deportiva (6,1%), energética (5,8%), leche saborizada (5,5%), jugo 100% (1,6%). Ninguna bebida cumplió con el Perfil de Nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud y el 57,9% incumplió el perfil Reglamento de Sodas Estudiantiles, principalmente por exceso de azúcar libre. El 75,1% contenía edulcorantes no calóricos. Se observó una alta presencia de declaraciones nutricionales en el empaque, mientras que las declaraciones saludables fueron menos frecuentes. El 27,2% de las bebidas incluyó estrategias de mercadeo dirigidas a población infantil, y el 58,3% de estas, contenían edulcorantes no calóricos. Además, las bebidas con estrategias infantiles tuvieron un contenido mayor de azúcar libre frente a las que no las incluían ($p < 0.05$). **Conclusiones:** Las bebidas analizadas presentaron una variedad de estrategias de mercadeo sobre su empaque, incluyendo estrategias dirigidas a la población infantil. Se deben fortalecer las políticas de etiquetado general y nutricional en Costa Rica, para proteger al consumidor y favorecer decisiones de compra informadas.

Keywords: bebidas no alcohólicas, estrategias de mercadeo, población infantil
Financing: Proyecto 450-C4-318 Vicerrectoría de Investigación de la UCR: Fondo Especial de Estímulo a la Investigación
Acknowledgments: Agradecemos a profesoras Melissa Jensen, Karolina Sánchez y Fernanda Mediano por su guía y compromiso.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflictos de interés que reportar

264
RT464KF

PERCEPCIÓN DEL VECINDARIO ASOCIADA CON LA MULTIMORBILIDAD EN ADULTOS MAYORES BRASILEÑOS: ESTUDIO ELSI-BRASIL

Ana Elza do Nascimento[1], Jackeline Corrêa França de Arruda Bodnar Massad[1], Bruno de Souza Moreira[2], Amanda Cristina de Souza Andrade[1,2,3]
(1) Universidade Federal de Mato Grosso, Departamento de Alimentos e Nutrição, Faculdade de Nutrição, Cuiabá, Mato Grosso, Brasil. (2) Universidade Federal de Minas Gerais e Fiocruz Minas, Núcleo de Estudos em Saúde Pública e Envelhecimento, Universidade Federal de Minas Gerais e Fiocruz Minas, Belo Horizonte, Minas Gerais, Brasil. (3) Instituto René Rachou, Fundação Oswaldo Cruz, Instituto René Rachou, Belo Horizonte, Minas Gerais, Brasil.

Resumo. Introdução: O envelhecimento populacional no Brasil tem sido acompanhado pelo aumento da multimorbidade, definida como a coexistência de duas ou mais doenças crônicas não transmissíveis. Paralelamente, fatores contextuais, como a percepção da vizinhança, têm sido determinantes relevantes da saúde, influenciando comportamentos, acesso a serviços, bem-estar e infraestrutura. **Objetivo:** Avaliar a associação entre multimorbidade e a percepção da vizinhança em adultos mais velhos brasileiros. **Métodos:** Estudo transversal, conduzido com dados da terceira onda do ELSI-Brasil (2023-2024), que é um estudo longitudinal de base populacional representativo da população brasileira com 50 anos ou mais. A percepção da vizinhança foi avaliada por meio de variáveis relacionados às condições de infraestrutura, ruído e coesão social. A multimorbidade foi definida pela presença de duas ou mais doenças crônicas autorreferidas com diagnóstico médico prévio. Foram estimadas prevalências e calculado teste Qui-quadrado de Pearson com correção de Rao-Scott. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da Fiocruz Minas (CAAE: 58766322.6.0000.5091). **Resultados:** A amostra foi composta por 10.769 indivíduos, com prevalência de multimorbidade de 54,96% (IC95%: 52,12–57,77), sendo maior entre as mulheres (63,99%), indivíduos de 70-79 anos (67,38%) e com 8 anos ou menos de estudo (58,35%). Maior prevalência de multimorbidade foi observada entre residentes que percebem a presença de ruído na vizinhança (62,33% vs 54,31%, p<0,001), avaliam as calçadas como ruins (60,00% vs 54,31%, p=0,003), que não podem confiar na maioria das pessoas da vizinhança (57,67% vs 53,39%, p=0,049) e que não consideram a vizinhança agradável para caminhar, correr ou andar de bicicleta (59,24% vs 53,48%, p=0,023). **Conclusões:** A percepção negativa da vizinhança associou-se à maior prevalência de multimorbidade em adultos mais velhos brasileiros, evidenciando o papel dos determinantes contextuais na saúde. Esses achados destacam a necessidade de estratégias intersetoriais que promovam melhorias nas condições ambientais, segurança e coesão social, contribuindo para o envelhecimento saudável.

Keywords: multimorbidade, saúde da pessoa idosa, vizinhança
Financing: Bolsa de Mestrado CAPES e Bolsa de Produtividade PQMT (Fapemat, CNPq), Brasil.
Acknowledgments: Agradecemos à CAPES pelo apoio e às in-



stituições participantes pela colaboração na realização deste estudo.
Disclosure of conflict of interest: Os autores declaram não ter conflito de interesse.

265
RT711MB

INEQUIDADES ESTRUCTURALES, AMBIENTES ALIMENTARIOS OBESOGÉNICOS Y SINDEMIA EN HOGARES URBANOS DE LA AMAZONIA ECUATORIANA

José Andrés Ocaña Navas[1], Sara Maí Suarez Guayasaín[1], Pamela Iza Jiménez[1], Ana Lucia Torres Castillo[1], Andrea Bravo Díaz[1]
(1) Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Instituto de Salud Pública, Quito, Ecuador.

Resumen. Contexto: La Amazonía ecuatoriana atraviesa una profunda transición nutricional en un contexto de alta diversidad ecológica, tradiciones humanas milenarias y urbanización acelerada. Aunque la investigación sobre territorios amazónicos es creciente en la región, aún existe limitada evidencia sobre los fenómenos de epidemiología nutricional particulares en Ecuador. **Objetivo** Describir las inequidades estructurales, ambientes alimentarios y sindemia de malnutrición, inseguridad alimentaria y depresión en hogares urbanos amazónicos, considerando diferencias por etnicidad, pobreza, tipo de escuela y territorio amazónico. **Metodología** Estudio descriptivo transversal en niños de 3 a 12 años y sus apoderados, con una muestra de 1049 hogares urbanos (2023). Se aplicaron análisis bivariados entre variables socioeconómicas, etnicidad, pobreza por ingresos y tipo de Amazonía. También se analizaron las características de los ambientes alimentarios según tipo de escuela y territorio, así como la distribución de la sindemia según etnia, pobreza , tipo de escuela y tipo de amazonia. **Resultados** Las familias indígenas, en situación de pobreza y residentes en la Amazonía centro presentaron mayor desempleo o subempleo, dificultades de acceso a servicios básicos, hacinamiento y dependencia de ayudas estatales condicionadas. Tanto escuelas estatales como privadas ofrecían productos ultraprocesados, carecían de bebederos y no contaban con políticas efectivas de protección de la alimentación saludable. La zona amazónica con larga historia de extractivismo petrolero mostró un ambiente alimentario más obesogénico que otras zonas. La sindemia de malnutrición infantil y adulta, doble carga, inseguridad alimentaria y depresión en cuidadores existe, es elevada y mayor en población indígena, pobre, de escuelas estatales y de la Amazonía centro. **Conclusiones** Los resultados evidencian inequidades estructurales importantes. Estos hallazgos muestran que los marcos teóricos sobre sindemias, ambientes alimentarios y malnutriciones son necesarios y permiten comprender mejor la salud en socio ecosistemas complejos. Además, cuestionan la dirección actual de las políticas alimentarias convencionales y exigen respuestas estructurales, intersectoriales y territorializadas.

Keywords: inequidades, sindemia, Amazonia
Financing: Este proyecto fue financiado por fundación Porticus
Disclosure of conflict of interest: Declaramos no tener conflictos de interes

266
SC682PN

PRUEBA PILOTO DE UN CUESTIONARIO SOBRE ETIQUETADO NUTRICIONAL FRONTAL EN BRASIL CON GRUPOS FOCALES

Diana Catalina Serrano Ramos[4], Beatriz Torquato[1], Marília Tokiko Oliveira Tomiya[1,2], Ana Paula Bortoletto Martins[1,3]
(1) Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde (NUPENS/USP), Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo, Av. Dr. Arnaldo 715, São Paulo, Brasil. (2) Bacharelado em Nutrição, Campus Petrolina, Universidade de Pernambuco, Avenida Cardoso de Sá s/n, Petrolina, Brasil. (3) Departamento de Nutrição, Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo, Av. Dr. Arnaldo 715, São Paulo, Brasil. (4) Sin Afiliación.

Resumen. Contexto: El etiquetado nutricional frontal (ENF), para influenciar la reducción del consumo de ingredientes críticos, depende de la atención, la comprensión y las intenciones de compra de los consumidores. Para investigar estos aspectos en una sub amostra de la cohorte Nutrinet en Brasil, fue creado un cuestionario y validado por jueces. **Objetivos**: Realizar una prueba piloto de la aplicación del cuestionario en grupos focales y analizar las contribuciones de los participantes sobre la comprensibilidad de las preguntas, la facilidad para responder, la adecuación de la plataforma y la validez del instrumento. **Metodología**: Grupos focales en formato virtual. La selección de los participantes buscó imitar las características de la muestra de la cohorte Nutrinet. Durante la reunión los participantes respondieron el cuestionario y discutieron sobre las características de la plataforma que aloja el cuestionario, la facilidad para entender y responder las preguntas y si las preguntas representaban de forma fidedigna sus experiencias con el ENF. **Resultados**: Participaron 18 mujeres y cinco hombres entre 19 y 70 años, de cuatro macro regiones de Brasil, la mayoría cursó educación superior completa, y 10 participaban del estudio Nutrinet. El tiempo de respuesta del cuestionario fue entre 10 y 15 minutos. Los participantes destacaron que las preguntas eran fáciles de entender e hicieron sugerencias sobre el formato de respuesta y el tamaño de las imágenes. También discutieron que algunos de los productos exhibidos no eran de consumo habitual, lo que fue un obstáculo para responder algunas preguntas. **Conclusiones**: La prueba piloto en los grupos focales demostró que el cuestionario desarrollado puede ser adecuado para evaluar la atención, comprensión y comportamiento de compra de los participantes del estudio Nutrinet en Brasil. Los comentarios de los participantes permitieron hacer mejoras en el tamaño de las imágenes utilizadas y los productos seleccionados para ilustrar las preguntas.

Keywords: etiquetado nutricional frontal, encuestas y cuestionarios, grupos focales
Financing: Beca de investigación, otorgada por la Fundação Faculdade de Medicina da USP, Brasil.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

267
SC816BC

“EXTRAÑABA IR A LA ESCUELA”, IMPACTO DEL CONFINAMIENTO POR COVID-19 EN ADOLESCENTES VULNERABLES

Gerardo Weisstaub[1], Cecilia Molina[2]
(1) Universidad de Chile, Unidad de Nutrición Pública, INTA, El Líbano 5524, Macul, Chile. (2) Universidad Nacional de Cuyo, Facultad de Ciencias Políticas, Centro Universitario, Parque General San Martín, Mendoza, Argentina.

Resumen. Las medidas de aislamiento para contener la pandemia por COVID-19 transformaron la vida cotidiana de adolescentes en todo el mundo, pero esos efectos no fueron homogéneos. Este estudio cualitativo explora cómo adolescentes de Mendoza, Argentina, con condiciones preexistentes de vulnerabilidad social, experimentaron el confinamiento. Se trianguló la información proveniente de entrevistas semiestructuradas a 28 adolescentes de entre 13 y 18 años, 16 referentes comunitarios y 7 responsables de deporte municipal de territorios con inseguridad alimentaria, realizadas previamente a la pandemia. Mediante el análisis de contenido se reconstruyó cómo las restricciones sanitarias modificaron consumos y prácticas

alimentarias, actividad física, educación, vínculos y emociones de los adolescentes. Asimismo, se identificaron estrategias de organizaciones con base en la comunidad para subsanar limitaciones de políticas gubernamentales. La reducción de ingresos en las familias y la calidad de la asistencia alimentaria directa profundizaron deficiencias nutricionales y las brechas digitales y la enseñanza virtual erosionaron el papel de la escuela como espacio de aprendizaje, y contención. La restricción de actividades deportivas y recreativas redujo oportunidades de movimiento corporal y encuentros con pares, de forma más notoria entre adolescentes que crecen en barrios urbanos, en condiciones de hacinamiento, que entre quienes viven en zonas menos pobladas. En el plano subjetivo describieron sentimientos de aburrimiento, ansiedad, tristeza, incertidumbre y miedo, pero también adaptación activa y mayor participación en la vida familiar. Las respuestas gubernamentales fueron insuficientes o no se adecuaron a los entornos. Para compensar esas limitaciones, fueron clave estrategias y vínculos que afianzaron referentes de organizaciones con base en la comunidad: responsables de comedores barriales y trabajadores públicos de instituciones de proximidad, significativas para las familias antes de la pandemia. Los hallazgos subrayan la necesidad de políticas públicas intersectoriales, articuladas, que contemplen la dimensión territorial de los problemas de adolescentes en situación de vulnerabilidad social.

Keywords: adolescent; COVID-19, salud mental, inseguridad alimentaria
Financing: Programa de Investigación sobre la Sociedad Argentina Contemporánea, Ministerio de Ciencias, Tecnología e Innovación
Acknowledgments: A Cecilia Silva y a Carlos David Ayala, quien falleció durante el transcurso del estudio.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflictos de interés que declarar

268
SF551MD

DESIGUALDADES SOCIODEMOGRÁFICAS EN LA CARGA ATRIBUIBLE AL IMC ELEVADO EN LAS AMÉRICAS, 1990-2023

Haissa Cardoso[1], Rita Mattiello[1], Bruce Duncan[1], Vera Bosa[2], Oscar Mujica[3], **Haissa Cardoso**[1]
(1) Postgraduate Program in Epidemiology, Faculdade de Medicina, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, Brazil. (2) Postgraduate Program in Food Nutrition and Health, Federal University of Rio Grande do Sul, Porto Alegre, Rio Grande do Sul, Brazil. (3) Pan American Health Organization, Washington, DC, US.

Resumen. Contexto: El sobrepeso y la obesidad infantojuvenil han aumentado considerablemente en las Américas; sin embargo, se sabe poco sobre cómo han evolucionado las desigualdades sociodemográficas en la exposición y en la carga atribuible. **Objetivo:** Cuantificar las desigualdades entre países en la exposición a un índice de masa corporal (IMC) elevado y en la carga de salud atribuible entre niños de 5 a 14 años y adolescentes de 15 a 19 años en las Américas entre 1990 y 2023. **Métodos:** Utilizando datos del Global Burden of Disease Study 2023 en 38 países y territorios, se analizaron los valores sumarios de exposición (SEV) atribuibles a un IMC elevado, muertes, años de vida perdidos (YLLs), años vividos con discapacidad (YLDs) y años de vida ajustados por discapacidad (DALYs), junto con sus desigualdades a lo largo del gradiente del Índice Sociodemográfico (SDI). Las desigualdades absolutas y relativas se midieron mediante el Índice de Pendiente de Desigualdad (SII) y el Índice de Concentración (CIx), respectivamente. **Resultados:** Entre 1990 y 2023, los promedios regionales de SEV, YLDs y DALYs atribuibles a un IMC elevado aumentaron en niños y adolescentes, con desigualdades concentradas en países de mayor SDI. En niños de 5 a 14 años, las desigualdades absolutas y relativas se ampliaron, con AAPC de 0,57% a 0,93% para el SII y 0,28% a 0,44% para el CIx. En adolescentes de 15 a 19 años, la desigualdad absoluta aumentó, con AAPC de 1,13% a 1,19% para el SII, mientras la relativa disminuyó, con AAPC de -1,44% a -1,90% para el CIx. **Conclusiones:** El aumento de la carga atribuible a un IMC elevado en las Américas y las desigualdades persistentes pueden reflejar una distribución más amplia de la carga, no necesariamente una mejora en la equidad. Las diferencias por edad exigen estrategias preventivas equitativas.

Keywords: obesidad infantil, inequidades en salud, carga global de enfermedades
Financing: El estudio GBD fue financiado por la Fundación Bill y Melinda Gates.
Disclosure of conflict of interest: El estudio GBD fue financiado por la Fundación Bill y Melinda Gates.

269
SJ592TS

MAPPING FOOD DESERTS AND SWAMPS IN A CAPITAL CITY OF SOUTHERN BRAZIL

Mapeo de desiertos y pantanos alimentarios en una capital del sur de Brasil

Leticia Soares Amancio[1], Anne Caroline Baumann[1], Katrin Hansele Zem[1], Jonas Augusto Cardoso da Silveira[1]
(1) Departament of Nutricion, Federal University of Paraná/ UFPR, Curitiba/Brasil

Abstract. Introduction: Food deserts and swamps are expressions of the food environment. In Brazil, these areas reflect profound intra-urban socioeconomic inequalities that condition access to food, especially healthy food. **Objective**: This study aimed to map the incidence of these two phenomena based on an analysis of the retail food environment of Curitiba, the capital of the state of Paraná, Brazil. **Methodology:** An ecological study conducted with secondary data from the year 2023, using neighborhoods as the unit of analysis. Retail food establishments were identified from the Annual Social Information Report (RAIS) and classified into healthy, mixed, and unhealthy. The Retail Food Environment Index (RFEI) was used to identify food swamps. For food deserts, an approach based on the standardized residual of the proportion of healthy and mixed establishments, adjusted by the number of households and associated with household income criteria, was proposed. **Results:** A total of 4,348 retail food establishments were evaluated, of which 54.2% (n=2,357) were classified as unhealthy. Among these, the most prevalent were general food stores (17.8%, n=777), pharmacies (16.6%, n=722), and beverage stores (8.9%, n=388). The median RFEI in Curitiba was 5.4 (interquartile range 2.5–9.4), indicating that, overall, for every 1 healthy or mixed establishment, there are 5.4 unhealthy ones. More than half of the city (53.3%) had an RFEI score greater than five, which shows that these regions have characteristics of food swamps. Furthermore, 22.6% of neighborhoods (n=17) were classified as food deserts, observed predominantly in peripheral neighborhoods with lower household income. **Conclusion:** The results reveal a food environment marked by the widespread presence of swamps and the concentration of food deserts in socioeconomically vulnerable areas. These findings reinforce the importance of public policies that expand access to healthy foods and reduce socio-spatial inequalities.

Keywords: food environment, food deserts, food swamps
Financing: Brazilian Coordination for the Improvement of Higher Education Personnel (CAPES)



Disclosure of conflict of interest: The authors declare no conflict of interest

270
SK549GM

FOOD INSECURITY, FOOD CONSUMPTION, AND SOCIODEMOGRAPHIC FACTORS IN BRAZILIAN WOMEN: A MULTIVARIATE ANALYSIS

Inseguridad alimentaria, consumo alimentario y factores sociodemográficos en mujeres brasileñas: un análisis multivariado

María Eduarda Ferreira Thomaz[1], Mariana Souza Faria[1], Vinicius Frayze David[2], Daniela Elías Goulart de Andrade Miranda[3], Telma Maria Braga Costa[2,3], **María Fernanda Laus**[1,2]
(1) Universidade de São Paulo, Departamento de Ciências da Saúde, Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto, Ribeirão Preto, Brasil (2) Universidade de São Paulo, Departamento de Psicologia, Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras de Ribeirão Preto, Ribeirão Preto, Brasil. (3) Universidade de Ribeirão Preto, Curso de Nutrição, Ribeirão Preto, Brasil

Abstract. Background: Vulnerable populations tend to consume fewer healthy foods and more unhealthy foods. Food insecurity (FI) is an important social determinant of dietary patterns, affecting access to and quality of food. Social and economic factors, such as marital status and receipt of social benefits, may also influence dietary choices. **Objective**: To evaluate the association between FI risk and food consumption, considering marital status and receipt of social benefits. **Methods**: Cross-sectional study (Ethics Committee approval no. 7.484.092) including 1,222 Brazilian women aged 18–59 years. Data were collected in person by trained interviewers between April and December 2025. Participants completed sociodemographic questionnaires, a screening tool for FI risk (TRIA), and food consumption markers from the Brazilian Food and Nutrition Surveillance System (SISVAN), assessing prior-day intake of unprocessed/minimally processed and ultra-processed foods. A generalized linear mixed model with binomial distribution and logit link function was estimated, including FI, food type (healthier vs. less healthy), marital status, social benefits, and their interactions. **Results**: FI was associated with food consumption (χ^2=109.36; p=0.004), with a strong interaction between FI and food type (χ^2=405.64; p<0.001). Women experiencing FI were more likely to consume less healthy foods and less likely to consume healthier foods than those in food security. For example, among married women, those in food security had higher odds of consuming healthier foods compared to those in moderate/severe FI (OR≈2.31; p<0.001), whereas among single women, this difference was less pronounced. An interaction with marital status was observed (χ^2=63.35; p=0.042). Social benefits were not associated with food consumption (p=0.736). **Conclusion**: FI is associated with less favorable dietary patterns, characterized by higher consumption of less healthy and lower consumption of healthier foods. These patterns vary by marital status, suggesting social factors may modulate this relationship. Receipt of social benefits was not associated with food consumption.

Keywords: food insecurity, food consumption, social determinants
Financing: CAPES and UNAERP
Disclosure of conflict of interest: The authors declare no conflict of interest.

271
SL718KK

CARAVANAS NAVIDEÑAS DE COCA-COLA: VULNERAN EL INTERÉS SUPERIOR DE LA NIÑEZ

Liliana Bahena[1]
(1) El Poder del Consumidor A.C.

Resumen. En México, la publicidad de bebidas endulzadas y refrescos es agresiva y penetrante. Estudios científicos revelan que el consumo de estos productos es causa de 40,000 muertes y se asocia también a 200,000 casos nuevos de diabetes y enfermedades cardiovasculares cada año. El 90% de niñas y niños mexicanos consumen estas bebidas. Se realizaron tres estudios que analizan el fenómeno publicitario de las Caravanas Navideñas de Coca-Cola. Se expone las vulnerabilidades explotadas en niños, desde un análisis de la psicología publicitaria, la ciencia de la comunicación y el marco legal de derechos. Resultados es una estrategia publicitaria disfrazada de "fiesta comunitaria", pero es la expresión máxima de persuasión al aprovecharse de sus vulnerabilidades a través de la captura y apropiación de la Navidad para asociarlo al consumo. 1) Engranaje persuasivo: capturan elementos culturales y símbolos que se aprovechan de la etapa temprana de desarrollo y de la falta de herramientas cognitivas para reconocer la intención dañina detrás de su publicidad. Es aún más agresivo cuando una estrategia se disfraza de entretenimiento, diversión, disfrute y unión. 2) Conexión emocional: se crea un vínculo afectivo, se interioriza y se asocia con valores, sentimientos positivos, reconocimiento, pertenencia y validación social, que incrementa la lealtad de marca – producto (viceversa), determinando las decisiones de compra. 3) Legitimidad de la marca – producto: al realizar colaboraciones con actores gubernamentales y asociarse con eventos culturales, se genera una falsa percepción de validez hacia las Caravanas. Se perciben como una conducta aceptada, apropiada y deseable, hasta influenciar los hábitos alimentarios. Las caravanas deben ser prohibidas en países de América Latina. En México incumplen con la Ley General de Salud que prohíbe el uso de personajes a productos que contengan sellos de advertencia y leyendas. Violentan el interés superior de la niñez.

Keywords: publicidad, bebidas azucaradas, conflicto de interés
Financing: Bloomberg Philanthropies
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

272
SP542BG

PERCEPCIÓN DE LA IMAGEN CORPORAL Y CONDUCTA ALIMENTARIA EN DÍADAS MADRE-HIJO EN EDAD ESCOLAR.

María Natividad Ávila Ortiz[1], Allyson Dahhan Sáenz Caballero[1], Rogelio Rodríguez Hernandéz[2], Georgina Mayela Núñez Rocha[1], Ana Elisa Castro Sánchez[1], Karina Janett Hernández Ruiz[1]
(1) Universidad Autónoma de Nuevo León, Facultad de Salud Pública. Monterrey, Nuevo León, México (2) Universidad Autónoma de Ciudad Juárez, Departamento de Ciencias Sociales, Facultad de Trabajo Social. Ciudad Juárez, Chihuahua, México

Resumen. Introducción: La percepción de la imagen corporal (PIC) y la conducta alimentaria son aspectos que se desarrollan y construyen desde temprana edad por lo que la familia influye directamente. En este contexto, la madre suele ser la principal figura de socialización alimentaria, por lo que desempeña un papel clave en la formación de actitudes, creencias y prácticas relacionadas con la alimentación y el cuerpo. La evidencia en díadas madre–hijo en población escolar mexicana aún es limitada. **Objetivo:** Asociar la PIC con la conducta alimentaria entre madre e hijo/a. **Metodología:** Estudio transversal realizado en escuelas primarias públicas de Nuevo León, México, con una muestra de 389 madres y 389 hijos/as en edad escolar. A todos los participantes se les tomaron medidas antropométricas (peso y talla) y se les aplicaron los cuestionarios de Percepción de Ía imagen Corporal, Cuestionario de Conducta de Alimentación de Adultos (AEBQ) y Cuestionario de Conducta Alimentaria

Infantil del niño (CEBQ-N). El análisis incluyó estadística descriptiva y pruebas de correlación en el programa SPSS V25. **Resultados:** Se encontraron correlaciones positivas, débiles, pero estadísticamente significativas, entre la percepción de la imagen corporal y la conducta alimentaría dividida en dimensión de proingesta (ρ=.133, p=.009) y anti ingesta (ρ=.127, p=.013). En los hijos/as, se encontró una correlación negativa y significativa entre la percepción de la imagen corporal y la dimensión de proingesta (ρ=-.138, p=.006), sin correlación significativa con la antiingesta (ρ=-.059, p=.246). **Conclusión:** Una percepción más positiva de la imagen corporal en las madres se asocia con un ligero incremento tanto en conductas de proingesta como de antiingesta. En los hijos/as, una mejor PIC se relaciona con una leve disminución de conductas de alimentación por impulso. En conjunto, estas asociaciones son débiles, lo que sugiere una relación limitada entre las variables.

Keywords: imagen corporal, conducta alimentaria, madres
Financing: Sin financiamiento
Acknowledgments: Agradecemos a la UANL y FaSPyN
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener ningún conflicto de interés

273
SQ226PK

IDENTIFICACIÓN DE CONDUCTAS ALIMENTARIAS DE RIESGO EN ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS DE NUEVO INGRESO

Delia Juliana Sansores España[1], Antonio Perera-Almazán[1], Antonio Granados-Castillo[1], Fabiola Quintal-Barahona[1], Margarita Delgado-Amézquita[1], Valeria Bolio-Sosa[1]
(1) Universidad Modelo, Licenciatura en Nutrición, Escuela de Salud, Mérida, México.

Resumen. Contexto. Los trastornos de la conducta alimentaria (TCA) se caracterizan por una preocupación excesiva por el peso y la imagen corporal, con repercusiones físicas y psicológicas, principalmente en población joven. En estudiantes universitarios de nuevo ingreso, la transición hacia nuevas rutinas académicas y sociales puede modificar la relación con la alimentación. El Eating Attitudes Test-26 (EAT-26) es un instrumento validado que evalúa conductas alimentarias de riesgo, como la preocupación por la dieta, los atracones y el control alimentario. **Objetivo.** Determinar la frecuencia de riesgo de TCA y de conductas alimentarias de riesgo en estudiantes de nuevo ingreso de una universidad privada en México. **Metodología.** Estudio observacional, prospectivo, descriptivo y transversal. Se incluyeron estudiantes de nuevo ingreso de todas las áreas académicas de la Universidad Modelo, en Mérida, Yucatán, mediante muestreo de casos consecutivos. Se excluyeron aquellos con diagnóstico previo de TCA. Se aplicó el EAT-26 para identificar actitudes y conductas alimentarias de riesgo. Se realizó estadística descriptiva y prueba de χ^2 con el programa SPSS versión 27.0. **Resultados.** Se evaluaron 597 estudiantes (47.2% mujeres). La distribución por área fue: salud (35.5%), ingeniería (22.4%), negocios (10.9%), arquitectura (8.9%), diseño (8.5%), derecho (7.4%) y humanidades (6.4%). Se observó mayor riesgo de TCA en mujeres que en hombres en humanidades (91.7% vs 54.2%; p=0.0244), derecho (72.0% vs 36.8%; p=0.0197) y salud (56.9% vs 36.0%; p=0.0036). Se encontró asociación significativa entre sexo y riesgo de TCA (χ^2=13.0; p=0.0003), con un riesgo 25% mayor en mujeres. Las categorías de riesgo se distribuyeron en: control oral (45.62%), conducta de riesgo (33.29%) y preocupación por la dieta (20.42%). **Conclusiones.** Las mujeres presentan mayor riesgo de TCA que los hombres, con diferencias significativas en áreas específicas. El control oral fue la principal conducta alimentaria de riesgo identificada en estudiantes de nuevo ingreso.

Keywords: trastornos de la conducta alimentaria, estudiantes universitarios, conductas de riesgo
Financing: Recursos propios de la Universidad Modelo de Mérida, Yucatán, México.
Disclosure of conflict of interest: Ninguno

274
SR554BT

DESINHIBICIÓN DE INGESTA, ANSIEDAD Y AUTORREGULACIÓN ALIMENTARIA: RELACIÓN CON EL PORCENTAJE DE GRASA EN UNIVERSITARIOS

Tania Yadira Martínez Rodríguez[1], Olga Tatiana Jaimes Prada[2]
(1) Universidad Nacional de Colombia, Nutrición Humana, Medicina, Bogotá, Colombia. (2) Universidad del Sinú Cartagena, Nutrición y Dietética, Ciencias de la salud, Cartagena, Colombia

Resumen. Contexto: La ansiedad generada por una situación displacentera puede ser evadida con un mecanismo de afrontamiento disfuncional desencadenando la desinhibición de la ingesta de alimentos y resultando en el incremento del peso corporal. Se ha propuesto la autorregulación como el predictor más consistente para el control de peso. **Objetivo** Analizar la relación del porcentaje de grasa con la ansiedad, la desinhibición de la ingesta y autorregulación alimentaria en estudiantes universitarios. **Metodología:** Estudio de tipo transversal descriptivo. Se realizó un cuestionario virtual a estudiantes de una universidad de Colombia. Se utilizó el inventario de ansiedad de Beck (21 items), la subescala de desinhibición del cuestionario de tres factores de alimentación (TFEQ-R18) y la escala de autorregulación de hábitos alimentarios. El porcentaje de grasa se obtuvo de manera subjetiva por imágenes corporales de acuerdo con el sexo biológico. El análisis se realizó con correlaciones y por comparación de grupos con la prueba kruskall-wallis. **Resultados:** Participaron 1067 estudiantes universitarios, con una edad promedio de 21 ± 4 años. El sexo femenino fue de 66.4% y el sexo masculino 33.6%. Se evidenció correlación positiva entre la ansiedad y la desinhibición de la ingesta (r=0.27, p< 0.0001) y una tendencia de correlación negativa entre la desinhibición de la ingesta y la autorregulación alimentaria, debido a que la diferencia fue marginal (r= -0.049, p=0.05). Se evidencio que los estudiantes clasificados con porcentaje de grasa elevado comparados con el grupo de porcentaje de grasa bajo y normal, presentaron mayor desinhibición de la ingesta (p=0.021) y ansiedad (p=0.039), para la autorregulación alimentaria no se encontró diferencia según el porcentaje de grasa. **Conclusiones** Los estudiantes universitarios con porcentaje de grasa elevado presentaron mayor puntuación de ansiedad y desinhibición de la ingesta, la autorregulación alimentaria tiene una tendencia a ser inversamente proporcional con la desinhibición de la ingesta.

Keywords: ansiedad, desinhibición, autorregulación ingesta
Financing: Financiamiento de la Universidad del Sinú Cartagena
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaramos que no hay ningún conflicto de interés.

275
TC594QS

PATRON ALIMENTARIO, ESTILO DE VIDA Y COMPOSICIÓN CORPORAL EN ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS.2025

Cecilia Merino[1], Mariela Storniolo[1], Maria Eugenia Prost[1], Antonela Palacios[1]
(1) Universidad Católica de La Plata, Facultad de salud, Brown 474, Bahia Blanca, Buenos Aires, Argentina

Resumen. Introducción: los estudiantes universitarios son un grupo etario vulnerable en cuanto a hábitos alimentarios y estilo de vida, ya que suelen presentar conductas poco salud-

ables que pueden influir en su estado nutricional. Diversos estudios en población joven muestran una baja adherencia a las recomendaciones alimentarias y niveles insuficientes de actividad física. El objetivo del estudio fue caracterizar el patrón alimentario, estilo de vida y composición corporal de estudiantes de las distintas carreras de la Universidad Católica de La Plata, sede Bahía Blanca, durante el año 2025.
Materiales y métodos: estudio descriptivo y transversal con una muestra de 169 estudiantes ingresantes de ambos sexos. El patrón alimentario se evaluó en relación con las Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA) mediante una encuesta anónima autodirigida, validada. Se analizó la composición corporal en una submuestra de 56 estudiantes mediante el método de Evaluación Nutricional por Fraccionamiento Antropométrico (ENFA) para obtener un diagnóstico nutricional. **Resultados:** el 40,2% de los estudiantes se adecua en un 31-50% a las recomendaciones de las GAPA, mientras que ninguno cumple con el 100% de las mismas. En cuanto al estilo de vida, el 59,8% de los estudiantes cumple con la recomendación de actividad física semanal. Un 55,36% de ingresantes presenta una reserva calórica normal, el 33,93% aumentada y el 10,72% disminuida. La reserva proteica refleja que el 71,43% poseen un valor normal, el 25% elevado y el 3,58% disminuido. **Conclusiones:** el patrón alimentario de los estudiantes presenta una baja adecuación a las recomendaciones de las GAPA, se requiere implementar estrategias de promoción de hábitos saludables en este grupo etario, pero se observa que quienes estudian Lic. en Nutrición, poseen mejores hábitos alimentarios.
Keywords: patrones alimentarios, hábitos alimentarios, evaluación nutricional
Financing: financiado por Universidad Católica de La Plata
Acknowledgments: Estudiantes que participaron del estudio, a los estudiantes investigadores. Alicia Witriw creadora del método ENFA
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés

276
TF568SQ

TEMPO DE TELA E CONSUMO DE ULTRAPROCESSADOS EM ADOLESCENTES DE MATO GROSSO: DADOS DA PeNSE

Tiempo de pantalla y consumo de ultraprocesados en adolescentes de Brasil: datos da PeNSE

Viviane Ellen Menezes Rodrigues[1], Ana Elza do Nascimento[2], Bruna Emanueli de Souza[2], Patricia Simone Nogueira[3], Bartira Mendes Gorgulho[3]
(1) Universidade Federal do Mato Grosso, Faculdade de Nutrição, R. Cuiabá, Brasil. (2) Universidade Federal do Mato Grosso, Programa de Pós Graduação em Nutrição, Alimentos e Metabolismo, Faculdade de Nutrição, R. Cuiabá, Brasil. (3) Universidade Federal de Mato Grosso, Departamento de Alimentos e Nutrição, Faculdade de Nutrição, R. Cuiabá, Brasil.
Resumo. Introdução: Com o avanço da tecnologia e a ampla disponibilidade de dispositivos eletrônicos, o tempo de tela entre adolescentes tem aumentado expressivamente, sendo associado a mudanças no estilo de vida, incluindo hábitos alimentares inadequados e sedentarismo. Nesse contexto, destaca-se o consumo de alimentos ultraprocessados, ricos em açúcares simples e gorduras saturadas, de alta densidade energética e baixo valor nutricional, associados ao risco de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT). No Brasil, a Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar (PeNSE) permite investigar essa relação em nível populacional. **Objetivo:** Analisar a associação entre o tempo de tela e o consumo de alimentos ultraprocessados em adolescentes brasileiros**. Metodologia:** Estudo transversal com dados da PeNSE. O desfecho do estudo foi o tempo de tela, obtido por autorrelato das horas diárias em atividades como assistir televisão, usar o computador, videogame, celular ou tablet. As variáveis explicativas incluíram o consumo de alimentos ultraprocessados, mensurado pela frequência de ingestão de guloseimas/doces e refrigerantes. Foram realizadas análises descritivas e modelo linear generalizado (GLM), com distribuição gama e função de ligação log, ajustado para potenciais fatores de confusão. **Resultados:** Observou-se que 40,5% dos escolares apresentaram tempo de tela superior a 4 horas diárias. Entre esses, o consumo de doces e guloseimas foi mais frequente em comparação aos que não consumiram, respectivamente (90,7% vs 9,3%), com maior percentual entre o consumo diário (19,8%). Para refrigerantes, um padrão semelhante foi identificado (76,8% vs 23,2%), com maior frequência entre aqueles que consumiram em 3 dias na semana (19,33%). Na análise ajustada, observou-se associação positiva e estatisticamente significativa entre o aumento do tempo de tela e uma maior frequência de consumo de doces e refrigerantes (p<0,001). **Conclusão:** Maior frequência de tempo de tela entre adolescentes associou-se ao consumo de ultraprocessados, reforçando a necessidade de estratégias voltadas à promoção de hábitos saudáveis entre adolescentes.
Keywords: tempo de tela, alimentos ultraprocessados, adolescentes
Financing: Bolsa de Pesquisa, Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Mato Grosso, Brasil.
Acknowledgments: Agradeço aos colaboradores pelo apoio, dedicação e contribuição essencial no desenvolvimento deste trabalho.
Disclosure of conflict of interest: Não tenho conflito de interesses a declarar

277
TG156NL

DIFERENCIAS ENTRE MONITOREO Y CAPTACIÓN DEL MARKETING DIGITAL DE ALIMENTOS/BEBIDAS NO SALUDABLES EN NIÑOS(AS)/ADOLESCENTES PANAMEÑOS.

Ana Lilia Lozada Tequeanes[2], Mariana Castañeda Barrios[2], Dulce Janely Nuñez Fuentes[2], Yohana Amaya Pinzon[1], Alexander Cuevas-Chamba[2], Paula Veliz Ibarra[3]
(1) UNICEF Panamá, UNICEF Panamá, Panamá, Panamá. (2) Instituto Nacional de Salud Pública, Centro de Investigación en Nutrición y Salud, Cuernavaca, México (3) Oficina Regional de UNICEF para América Latina y el Caribe (Latin América and Caribbean Regional Office), Nutrición, Panamá.
Resumen. Introducción/Contexto: El marketing digital de alimentos y bebidas poco saludables (ABnoS) se ha identificado como un determinante comercial clave de la dieta en etapas tempranas de la vida. **Objetivo:** Exponer y analizar las diferencias sobre marketing digital de ABnoS documentada por monitoreo versus la captación de la exposición real de niños, niñas y adolescentes (NNA) en Panamá. **Metodología**: Con base en el marco CLICK de la OMS, se utilizó información de la fase de comprender el ecosistema digital mediante un monitoreo del marketing de ABnoS por dos investigadoras especializadas; y de la fase de captura de pantalla en tiempo real de los dispositivos móviles utilizados por NNA. El análisis consistió en identificar las prácticas, estrategias y principales canales de marketing de ABnoS dirigida a NNA en Panamá. **Resultados:**

Del monitoreo del entorno digital de 109 anuncios de 20 marcas/productos, se identificó mayor publicidad de bebidas azucaradas (37%) seguida de panadería y repostería (23%) y comida rápida (14%); utilizando publicidad centrada en emociones (97%), y siendo Instagram (70%) y Facebook (14%) con la mayor publicidad. Por su parte, de n=101 NNA, se obtuvieron n=157 videos con n=650 anuncios; de los cuales, 31% provenía de snacks salados/postres, los influencers como principal fuente de publicidad (40%), seguido de restaurantes (19.5%). Además, 89% incluía estrategias emocionales, 72.9% incluía llamados a interactuar y 63.7% ofrecía promociones. En la muestra estudiada, YouTube (50.9%) y TikTok (34.3%) fueron las plataformas más utilizadas y el tiempo de pantalla superó los límites recomendados (>3 hrs/día). **Conclusiones:** Los hallazgos demuestran diferencias y convergencias entre lo documentado en trabajo de gabinete versus la medición de exposición digital por captura de pantalla entre NNA Panamá, por lo que, se debe considerar la fuente del entorno digital estudiado para generar intervenciones adecuadas dirigidas a esta población.

Keywords: marketing, monitoreo, cáptura de pantalla
Financing: UNICEF Panamá
Acknowledgments: UNICEF Panamá
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflicto de interés.

278
TJ292MC

¿CUÁNTO DE LOS AZÚCARES AÑADIDOS CONSUMIDOS POR LA POBLACIÓN ARGENTINA PROVIENE DE ULTRAPROCESADOS?

Leila Guarnieri[1], Florencia Cámara[1], Victoria Tiscornia[1], Clara Trebucq[1], Luciana Castronuovo[1]
(1) FIC Argentina, Investigación, Buenos Aires, Argentina

Resumen. Introducción: Los productos ultraprocesados (UP) representan una gran preocupación para la salud pública dada la creciente evidencia de su impacto negativo en la salud. Se caracterizan por el alto contenido de nutrientes críticos como azúcares añadidos. Respecto a éstos últimos, la OMS recomienda para una dieta de 2000 kilocalorías no superar los 50g/día de azúcares libres por día. En Argentina, la Segunda Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (ENNyS 2) permitió comprobar que los UP ocupan un lugar preponderante en la alimentación de la población adulta y en niños, niñas y adolescentes (NNyA). Sin embargo, aún no se han publicado resultados sobre la cantidad de azúcares añadidos consumidos por la población y cuáles son sus principales fuentes. **Objetivos:** Analizar la ingesta de azúcares añadidos y la contribución de los grupos de alimentos NOVA en población adulta y en NNyA de Argentina. **Metodología:** Estudio descriptivo basado en información secundaria de la ENNyS 2 (2018-2019), encuesta nacional representativa de la población urbana del país. Este trabajo analiza el consumo de azúcares añadidos en la población de NNyA (2 a 17 años) y de 18 años y más a partir del reporte de consumos a nivel individual (recordatorio de 24 horas). Los consumos fueron agrupados según la clasificación de grupos de alimentos NOVA. **Resultados:** Los adultos consumen en promedio 66,16g/día de azúcares añadidos y en los NNyA esta cifra asciende a 74,50 g/día. Los ultraprocesados resultaron la principal fuente de este nutriente crítico, aportando el 56,53% en adultos y el 66,49% en NNyA. **Conclusiones:** En Argentina la ingesta total de azúcares añadidos al día supera ampliamente las recomendaciones. Se destaca que UP son la principal fuente alimentaria de este nutriente tanto en adultos como en NNyA. Es necesario reforzar las políticas públicas orientadas a desincentivar su consumo en la población.

Keywords: azúcares añadidos, ultraprocesados, encuesta alimentaria
Financing: Global Health Advocacy Incubator
Disclosure of conflict of interest: Las autoras declaran no tener conflictos de interés

279
TL344HP

PERCEPCIONES SOBRE LA OFERTA ALIMENTARIA EN UNIVERSIDADES PERUANAS: UN ANÁLISIS REGIONAL

Yaritza Chávez Monteza[1], Sissy Espinoza Bernardo[1], Anaid Medina Flores[1], Miguel Castro Mattos[1], Rocío Vásquez Rojas[1], Jessica Barrientos Cuba[1]
(1) Núcleo de Investigación en Alimentación y Nutrición Pública, Facultad de Medicina, Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Lima - Perú

Resumen. Introducción: La oferta alimentaria en entornos universitarios influye en los hábitos y la salud de los estudiantes, condicionando sus elecciones cotidianas. En el contexto peruano, caracterizado por marcadas diferencias territoriales, comprender las percepciones de los estudiantes sobre esta oferta resulta clave para identificar brechas en su configuración.
Objetivo: Analizar la percepción de los estudiantes sobre la oferta alimentaria en universidades públicas de la costa, sierra y selva del Perú. **Metodología:** Estudio cualitativo fenomenológico en cinco universidades de tres regiones del Perú. Se exploraron percepciones estudiantiles sobre la oferta alimentaria mediante 20 entrevistas, 2 grupos focales y 2 observaciones no participantes. El análisis temático inductivo–deductivo siguió a Braun y Clarke (2006), con triangulación de técnicas.
Resultados: Los estudiantes perciben una oferta alimentaria dominada por preparaciones de alta densidad energética y de baja calidad nutricional con variaciones regionales**.** En la costa, destacan preparaciones con alto contenido de grasa (hamburguesas, pizzas), ultraprocesados (snacks, galletas) y bebidas azucaradas. En la sierra, existe una coexistencia de preparaciones tipo frituras y preparaciones saludables, aunque limitadas. En la selva, manifestaron una mayor presencia de preparaciones regionales con alto contenido calórico (calabresa, tacacho). En todas las regiones, la disponibilidad de preparaciones y alimentos saludables, especialmente frutas, es percibida como escasa, y en la selva varía según la estacionalidad. **Conclusiones:** El análisis de la percepción estudiantil evidencia que el entorno alimentario en las universidades peruanas del estudio está marcado por el contexto territorial y una oferta dominada de alimentos de alta densidad energética con bajo aporte nutricional; en contraste de una limitada oferta de alimentos saludables. A partir de estas dinámicas, se pone en relieve la necesidad de fortalecer la gobernanza institucional mediante intervenciones contextualizadas que mejoren la disponibilidad de opciones saludables, en concordancia con las particularidades culturales y geográficas de cada región.

Keywords: acceso a alimentos saludables, percepción, universidades
Financing: Proyecto financiado otorgado por Vicerrectorado de Investigación de la UNMSM, Perú (RR N° 00435- R-24).
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

280
TL537CP

TRANSFORMACIONES DE LOS SISTEMAS ALIMENTARIOS Y ENTORNOS OBESOGÉNICOS EN AMÉRICA LATINA-CARIBE: REVISIÓN SISTEMÁTICA

Transformaciones de los sistemas alimentarios y entornos obesogénicos en América Latina-Caribe: revisión sistemática

Maria Paula Combina Herrera[1], Maria Valentina Domizioli[1], Valentina Lescano Barreto[1], Marcela Guadalupe Canale[1,2], Ricardo Daniel Vera[1,2], **Valentina Lescano Barreto**[3]
(1) Centro de Investigación en Nutrición Humana (CenINH)- Escuela de Nutrición- Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba,



Argentina. (2) Laboratorio de Epidemiología Ambiental del Cáncer y otras Enfermedades Crónicas (LEACC)., Facultad de Ciencias Médicas - Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba, Argentina (3) Sin Afiliación.

Introducción: En América Latina y el Caribe (ALyC), la malnutrición por exceso afecta a más de la mitad de la población adulta, incrementando el riesgo de enfermedades crónicas no transmisibles. Este fenómeno se vincula con transformaciones de los sistemas alimentarios (SA). **Objetivo:** analizar sistemáticamente la asociación entre los atributos de los SA y la carga de malnutrición por exceso en adultos de ALyC entre 2014 y 2024. **Metodología:** Se realizó una revisión sistemática en PubMed, LILACS y Scielo, incluyendo publicaciones entre 2014 y 2024. Se seleccionaron estudios observacionales y experimentales en español, portugués e inglés. Los estudios debían evaluar componentes de los SA y su relación con indicadores de sobrepeso u obesidad. Se aplicaron criterios PRISMA para la selección, y las guías STROBE y CONSORT para la evaluación de calidad. La evidencia se integró mediante síntesis narrativa. **Resultados:** De los 230 registros identificados, 18 estudios cumplieron los criterios de inclusión. La mayor parte se realizó en Brasil, con menor representación de México, Ecuador, Colombia y países del Caribe. Los estudios reportaron prevalencias de sobrepeso entre 20% y 65% y de obesidad entre 10% y 40% en población adulta. Los entornos alimentarios se describen a partir de una amplia disponibilidad de alimentos ultraprocesados, menor oferta de alimentos frescos y barreras económicas para el acceso a opciones saludables. La inseguridad alimentaria y las limitaciones en la disponibilidad de alimentos frescos condicionan las decisiones de consumo, favoreciendo dietas de alta densidad energética y bajo costo. **Conclusión:** Los estudios incluidos indican que el sobrepeso y la obesidad en adultos de ALyC se desarrollan en contextos donde los SA favorecen la disponibilidad y el consumo de alimentos ultraprocesados. Estos hallazgos resaltan la necesidad de intervenciones intersectoriales que modifiquen las condiciones estructurales y promover sistemas alimentarios más saludables y equitativos.

Keywords: acceso a alimentos saludables, enfermedades no transmisibles, transición nutricional
Financing: Trabajo de investigación de grado
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de intereses que reportar

281
TM374CP

CONSUMO DE ALIMENTOS IN NATURA E ULTRAPROCESSADOS SEGUNDO INDICADORES SOCIOECONÔMICOS DO ESTADO DA PARAÍBA

Rafaela Lira Formiga Cavalcanti de Lima[1,2,3,4], Sara Ferreira de Oliveira[3,4], Nadjeanny Ingrid Galdino Gomes[3,4], Elisiandre Martins de Lima[2,4], Adélia da Costa Pereira de Arruda Neta[3,4], Rodrigo Pinheiro de Toledo Vianna[1,3,4]
(1) Universidade Federal da Paraíba, Departamento de Nutrição, João Pessoa, Paraíba, Brasil (2) Universidade Federal da Paraíba, Programa de Pós-graduação em Ciências da Nutrição, João Pessoa, Paraíba, Brasil (3) Universidade Federal da Paraíba, Programa de Pós-graduação em Modelos de Decisão em Saúde, João Pessoa, Paraíba, Brasil (4) Universidade Federal da Paraíba, Núcleo Interdisciplinar de Estudos em Saúde e Nutrição (NIESN), João Pessoa, Paraíba, Brasil

Resumo. Introdução: A transição nutricional no Brasil se expressa no aumento do consumo de ultraprocessados, acompanhado de menor consumo de alimentos in natura e minimamente processados. Este fenômeno está relacionado a desfechos negativos de saúde e à dupla carga de má nutrição, e é influenciado por fatores socioeconômicos e regionais. **Objetivo**: Avaliar o consumo desses grupos alimentares na população do Estado da Paraíba. **Metodologia**: Estudo transversal com 1.456 indivíduos (≥ 10 anos) da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF/IBGE). Analisou-se a contribuição calórica percentual (por tercis) dos grupos alimentares classificados pela NOVA, segundo indicadores socioeconômicos, por meio dos testes: qui-quadrado, t de Student e correlação de Pearson. **Resultados**: Quanto à localização, a zona urbana concentrou 76,5% dos indivíduos com baixo consumo de alimentos *in natura* e 90,1% daqueles com alto consumo (p<0,05). Indivíduos com maior nível de instrução (> 8 anos de estudo) apresentaram consumo significativamente maior de ultraprocessados (57,7%) em comparação com aqueles que nunca estudaram (33,9%). O maior estrato de renda (> 1 salário mínimo) apresentou o maior consumo de alimentos in natura (36,8%). Não houve associação direta entre renda e ultraprocessados, mas domicílios em segurança alimentar apresentaram média de consumo superior (16,93) à de insegurança alimentar (15,89; p = 0,042). A idade foi inversamente proporcional ao consumo de ultraprocessados (r = -0,325; p < 0,001), indicando maior consumo entre os mais jovens. Sexo e raça/cor não apresentaram associações significativas (p > 0,05). **Conclusão**: Na Paraíba, o consumo de ultraprocessados é maior em áreas urbanas, entre jovens e pessoas com maior escolaridade. A renda se manifesta como um obstáculo ao consumo de alimentos *in natura*, o que evidencia uma transição alimentar desigual e demanda políticas públicas de acesso igualitário para grupos vulneráveis. A análise de dados locais é fundamental para compreender fenômenos que não se observam nas estimativas nacionais.

Keywords: consumo alimentar, productos alimenticios ultraprocessados, indicadores socioeconómicos.
Financing: Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado da Paraíba (FAPESQ), processo nº 64/2023.
Disclosure of conflict of interest: Os autores declaram não possuir conflitos de interesse.

282
TM536TC

EFECTO DE LA EXISTENCIA Y CALIDAD DE LEGISLACIONES EN ENTORNO ESCOLAR Y CONSUMO DE ULTRAPROCESADOS

Ariene Carmo[5], Larissa Loures Mendes[3], Daniela Silva Canella[4]
(1) Programa de Pós-Graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde, Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), Rio de Janeiro, Brasil.. (2) Departamento de Nutrição Clínica e Social, Escola de Nutrição, Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP), Ouro Preto, Brasil.. (3) Departamento de Nutrição, Escola de Enfermagem, Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG), Belo Horizonte, Brasil.. (4) Instituto de Nutrição, Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), Rio de Janeiro, Brasil. (5) Sin Afiliación.

Resumen. Introducción: Las medidas regulatorias destinadas a regular el entorno alimentario escolar tienen el potencial de favorecer la formación de hábitos alimentarios saludables en adolescentes. Son relevantes los estudios que buscan evaluar su efecto. **Objetivo:** Analizar la asociación de la existencia y la calidad de las medidas regulatorias con la disponibilidad de alimentos y bebidas en el entorno escolar y con el consumo de alimentos ultraprocesados entre adolescentes de escuelas de las capitales brasileñas. **Metodología**: Se trata de un estudio transversal con datos de adolescentes de las capitales del Brasil de la Encuesta Nacional de Salud del Escolar (PeNSE) 2019 (n=81.626 adolescentes). Las variables de resultado fueron las puntuaciones de disponibilidad de alimentos y bebidas en el entorno escolar (considerando las cantinas y el comercio alre-

dedor de las escuelas) y el consumo de ultraprocesado. La variable explicativa fue la existencia/calidad de las medidas destinadas a regular el entorno alimentario escolar. **Resultados:** Del total de estudiantes de escuelas públicas y privadas, el 88,2% y el 60,7% estaban cubiertos por alguna medida regulatoria; sin embargo, solo el 18,0% y el 12,6%, respectivamente, estaban cubiertos por medidas de mayor calidad. Entre los estudiantes de escuelas privadas cubiertos por alguna regulación, se observó mayor media de la puntuación de disponibilidad de alimentos y bebidas, siendo este resultado más expresivo para las medidas regulatorias de mayor calidad. Entre los estudiantes de escuelas públicas, hubo una mayor media de la puntuación de disponibilidad de alimentos y bebidas únicamente en lugares con regulación de mayor calidad. Tanto en las escuelas públicas como privadas se observó un menor consumo de alimentos ultraprocesados en adolescentes cubiertos por alguna medida regulatoria y por aquellas de mayor calidad. **Conclusiones:** Las medidas regulatorias de mejor calidad demostraron ser efectivas para promover entornos alimentarios escolares más saludables y un menor consumo de alimentos ultraprocesados.
Keywords: Escuelas, Entorno Alimentario, Políticas Alimentarias
Financing: FAPERJ (número del processo: SEI-260003/001164/2025; SEI-260003/011979/2025) y CNPq (número del processo: 300705/2025-5).
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

283
TP381DK

ESTADO NUTRICIONAL, CONSUMO DE ULTRAPROCESADOS E INFLUENCIA EMOCIONAL EN EL COMPORTAMIENTO ALIMENTARIO EN ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS

Orietta Segura Badilla[1], Danae Cereceda- Romero[1], Fabiana León-Navarrete[1], Javiera Luna-Jara[1], Addí Navarro-Cruz[2], Gladys Quezada-Figueroa[1]
(1) Universidad del Bío-Bío, Nutrición y Salud Pública, Ciencias de la Salud y los alimentos, Chillán, Chile. (2) Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, Bioquímica y Alimentos, Ciencias Químicas, Puebla, México
Resumen. Introducción: Un indicador relevante de salud pública, es la malnutrición por exceso y su relación con el consumo de ultraprocesados y la influencia emocional en el comportamiento alimentario en universitarios. **Objetivo:** Analizar el estado nutricional, consumo de alimentos ultra procesados e influencia emocional en el comportamiento alimentario en estudiantes de la Universidad del Bío-Bío. **Metodología**: Estudio analítico, de 307 estudiantes universitarios. Se evaluó Índice de Masa Corporal (IMC), frecuencia de consumo de alimentos ultra procesados y la influencia emocional en el comportamiento alimentario mediante el cuestionario de Garaulet. El análisis incluyó estadística descriptiva e inferencial. **Resultados**: El 60,4% correspondió a mujeres, de 22,4 ± 2,14 años y una proporción relevante presento malnutrición por exceso. Las mujeres mostraron una mayor frecuencia de consumo en galletas dulces (65,7%) y chocolates (65,14%) en comparación con los hombres, identificándose diferencias entre galletas dulces (p= 0,01) y chocolates (p= 0,006). Las mujeres concentraron mayores niveles de influencia emocional moderada y alta, además, existiendo una relación significativa entre consumo de bebidas azucaradas y comedores emocionales. **Conclusiones:** Existe una proporción relevante de malnutrición por exceso y consumo frecuente de alimentos ultra procesados. La influencia emocional en el comportamiento alimentario se manifiesta principalmente en mujeres y actúa como un factor modulador en la relación entre el consumo de ultra procesados y el estado nutricional, destacando principalmente el rol de las bebidas azucaradas.
Keywords: consumo ultraprocesados, comedor emocional, estado nutricional
Financing: Universidad del Bío-Bío
Disclosure of conflict of interest: Los investigador en declarar no tener conflictos de intereses

284
TQ173RL

FACTORES INDIVIDUALES Y COLECTIVOS MOTIVADORES DEL CONSUMO DE INSECTOS ENTRE OMNÍVOROS Y VEGETARIANOS BRASILEÑOS

Andréa Teixeira[1,2], Danielly de Andrade Rangel[1], Rafael Silva Cadena[2]
(1) Universidade Iguaçu- UNIG, Coordenações Integradas, Curso de Nutrição, Curso de Nutrição, Nova Iguaçu, Brasil (2) Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, Departamento de Nutrição, Escola de Nutrição da UNIRIO, Direção do Programa de Pós-Graduação em Alimentos e Nutrição, Rio de Janeiro, Brasil
Resumo. Introdução: Insetos comestíveis surgem como fonte proteica sustentável e viável para a segurança alimentar global, podendo mitigar déficits de recursos hídricos e energéticos da cadeia convencional. **Objetivos:** Identificar fatores individuais e coletivos que motivariam o consumo de insetos entre indivíduos onívoros e vegetarianos no Brasil. **Metodologia:** Questionário eletrônico (Google Forms) divulgado via WhatsApp por três meses. A amostra incluiu brasileiros maiores de 18 anos, avaliando dados demográficos, percepção de benefícios e influência de fatores motivacionais (CAAE: 38976320.4.0000.5285). **Resultados:** Participaram 373 onívoros e 147 vegetarianos. Entre onívoros, os principais motivadores individuais foram aparência, aprovação pela ANVISA e sabor/aroma; preço e valor nutricional tiveram alta discordância. Para vegetarianos, prevaleceram sabor/aroma, aprovação pela ANVISA e aparência; preço e disponibilidade foram vistos negativamente. Quanto aos fatores coletivos, onívoros destacaram a escassez de terras e sustentabilidade (bem-estar animal foi menos relevante). Vegetarianos priorizaram a melhora do teor nutricional, redução do desperdício e proteção ambiental (emissão de gases e desmatamento). **Conclusão:** Aparência e aprovação regulatória são fatores motivadores comuns a ambos os grupos. Enquanto onívoros são motivados primordialmente por questões ambientais coletivas, vegetarianos somam a estas a preocupação com a segurança alimentar e qualidade nutricional.
Keywords: alimentação, vegetarianos, insetos
Financing: Não declarado / Próprio
Acknowledgments: O presente trabalho foi realizado com apoio da UNIRIO e da Agrin.
Disclosure of conflict of interest: Os autores declaram não haver conflitos de interesse.

285
TR691PT

IMPACTO DEL ENTORNO ALIMENTARIO EN LA PREVALENCIA DE OBESIDAD CON PESO NORMAL EN UNIVERSITARIOS MEXICANOS

Edna Graciela García Aguirre[1], **Alejandra Donaji Benitez Arciniega**[1], Carmen Liliana Ceballos Juarez[1], Ivonne Vizcarra Bordi[2], Adriana Zambrano Moreno[3], Alejandra Mejia Nava[1]
(1) Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMéx), Campus Toluca, Facultad de Medicina, Paseo Tollocan s/n, Toluca, México. (2) Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMéx), Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales (ICAR), Campus El Cerrillo, Toluca, México (3) Universidad Autónoma de Nuevo León (UANL), Campus



Ciencias de la Salud, Facultad de Salud Pública y Nutrición, Monterrey, México

Resumen. introducción: La obesidad es multifactorial-compleja-crónica, asociada con elevadas prevalencias de mortalidad, determinada por factores modificables como la dieta. La obesidad con peso normal (OCN), se presenta cuando el Índice de Masa Corporal (IMC) es normal, pero el porcentaje de grasa (PG) es elevado. Esta condición incrementa el riesgo cardiometabólico. En el entorno alimentario universitario (EAU), los jóvenes tienen disponibilidad y acceso a alimentos ultraprocesados que impactan negativamente la calidad de la dieta. **Objetivo:** Evaluar la asociación entre el EAU y OCN en estudiantes mexicanos. **Metodología:** Estudio transversal aprobado por un Comité de ética, incluyendo 319 participantes (223 mujeres y 96 hombres) de dos universidades públicas mexicanas. El EAU se evaluó con un instrumento validado, caracterizando: disponibilidad, variedad y promoción de alimentos, calculando cuartiles (Q) para clasificar su disponibilidad de alimentos saludables cuando: Q1 muy baja, Q2 baja, Q3 moderada y Q4 elevada. Se realizaron mediciones antropométricas de peso (kg) y estatura (m) para calcular IMC; el PG se identificó con bioimpedancia eléctrica. Se uso Ji-cuadrada para asociar EAU con OPN. Se utilizo el software SPSS-v26©. El nivel de significancia se consideró cuando p≤0.05. **Resultados:** El 51.1% de los universitarios se encontró con IMC normal, y 67.5% con PG alto simultáneamente. Las más afectadas fueron las mujeres (p<0.001). El EAU propició que el 58.9% de los estudiantes presentaran bajo consumo de alimentos recomendables (Q2) y el 57.3% de los alumnos que presentaron OPN pertenecían a este entorno desfavorable. El análisis inferencial confirmó que esta relación es estadísticamente significativa únicamente en las mujeres, observándose una asociación entre el entorno Q2 y la composición corporal propia de la OPN (p=0.049). **Conclusiones:** El EAU promovió un bajo consumo de alimentos recomendables y una elevada prevalencia de OCN. El PG debe considerarse para identificar OCN en poblaciones vulnerables. Es necesario implementar políticas que mejoren el EAU.

Keywords: entorno alimentario, obesidad con peso normal, estudiantes universitarios
Financing: Universidad Autónoma del Estado de México
Acknowledgments: Agradezco a la Universidad Autónoma del Estado de México y a los participantes de la investigación.
Disclosure of conflict of interest: Las autoras declaran no tener ningún conflicto de interés

286
TR748PG

ICONOGRAFÍAS PARTICIPATIVAS: INNOVACIÓN METODOLÓGICA PARA ESTUDIAR ENTORNOS ALIMENTARIOS ESCOLARES

Odalys Heredia-Andino[1], Pamela Iza Jiménez[1], Myriam Paola Carpio Leon[1], Jaime Guzmán Martínez[1], José Andrés Ocaña Navas[1]
(1) Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Instituto de Salud Pública, Av. 12 de Octubre y Roca, Quito, Ecuador

Resumen. Contexto: Los entornos escolares son clave para comprender prácticas alimentarias infantiles. Sin embargo, muchas herramientas utilizadas para estudiar estos entornos en niñas y niños han sido diseñadas desde una mirada adulta, limitando la exploración de sus narrativas y experiencias según su etapa de desarrollo. Además, existe escasa literatura sobre métodos cualitativos participativos con infancias que incorporen procesos rigurosos. Frente a ello, los materiales visuales participativos pueden mediar una investigación situada de estos entornos. **Objetivo:** Desarrollar y validar participativamente material mediador culturalmente pertinente para la investigación sobre entornos alimentarios escolares con niñas y niños de 6 a 12 años en una escuela urbana de Quito, Ecuador. **Metodología:** Se realizó un estudio cualitativo participativo basado perspectivas teóricas de nutrición, educación, arte y diseño con niñas y niños de 6 a 12 años de una escuela urbana de Quito. El proceso incluyó cinco fases: elaboración y priorización de listas alimentos, preparaciones, productos ultraprocesados y ambientes alimentarios desde fuentes documentales nacionales y observación no participante; validación de pertinencia con pares expertos; diseño gráfico; validación cognitiva y de pertinencia con niñas y niños; y rediseño de iconografías. **Resultados:** se consolidaron 180 iconografías alimentarias y 26 de ambientes como materiales mediadores. Las iconografías redujeron barreras de timidez y favorecieron una producción de conocimiento más fluida y cercana. En este proceso, niñas y niños actuaron como productores de conocimiento sobre sus propios entornos alimentarios. **Conclusiones:** Esta investigación muestra que niñas y niños pueden participar activamente en procesos de investigación alimentaria, no solo como informantes, sino como actores epistémicos capaces de validar, cuestionar y co-construir conocimiento. Las iconografías son una herramienta innovadora que permite reducir barreras de timidez y expresión que pueden limitar metodologías centradas en el lenguaje verbal, como entrevistas o grupos focales. Su uso facilita la investigación cualitativa con infancias y la producción de evidencia.

Keywords: entorno alimentario escolar, metodología cualitativa, Infancias
Financing: COLANSA, PUCE, UCUENCA, Instituto de investigación nutricional Perú
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflicto de interés

FR967NP

ASOCIACIÓN ENTRE PATRONES DE ALIMENTACIÓN, INSEGURIDAD ALIMENTARIA Y RIESGO DE DIABETES, EN PADILLA CAUCA.

Catalina Parra Martinez[1], Malory Zamora Gonzales[1], **María del Pilar Zea León**[2]
(1) Pontificia Universidad Javeriana, Facultad de Ciencias de la Salud, Maestría en Salud Pública, Cali, Colombia
(2) Pontificia Universidad Javeriana, Facultad de Ciencias de la Salud, Departamento de Alimentación y Nutrición, Cali, Colombia

Resumen. Introducción: Las dietas inadecuadas y la inseguridad alimentaria (IA) incrementan el riesgo de enfermedades crónicas como la diabetes mellitus tipo 2 (DM2). En contextos rurales vulnerables, la baja disponibilidad de alimentos nutritivos condiciona los patrones de alimentación (PA) y aumenta los riesgos metabólicos. **Objetivo:** Identificar asociaciones entre niveles de IA, PA y riesgo de DM2 en adultos de 18 a 60 años del municipio rural de Padilla, Cauca. **Metodología:** Estudio transversal correlacional en 321 adultos. Los PA se derivaron mediante análisis factorial exploratorio a partir de una frecuencia de consumo de alimentos. El riesgo de DM2 se midió con la escala FINDRISC y la IA con FIES. Se construyeron modelos de regresión logística univariados y multivariados ajustados por covariables sociodemográficas, antecedentes familiares y estilo de vida. **Resultados:** El 72,9% presentó IA (37,7% leve, 20,2% moderada, 15,0% severa) y el 49,8% riesgo de DM2. Se identificaron dos PA: "mixto" y "apoyo institucional" (Bienestarina, mezclas vegetales e integrales). En el modelo multivariado, la adherencia al PA de apoyo institucional se asoció inversa y significativamente con el riesgo de DM2 (OR=0,510; p=0,043). Realizar actividad física ≥30 min/día (OR=0,23; p<0,001) y pertenecer al estrato 2 (OR=0,11;

p=0,011) se asociaron con menor oportunidad de presentar riesgo. El sexo femenino (OR=4,80; p<0,001) y los antecedentes familiares directos de diabetes (OR=20,62; p<0,001) se asociaron significativamente con mayor riesgo. La asociación entre IA severa y riesgo de DM2 observada en el análisis univariado (OR=2,15; p=0,038) perdió significancia tras el ajuste multivariado. **Conclusiones:** El PA con alimentos de apoyo institucional mostró una asociación inversa con el riesgo de diabetes en este contexto rural con alta prevalencia de IA. Se resalta la necesidad de fortalecer la asistencia alimentaria estatal e implementar políticas públicas integrales orientadas a reducir inequidades socioeconómicas y promover entornos alimentarios saludables.
Keywords: inseguridad alimentaria; patrones alimentarios; diabetes mellitus tipo 2.
Financing: Financiamiento: PUJ Cali; Food EDU y GFF, facilitadas por AHA/Bioversity-CIAT, cosecretarías PTFI; apoyadas por Fundación Rockefeller.
Acknowledgments: Agradecimientos. Consejo Comunitario Yarú, iÓmicas y Facultades de Salud, Humanidades, Ingeniería y Ciencias (PUJ Cali)
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflictos de interés.

GQ944KL

ASOCIACIÓN ENTRE ADICCIÓN A LA COMIDA, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y OBESIDAD EN ADOLESCENTES Y ADULTOS DOMINICANOS.

Ana Laura Cattaneo[1], Heidy Reyes[1], Nicol Estrella Varela Droguett[1], Yajaira Sanchez[1], Enyt Liz[1]
(1) PUCMM Pontificia Universidad Católica Madre y Maestra, Escuela de Ciencias Aplicadas a la Salud, Facultad de Ciencias de la Salud, República Dominicana
Resumen. Justificación: La República Dominicana enfrenta una doble carga de malnutrición, con alto consumo de alimentos ultraprocesados (hasta 62.8% en escolares rurales) y creciente inseguridad alimentaria (~900,000 personas en fase aguda según la Clasificación Integrada de la Seguridad Alimentaria en Fases). Este contexto favorece la coexistencia de obesidad y conductas alimentarias disfuncionales; sin embargo, existe limitada evidencia que integre la adicción a la comida como determinante conductual en relación con el estado nutricional y la seguridad alimentaria en población dominicana. El uso del cuestionario YFAS, validado localmente, permite evaluar este fenómeno bajo criterios clínicos comparables. **Objetivo:** Determinar la asociación entre adicción a la comida, seguridad alimentaria y obesidad en adolescentes y adultos dominicanos. **Metodología:** Estudio observacional, analítico y transversal en 207 participantes (108 adultos y 99 adolescentes), seleccionados mediante muestreo probabilístico. Se aplicó un cuestionario estructurado que incluyó YFAS 2.0, variables sociodemográficas, seguridad alimentaria (dicotómica) y mediciones antropométricas para clasificar el IMC según criterios de la Organización Mundial de la Salud. La adicción a la comida se categorizó en leve, moderada y severa. Se realizaron análisis descriptivos y pruebas de asociación (chi-cuadrado). El estudio contó con aprobación bioética. **Resultados:** La prevalencia de adicción a la comida fue de 18.7% en adolescentes y 42.7% en adultos. Se observó asociación significativa entre adicción a la comida y estado nutricional en ambos grupos (p<0.05), con mayor frecuencia en sobrepeso y obesidad. En adolescentes también se asoció con la percepción del estado nutricional. No se evidenció asociación significativa con seguridad alimentaria en adolescentes (p>0.05), mientras que en adultos se observó una tendencia no significativa. **Conclusiones:** La adicción a la comida se asocia al exceso de peso, independientemente de la seguridad alimentaria, posicionándose como un potencial indicador de riesgo nutricional útil en salud pública.
Keywords: YFAS RD, inseguridad alimentaria, obesidad
Financing: El estudio no recibió financiamiento
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

EJE TEMÁTICO 4. DIETAS SALUDABLES Y SOSTENIBLES A LO LARGO DEL CURSO DE VIDA: EVIDENCIA, EXPERIENCIAS, DESAFÍOS Y OPORTUNIDADES

287
BC242HN

AGROBIODIVERSIDAD Y DIVERSIDAD DIETÉTICA EN MUJERES DE FAMILIAS AGRICULTORAS EN HUÁNUCO- PERÚ: ESTUDIO LONGITUDINAL

Krysty Meza[1,2], Reyna Liria[2], Hilary M. Creed-Kanashiro[2], Stef De Haan[3], Karl S. Zimmerer[4], Andrew Jones[5]
(1) Universidad Peruana Cayetano Heredia, Perú (2) Instituto de Investigación Nutricional Peru (3) International Potato Center (CIP) Perú (4) Pennsylvania State University, USA (5) University of Michigan, USA.
Resumen. Contexto: A pesar de la amplia diversidad agrícola en los andes peruanos, las deficiencias nutricionales suelen ser más prevalentes en esta población y existe poca información sobre la asociación entre agrobiodiversidad y la diversidad de la dieta. **Objetivos:** Evaluar la asociación entre agrobiodiversidad y diversidad de la dieta en mujeres de familias agricultoras en Huánuco, Perú. **Metodología:** Estudio longitudinal observacional en 600 mujeres de familias agricultoras realizado en los años 2017 y 2022 en Huánuco. En el año 2022, se siguieron 469 de 600 familias encuestadas en el año 2017, y se incluyeron además 131 reemplazos. La diversidad dietética se evaluó a través de 3 indicadores: Diversidad de la dieta (DDS), Riqueza de especies de la dieta (DSR) y Diversidad dietética mínima (MDD-W). La agrobiodiversidad, se midió a través de la Riqueza de las especies de cultivos (CSR) y Riqueza de las especies de cultivos y ganado (CLSR). Se realizó un análisis de datos tipo panel mediante estimación de ecuaciones generalizadas. **Resultados:** Los hogares con mayor diversidad agrícola (cultivos y animales) tuvieron mejores indicadores dietéticos. Las mujeres de los cuartiles más altos de agrobiodiversidad (tomando en cuenta solo cultivos) tuvieron mejores resultados en: DDS (RR: 1.08 [1.02 –1.14]; *p<0.010*); DSR (RR: 1.06 [1.01 – 1.12]; *p<0.050*) y MDD-W (RR: 1.17 [1.00 – 1.37]; p< 0.100). Resultados similares se observan en diversidad agrícola y pecuaria en los cuartiles más altos; DDS (RR: 1.08 [1.02–1.13]; *p<0.010*); DSR (RR: 1.09 [1.03 – 1.16]; *p<0.005*) y MDD-W (RR: 1.19 [1.02 – 1.38]; *p<0.050*). Los hogares con mayor riqueza, mejor seguridad alimentaria, mejor educación y mayor área de cultivo tuvieron mayor diversidad de la dieta. Asimismo, en el segundo año se observó mayor diversidad de la dieta. **Conclusiones:** La agrobiodiversidad se asoció positivamente con mayor diversidad de la dieta (DDS, DSR, MDD-W).
Keywords: agrobiodiversidad, dieta, MDD-W
Financing: Fundación McKnight
Acknowledgments: A todo el equipo de trabajo de campo y al dream team.
Disclosure of conflict of interest: Declaro no tener conflicto de interés

288
BC287NF

LOS PRODUCTOS INDUSTRIALIZADOS EN LAS RECOMENDACIONES ALIMENTARIAS PARA LA PRIMERA INFANCIA

María Elisa Zapata[1], María Celeste Nessier[1], Alicia Rovirosa[1], Paula Veliz[2]
(1) Centro de Estudios sobre Nutrición Infantil " Dr. Alejandro O´Donnell" Cerrito 1136, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina. (2) UNICEF, Nueva York, Estados Unidos.

Resumen. Introducción: Las directrices alimentarias para la primera infancia son una valiosa herramienta de política pública para orientar las prácticas de alimentación, proteger la salud infantil y contribuir a la regulación de los entornos alimentarios. **Objetivo:** Analizar la inclusión de recomendaciones sobre productos industrializados en las directrices alimentarias para menores de 2 años de Argentina y México, identificando su fuerza persuasiva de los mensajes. **Metodología:** Se realizó un análisis documental de las directrices alimentarias oficiales vigentes para la alimentación de niños y niñas menores de 24 meses en Argentina y México (guías alimentarias y recomendaciones elaboradas por organismos oficiales). Se examinaron las recomendaciones con el objetivo de identificar la inclusión, el enfoque y la inclusión u omisión de mensajes vinculados con los alimentos complementarios comerciales y otros productos industrializados. **Resultados:** Tanto Argentina como México cuentan con directrices específicas para la alimentación de menores de dos años. En ambos países se desalienta el consumo de productos industrializados en la primera infancia; sin embargo, se observan diferencias relevantes en la forma de denominarlos, en los grupos etarios a los que se dirigen los mensajes y en el tipo de recomendación formulada, que va desde la indicación de no consumo hasta la reducción o el consumo opcional. Estas distintas formas de abordaje podrían incidir en el alcance, la fuerza persuasiva y la efectividad de las directrices como herramientas de orientación alimentaria y de regulación de los entornos de consumo. **Conclusiones:** Las diferencias identificadas reflejan distintos niveles de integración de la evidencia científica y del contexto epidemiológico en las directrices alimentarias. Dado su rol como instrumentos de política pública y de educación alimentaria, se refuerza la necesidad de recomendaciones claras, consistentes y coherentes para la adecuada protección de la salud en la primera infancia.
Keywords: alimentos complementarios, primera infancia, guías alimentarias
Financing: UNICEF LACRO-LRPS-2024-9193511 - Stocktaking study on commercial complementary foods in Latin America and the Caribbean.
Acknowledgments: A Yvette Fautsch (UNICEF) por sus aportes en la fase inicial del proyecto
Disclosure of conflict of interest: Ninguno.

289
BC788MS

DIFFERENTIAL ASSOCIATIONS OF ULTRAPROCESSED- AND NON-ULTRAPROCESSED ANIMAL SOURCE FOOD INTAKE AND INCIDENT DYSLIPIDEMIA

Asociaciones del consumo de alimentos de origen animal ultraprocesados con la incidencia de dislipidemia

Laina Ewoldt[1], Ana Clara Duran[2,3], Eurídice Martínez Steele[3,4], Aline Botelho Kobayashi[5], Lindsey Smith Taillie[1,6], Carlos Augusto Monteiro[3,4]
(1) Department of Nutrition, Gillings School of Global Public Health, University of North Carolina, Chapel Hill, United States of America. (2) Center for Food Studies and Research (NEPA), University of Campinas, Campinas, Brazil. (3) Center for Epidemiological Studies in Health and Nutrition (NUPENS), School of Public Health, University of São Paulo, São Paulo, Brazil (4) Department of Nutrition, School of Public Health, University of São Paulo, São Paulo, Brazil. (5) Department of Nutrition, University of Tennessee Knoxville, Knoxville, United States of America. (6) Carolina Population Center, University of North Carolina at Chapel Hill, Chapel Hill, North Carolina, United States of America.

Resumen. Introduction: Intake of animal source foods (ASF) and ultra-processed foods is increasing globally, including in Brazil. Prior studies have linked both with increased cardiometabolic disease risk, however evidence remains mixed. **Objective:** To examine whether associations between total, ultraprocessed, and non-ultraprocessed ASF intake and incident dyslipidemia differ in NutriNet-Brasil, a longitudinal cohort of Brazilian adults. **Methods:** Participants' ASF intake was estimated as the average of 3 baseline 24-hour recalls. Dyslipidemia was assessed through self-reported medical diagnosis at 6-month intervals. Adjusted Cox proportional hazard regression models were used to investigate associations between quintiles of % of total daily energy from ASF and incident dyslipidemia, controlling for age, gender, socioeconomic status, lifestyle factors, and health history**. Results:** A total of 1646 cases of incident dyslipidemia occurred among 10,338 participants over 14,370 person-years of follow-up. The mean percentage of total daily energy intake from ASF, ultraprocessed ASF, and non-ultraprocessed ASF was 34%, 6%, and 28%, respectively. Participants in the highest quintile of total ASF intake (mean: 49% kcals/day), compared with those in the lowest quintile (mean: 17% kcals/day), had an 18% higher hazard of incident dyslipidemia (HR: 1.18; 95% CI: 1.01, 1.38; p for trend: 0.041). When analyzed separately, the hazard ratio for ultraprocessed ASF compared quintile 5 (mean intake: 14% kcals/day) with quintile 1 (mean intake: 1% kcals/day) was 1.34 (95% CI: 1.14, 1.56; p for trend: 0.018). In contrast, non-ultraprocessed ASF (mean intake: 43% daily kcals in Q5, 12% daily kcals in Q1) was not associated with the outcome (HR: 1.04; 95% CI: 0.90, 1.21; p for trend: 0.426*).* **Conclusion***:* Increased total ASF intake was associated with increased hazard of dyslipidemia, however the associations were primarily driven by ultraprocessed ASF. These findings support dietary guidelines for cardiometabolic health recommending limitation of ultra-processed ASF intake.
Keywords: animal source foods, ultraprocessed foods, dyslipidemia
Financing: Laina Ewoldt's time was funded by the National Institutes of Health (NIH grant #5T32HL129969-10).
Disclosure of conflict of interest: No authors have any conflicts of interest to declare.

290
BD346HS

INTERVENCIÓN NUTRICIA SOBRE LA COMPOSICIÓN CORPORAL Y SÍNTOMAS GASTROINTESTINALES DURANTE RADIOTERAPIA EN CÁNCER CERVICAL

Deyanira Itzel Pérez Casasola[1], **Rebeca Monroy-Torres**[1]
(1) Laboratorio de Nutrición Ambiental y Seguridad Alimentaria. Departamento de Medicina y Nutrición, División de Ciencias de la Salud, Campus León, Predio de San Carlos 1001, León, México.

Resumen. Antecedentes. El cáncer cervical (CaCu) es la 2ª causa de mortalidad por neoplasias malignas. La radioterapia (RT) genera impactos adversos gastrointestinales que dificultan la alimentación y comprometen la composición corporal. **Objetivo:** Analizar el impacto de una intervención nutricia individualizada sobre la composición corporal (preservación masa grasa y fuerza muscular), vigilancia del consumo dietético y síntomas gastrointestinales durante la radioterapia en cáncer cervical. **Material y métodos:** Estudio de intervención en 25 pacientes del Hospital General de León, ≥ 18 años, con diagnóstico de cáncer cervical, con radioterapia. Se prescribió un tratamiento nutricio individualizado durante la RT, con ajustes semanales en la consejería alimentaria basada en alimentos sustentables, según el estado nutricio y síntomas gastrointestinales. Se colectaron variables sociodemográficas, la seguridad alimentaria, antropométricos (composición corporal), bioquímicos, clínicos (dinamometría) y dietéticos (hemoglobina capilar). Se estimó el

NNT, el RR, y RAR (IC 95%). Se consideró significativa una p < 0.05. **Resultados:** Edad 46.9±9.6 años, escolaridad 8±4.5 años; 56% con inseguridad alimentaria. La intervención mantuvo dieta adecuada con >90% de adecuación en energía (1353.6 vs 1387.3 kcal), hidratos de carbono (173.1 vs 190.7 g) y proteína (67.6 vs 62 g; 1.1 vs 1.0 g/kg/día). Se preservó masa magra (36.3 vs 36.1 kg) y fuerza, con reducción de masa grasa (24.7 vs 22.9 kg), peso (62.5 vs 60.9 kg) e IMC (25.4 vs 24.9). Síntomas gastrointestinales: diarrea aumentó 20 vs 68.2% (p=0.005), vómito 16 vs 36.4% *(p=0.047*), mientras anorexia (52 vs 31.8%) y estreñimiento (44 vs 18.2%) tendieron a disminuir. **Conclusión:** Una intervención nutricia individualizada durante la radioterapia en CACU mostró un impacto sobre la composición corporal preservando la masa libre de grasa con una perdida <500 g de peso durante todo el tratamiento con radioterapia y mitigar los síntomas Gastrointestinales.

Keywords: Radioterapia, Dieta individualizada, Composición corporal
Financing: Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Guanajuato (OUSANEG).
Acknowledgments: A la Secretaria de Ciencias, Humanidades, Tecnología e Innovación
Disclosure of conflict of interest: Los autores no tenemos conflicto de interés que reportar

291
BG885PB

DIFERENÇAS ETÁRIAS NO PERFIL SENSORIAL DO CONSUMO ALIMENTAR DE BRASILEIROS.

Rachel HV Machado[1], Mariana Correa dos Santos[1], Fernanda Rauber[1,2]
(1) Universidade de São Paulo, Medicina preventiva (FM-USP), Faculdade de Medicina, São Paulo, São Paulo, Brasil. (2) Universidade de São Paulo, Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde (NUPENS-USP), Saúde Pública, São Paulo, São Paulo, Brasil.

Resumo. Introdução: Padrões alimentares considerados saudáveis derivam de ampla diversidade sensorial a partir de alimentos e preparações culinárias. A literatura descreve padrões gerais similares em diferentes grupos etários e regiões, caracterizados por maior contribuição de consistências macias, gosto doce e salgado, e cores neutras. **Objetivos:** Descrever e comparar o consumo alimentar de brasileiros segundo atributos sensoriais estratificados por grupos etários. **Métodos:** Estudo com amostra representativa de brasileiros ≥10 anos, utilizando dados da Pesquisa de Orçamentos Familiares (2017-2018). Alimentos e bebidas reportados em um recordatório alimentar de 24h foram classificados, segundo protocolo padronizado, quanto à cor, gosto primário, consistência e textura prováveis. A contribuição percentual de cada atributo para o total de alimentos consumidos no dia (g) foi descrita por frequências relativas e IC95% e comparada entre adolescentes, adultos e idosos por regressão linear múltipla ajustada por quartis de consumo de alimentos ultraprocessados (AUP), considerando ponderação amostral (Stata® v.14; p<0,05). **Resultados:** Foram analisados dados de 46.162 indivíduos (64,6% adultos, 17,8% adolescentes e 17,6% idosos), com contribuição de consumo de AUP superior entre adolescentes (22,1%) em relação a adultos (14,4%) e idosos (9,7%). Predominaram as contribuições de cores terrosas (54,9% IC95% 54,4-55,2), gosto salgado (39,4% IC95% 39-39,8), consistência sólida (63,2% IC95% 62,8-63,6) e textura solúvel (44,9% IC95% 44,5-45,4). Foram observadas diferenças entre grupos etários para todos os atributos avaliados. Entre adolescentes, observou-se maior contribuição do gosto doce (31,7% IC 95% 30,8-32,6), cerca de 7,4 pp acima dos demais grupos, e menor contribuição do gosto amargo (11,3% IC 95% 10,8-11,9), cerca de 9,6 pp inferior. Após ajuste para quartis de consumo de AUP, as diferenças permaneceram estatisticamente significativas, embora atenuadas (p<0,001). **Conclusões:** O perfil sensorial do consumo alimentar difere entre adolescentes, adultos e idosos mesmo após ajuste para o consumo de AUP, com predominância de cores terrosas, gosto salgado, consistência sólida e textura solúvel.

Keywords: consumo alimentar, alimentos ultraprocessados, perfil sensorial
Financing: Nada a declarar
Acknowledgments: Protocolo de classificação sensorial: Aline Rissatto Teixeira, Kristy Soraia Coelho, Raquel Ricci, Gabriel Durigan Segala
Disclosure of conflict of interest: Nada a declarar

292
BJ147QT

ADIPOSIDAD Y FACTORES DE RIESGO PARA OBESIDAD EN PREESCOLARES EN GUADALAJARA, MÉXICO

Clío Chávez Palencia[1,2], Ana Bertha Arias Castro[1], Enrique Romero Velarde[1], Elizabeth Lizárraga Corona[1], Citlalli Álvarez Zaragoza[1]
(1) Universidad de Guadalajara, Departamento de Clínicas de la Reproducción, Crecimiento y Desarrollo Infantil, Centro Universitario de Ciencias de la Salud, Guadalajara, Jalisco, México (2) Universidad de Guadalajara, Departamento de Salud Enfermedad como Proceso Individual, Centro Universitario de Tonalá, Jalisco, México

Resumen. Introducción: La obesidad es una enfermedad de etiología multifactorial que tiene determinantes genéticos y ambientales. Recientemente se han identificado factores de riesgo presentes desde la etapa prenatal y posnatal temprana y se ha identificado a la obesidad de la madre como una de las principales variables que incrementan el riesgo de obesidad en el niño; mismo que se expresa en la niñez tardía. **Objetivo:** Identificar la influencia de variables maternas, gestacionales y de alimentación sobre la adiposidad de niños en los primeros años de vida. **Metodología:** Estudio transversal en 130 niños de 3-5 años en centros de educación preescolar. Se realizaron mediciones antropométricas y de la composición corporal de los niños mediante bioimpedancia eléctrica. Mediante cuestionario a la madre se recolectaron datos sobre su peso y estatura (IMC) previos a la gestación, ganancia de peso gestacional, diabetes gestacional, tabaquismo, peso al nacer, alimentación en el primer año de vida y calidad de la dieta actual. Se midieron el peso, estatura y circunferencia de cintura (CC) de la madre. Se realizó análisis de correlación y multivariado con la adiposidad del niño como variable dependiente. **Resultados:** En el análisis bivariado la ganancia de peso en el embarazo, el IMC de la madre (actual y previo a la gestación), la CC de la madre, ocupación materna y pertenencia a familia nuclear se asociaron con mayor adiposidad del niño (p<0.05). En el análisis multivariado permanecieron como variables predictoras la ganancia de peso en el embarazo y el IMC de la madre (actual y previo a la gestación) (p<0.001). **Conclusiones:** La ganancia de peso en el embarazo y el IMC de la madre (actual y previo a la gestación) son variables que predicen la adiposidad de niños en edad preescolar. Es importante identificar estos factores de riesgo para intervenir en forma oportuna.

Keywords: adiposidad, preescolares, factores de riesgo
Financing: Universidad de Guadalajara.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 76, Suplemento 1, Octubre 2026
https://doi.org/10.37527/2026.76.S1

293
BJ727DF

IMPACTO DE SISTEMA INTEGRADO DE INTERVENCIÓN EN ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN ESCUELAS PÚBLICAS CHILENAS

Anna Christina Pinheiro Fernandes[1], Tito Pizarro Quevedo[2], Jacqueline Araneda-Flores[3], Armando Rojas[4], Lissette Arriagada[1], Esteban Cuevas[1]
(1) Universidad del Desarrollo, Carrera de Nutrición, Medicina-Clínica Alemana, Las Condes, Santiago. (2) Universidad de Santiago de Chile, FACIMED, Medicina, Santiago, Chile. (3) Universidad del Bío-Bío, Nutrición y Salud pública, FACSA, Chillán, Chile. (4) Universidad del Desarrollo, Pedagogía, Las Condes, Santiago.

Resumen. Contexto. En Chile, el exceso de peso afecta a más del 50,0% de los escolares. Las intervenciones estructurales que integran componentes de alimentación saludable (AS) y actividad física (AF) han mostrado mayor efectividad en la modificación de conductas. **Objetivo.** Evaluar el impacto de un sistema integrado de componente de AS en la calidad de la alimentación de escolares de primer ciclo. **Metodología.** Estudio cuasiexperimental (FONDEFIT23i0031) realizado en seis escuelas del sector sur de Santiago. Se implementaron estrategias orientadas a mejorar la calidad de la alimentación mediante dos ejes principales: incentivo de colaciones saludables, consumo de agua e incorporación de componentes de vida saludable (AS/AF) en el currículum de 1° a 6° básico. Se elaboró y validó un manual de planificaciones dirigido a docentes de aula (DA). Las intervenciones fueron ejecutadas por los DA previamente capacitados y apoyados por nutricionistas. El monitoreo de colaciones saludables fue diario y la inserción curricular se realizó en asignaturas de Matemática, Lenguaje y Ciencias Sociales. La intervención tuvo una duración de ocho meses, con evaluaciones inicial y final (2024–2025) de variables sociodemográficas, antropometría y hábitos alimentarios. Se utilizaron la prueba de simetría de Stuart–Maxwell y la prueba de rangos con signo de Wilcoxon, considerando p<0,05. **Resultados.** Participaron 209 escolares, con mediana de edad de 10,0 años. No se observaron diferencias significativas en zIMC ni diagnóstico nutricional. Se evidenció un aumento significativo del consumo de agua (p<0,001), especialmente en escolares de mayor riesgo: entre quienes consumían un vaso/día en 2024, el 56,8% aumentó a dos o más vasos/día. Además, disminuyó significativamente el consumo de papas fritas, pizza, completos, sopaipillas, dulces y golosinas (p<0,001). También se observó una tendencia a menor consumo de bebidas azucaradas (p=0,056). **Conclusiones:** En general, la intervención tuvo mayor impacto en escolares con hábitos alimentarios de mayor riesgo.

Keywords: alimentació saludable, escolares, Chile
Financing: Agencia Nacional de Investigación y Desarrollo (ANID)
Acknowledgments: Al SLEP Gabriela Mistral, escuelas participantes y comunidad escolar.
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflictos de interés.

294
BK267JF

FACTORES SOCIODEMOGRÁFICOS RELACIONADOS AL CONSUMO DE ALCOHOL EN IBEROAMÉRICA

Gabriela Murillo[1], Georgina Gómez Salas[1], Mónica Sánchez Realpe[4], Liliana Solange Parra Soto[2], Samuel Durán Agüero[3]
(1) Universidad de Costa Rica, Bioquímica, Medicina, San Pedro, Montes de Oca, Costa Rica. (2) Universidad de Bio Bio, Departamento de Nutrición y Salud Pública, Facultad de Ciencias de la Salud y de los Alimentos, Chillán, Chile. (3) Universidad San Sebastián, Escuela de Nutrición y Dietética, Facultad de Ciencias para el Cuidado de la Salud, Los Leones, Chile. (4) Universidad de Costa Rica, Escuela de Nutrición, Facultad de Medicina, San Pedro, Montes de Oca, Costa Rica.

Resumen. Introducción: El consumo de alcohol constituye un factor de riesgo modificable para las enfermedades crónicas no transmisibles, por lo que su consumo representa una carga importante para los sistemas de salud. En América Latina y España el consumo de alcohol es heterogéneo y está influenciado por factores culturales, económicos y sociales, conocer estos patrones resulta clave para orientar estrategias de prevención más efectivas. **Objetivo(s):** Describir el consumo de alcohol según factores sociodemográficos. **Metodología:** Se realizó un estudio transversal con 6052 participantes de 19 países de Iberoamérica. Los datos fueron recolectados mediante una encuesta digital autoadministrada. El consumo de alcohol fue categorizado en: no consumo, consumo ocasional y consumo frecuente (> 1 vez por semana). Los patrones de consumo de alcohol se cuantificaron mediante la distribución de frecuencias por sexo, edad y país utilizando pruebas de chi-cuadrado. **Resultados:** De los 6052 participantes, el 46.5% reportó no consumir alcohol, el 49% un consumo ocasional y el 4.4% un consumo de 1 o más veces por semana. El país con menor consumo fue Guatemala (1.4%) y el de mayor consumo fue Puerto Rico (40.0%). En relación con los factores sociodemográficos, el consumo frecuente fue mayor en hombres (8.7%) que en mujeres (3.3%). Con respecto a la edad, los mayores de 60 años presentaron un mayor consumo frecuente (11.3%) que los menores de 60 años (4.1%). En cuanto al nivel educativo, el consumo fue mayor en quienes tenían educación media (71.3%) que en aquellos con educación superior (16.0%) o básica (12.7%). **Conclusiones:** Existe una asociación entre el consumo frecuente de alcohol con el sexo masculino, la edad avanzada, el nivel educativo y el país de residencia. Se resalta la necesidad de desarrollar estrategias dirigidas a los grupos de riesgo con el fin de reducir el consumo de alcohol y su impacto en la salud.

Keywords: consumo de alcohol, factores sociodemográficos, Iberoamérica.
Financing: Los autores no recibieron financiamiento por la realización de este estudio.
Disclosure of conflict of interest: Los autores no declaran conflicto de interés.

295
BK927BQ

ROYAL JELLY SUPPLEMENTATION MODULATES NRF2 EXPRESSION WITHOUT ALTERING NLRP3 OR NF-KB IN PATIENTS WITH HYPERTENSION

Suplementación con jalea real modula Nrf2 sin alterar NLRP3 ni NF-κB en hipertensos

Agnes Ciafrino[1], Marcia Ribeiro[2], Andresa A. Berretta[3], Aline D. Pereira[4], Denise Mafra[1,2], Ludmila FMF Cardozo[1]
(1) Federal University Fluminense (UFF), Niterói, RJ, Brazil. (2) Federal University of Rio de Janeiro (UFRJ), IBCCF, Rio de Janeiro (RJ), Brazil. (3) Research, Development & Innovation Department, Apis Flora Indl. Coml. Ltda., Ribeirão Preto (4) State University of Rio de Janeiro (UERJ), Cabo Frio, RJ, Brazil.

Introduction: Hypertension is a major cardiovascular risk factor linked to inflammation and oxidative stress. Inflammatory pathways such as NF-κB and NLRP3 contribute to vascular dysfunction, while Nrf2 supports antioxidant protection. Royal jelly may exert antioxidant and anti-inflammatory effects, but clinical evidence in humans remains limited. **Objectives**: To evaluate the effects of royal jelly supplementation on oxidative stress and

inflammatory markers in patients with hypertension. **Methods**: This preliminary randomized, double-blind, placebo-controlled trial included hypertensive patients who received royal jelly (300 mg/day) or placebo for 8 weeks. Clinical, anthropometric, and biochemical parameters were assessed at baseline and post-intervention. PBMCs were isolated, and mRNA expression of *NRF2*, *NF-κB*, and *NLRP3* was assessed by qPCR (ΔΔCt, normalized to GAPDH). Lipid peroxidation (MDA) was measured by TBARS, and protein carbonyls were determined. **Results:** 31 patients completed the study: 18 in the RJ group (62.5 ± 8.3 years, 13 women, BMI: 30.6 ± 6.2 kg/m²) and 13 in the placebo group (58.5 ± 12.3 years, 9 women, BMI: 27.7 ± 5.6 kg/m²), with comparable baseline characteristics. In the RJ group, a significant increase in *NRF2* mRNA gene expression (p = 0.02). A reduction in protein carbonyl levels was also observed within the RJ group (p=0.03). No significant alterations were found in *NLRP3* or *NF-κB* mRNA gene expression, or MDA levels, either within or between groups. No significant between-group differences were observed for changes (Δ) in any variable. However, the increase in *NRF2* in the RJ group showed a trend toward significance (p = 0.056). **Conclusion**: Royal jelly increased *NRF2* expression in hypertensive patients, suggesting activation of antioxidant pathways related to vascular protection. This effect appears to occur independently of inflammatory markers and may represent an early molecular response preceding clinical change.
Keywords: oxidative stress, hypertension, royal jelly.
Financing: Faperj, Cnpq and Capes.
Disclosure of conflict of interest: We have no conflict of interest to declare.

296
BN134QK
DIET QUALITY AND ULTRA-PROCESSED FOODS CORRELATE DIFFERENTLY WITH THE ABUNDANCE OF BACTEROIDES DOREI
Calidad de la dieta y ultraprocesados se correlacionan diferentemente con la abundancia de Bacteroides dorei
Dayane Tonaco Assunção[2], Ana Beatriz Domingues da Silva[1], Glauber Pimentel Florencio[2], Geraldo Sadoyama Leal[1,2], Denise Von Dolinger de Brito Röder[2], Geórgia das Graças Pena[1,2]
(1) Universidade Federal de Uberlândia; Uberlândia – MG, Faculdade de Medicina, Uberlândia, Brasil. (2) Universidade Federal de Uberlândia, Pós-Graduação em Ciências da Saúde, Faculdade de Medicina, Uberlândia, Brasil.
Abstract. Introduction: *Bacteroides dorei*, a commensal species of the gut microbiota with potential beneficial effects, may be associated with healthier dietary patterns; however, evidence regarding this relationship remains inconclusive. **Objective:** To investigate associations between diet quality, ultra-processed food consumption (UPF), and *Bacteroides dorei* abundance. **Methods:** A cross-sectional study was conducted with women aged ≥18 years attending an outpatient clinic. A semi-quantitative Food Frequency Questionnaire (FFQ) was administered, and the Revised Diet Quality Index (DQI-R) and NOVA classification were calculated. Demographic and anthropometric data were collected, with obesity defined as a body mass index (BMI) ≥30 kg/m². Stool samples were collected, and 16S rDNA was isolated according to Heisen (2016). Microbial diversity was estimated using the Shannon index, with dysbiosis defined as <1.96. Spearman's correlation assessed associations between the relative abundance of *Bacteroides dorei* and dietary intake. Analyses were performed using the Statistical Package for the Social Sciences (SPSS). The study was approved by the Ethics Committee of the Federal University of Uberlândia (No. 5.003.231). **Results:** Forty-six women (45 ± 9 years) were evaluated; 21.7% presented with both dysbiosis and obesity. Women with obesity had lower DQI-R scores than those without obesity (51.3 vs. 64.7; $p < 0.002$), with a significant difference in UPF consumption (35.7% vs. 28.1%; $p = 0.028$). A positive correlation was observed between *Bacteroides dorei* abundance and diet quality ($\rho = 0.29$; $p = 0.045$), while an inverse correlation was found with UPF consumption ($\rho = -0.34$; $p = 0.019$). **Conclusion:** These findings suggest that healthier dietary patterns are associated with greater *Bacteroides dorei* abundance. Reducing UPF consumption may contribute to a more sustainable food system and provide potential health benefits.
Keywords: gut microbiota, bacteroides *dorei*, dietary intake
Financing: PET-Institucional/PROGRAD, FAPEMIG, CNPq, and CAPES.
Disclosure of conflict of interest: The authors declare that they have no conflicts of interest.

297
BN667FF
PROSALUD: UNA INTERVENCIÓN INTEGRAL SOBRE EL ESTADO NUTRICIONAL Y HÁBITOS ALIMENTARIOS EN ESCOLARES DE CURICÓ.
María Valeria Aravena Giovanetii[1], Isabel Pereyra González[1], Sandra Margarita Muñoz Huaracán[1], María Fernanda Aguilar Encina[1]
(1) Universidad Católica del Maule, Facultad de Ciencias de la Salud, Merced 333, Curicó, Chile.
Resumen. Introducción: La transformación en los patrones de consumo alimentario y actividad física inciden sobre la malnutrición infantil, especialmente susceptible a entornos obesogénicos. De acuerdo al último Mapa Nutricional JUNAEB, sobrepeso y obesidad, afectan a más del 50% de los escolares en Chile, lo que sigue en aumento. FAO y OMS promueven intervenciones dirigidas a modificar el entorno alimentario potenciando la alimentación saludable. En este contexto, la escuela se considera un determinante social de la salud, ideal para ser intervenido de manera integral, cobrando mayor relevancia en contextos rurales, donde la soberanía alimentaria, contribuye a las elecciones de alimentos saludables y a la adopción de hábitos alimentarios sostenibles. **Objetivo:** Evaluar la efectividad de una intervención educativa nutricional integral considerando como eje la soberanía alimentaria sobre el estado nutricional y hábitos alimentarios de escolares pertenecientes a escuelas rurales de la provincia de Curicó. **Metodología**: Ensayo comunitario de grupos paralelos, con una muestra de cinco establecimientos, desarrollado por 5 meses, trabajado en 14 intervenciones que abordaron educación nutricional, producción local (huerto escolar), autoconsumo, agroecología y compostaje. **Resultados:** La prevalencia de sobrepeso y obesidad se mantuvo estable durante el año escolar (60-61%), así como el estado nutricional normal (39-40%), mientras que obesidad severa (13-10%) y obesidad abdominal (41-32%) disminuyeron en ambos grupos (intervenidos y control). Al comparar los grupos, no se encontraron diferencias significativas para obesidad y obesidad severa, sin embargo, en el grupo intervenido disminuyó la prevalencia de obesidad abdominal, constatándose un impacto positivo. **Conclusión:** Este estudio demuestra que la intervención educativa nutricional e integral con foco en la soberanía alimentaria se asocia con la detención de la aceleración de la obesidad infantil, promoviendo la alimentación saludable y las prácticas agroecológicas orientadas al autoconsumo y producción local, así como al cuidado del medio ambiente.
Keywords: obesidad infantil, educación nutricional, conducta alimentaria
Financing: Proyectos Internos, Universidad Católica del Maule,

2024. Línea investigadores senior. Sublinea Ciencias de la Salud
Acknowledgments: Agradecemos a municipios, comunidades educativas, escolares y familias por su valiosa participación en nuestro proyecto.
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflictos de interés

298
BN952CQ
ESTADO NUTRICIONAL RIESGO CARDIOMETABÓLICO Y CONDUCTAS ALIMENTARIAS EN ADOLESCENTES DE ENSEÑANZA MEDIA. CUBA 2023-2024.
Armando Jorge Rodríguez Salvá[2], Blanca Graciela Terry Berro[1], Denise Caridad Silvera Tellez[1], Hilda Noemí Chávez Valle[1], Lorgis Cruz Gracía[3], Daniela Beatriz Albrizas Sierra[3]
(1) Instituto Nacional de Higiene, Epidemiología y Microbiología, Centro de Nutrición e Higiene de los Alimentos, Infanta 1158 entre Clavel y Llinás. Centro Habana, La Habana, Cuba. (2) Instituto Nacional de Higiene, Epidemiología y Microbiología, Centro de Epidemiología y Salud Ambiental, Infanta 1158 entre Clavel y Llinás. Centro Habana, La Habana, Cuba. (3) Centro Municipal de Higiene, Epidemiología y Microbiología, Yaguajay, Sancti Spiritus, Cuba.
Resumen. Introducción: La adolescencia caracterizada por numerosas y profundas modificaciones en el sujeto como ser biológico, social y en su integridad total. Garantizar el estado nutricional adecuado es una prioridad. **Objetivos:** Evaluar el estado nutricional, riesgo cardiometabólico y conductas alimentarias en adolescentes de enseñanza media. **Metodología:** estudio transversal en 695 escolares entre 11 y 15 años de edad. Evaluado estado nutricional según IMC para la edad. Se determinó el riesgo cardiometabólico mediante la circunferencia de la cintura e índice cintura/talla. Para evaluar las diferencias entre grupos se utilizó la prueba de Chi-cuadrado con un nivel de confianza del 95% y la razón de prevalencia para determinar la relación entre variables. **Resultados:**6,6% de los adolescentes fueron bajo peso, 71,8% normo pesos; prevalencia de sobrepeso global (sobrepeso y obesidad) 21,6% (IC 95% 18,5-24,6). El 14,2% y 7,4% presentaron riesgo cardiometabólico incrementado en sobrepesos y obesos (RP 8.26 IC 95% 6.43-10.62). Los mayores porcentajes correspondieron al grupo de 11-13 años (29,7%) en comparación con el grupo 14-15 años (17,6%), superior en varones diferencias estadísticamente significativas (p 0.01). 9,5% del total presentaron valores iguales o superiores a 0.5 del ICT mayor en sobrepesos y obesos (98,5%), RP 7.28 (IC 95% 5.96- 8.90) p 0.00; superior en varones (11,5%) vs hembras (7,6%), (p 0.04). 97,4% refirió conocer los principios de una alimentación saludable sin diferencias por sexo. Las principales fuentes identificadas fueron la escuela (67%) y el hogar (49%), bajos porcentajes por el personal de salud y medios de comunicación. **Conclusiones:** El estado nutricional estuvo caracterizado por sobrepeso, obesidad y riesgo cardiometabólico identificándose correlación positiva entre ambas variables que justifican implementar estrategias de intervención en la comunidad educacional para prevenir el desarrollo de enfermedades crónicas no transmisibles en vínculo con la escuela y la familia.
Keywords: adolescente, estado nutricional, riesgo cardiometabólico
Financing: Instituto de Medicina Tropical de Amberes Bélgica
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

299
BQ282BK
CARACTERIZACIÓN DE ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA EN LACTANTES MAYORES CUATRO MESES ATENDIDOS URGENCIAS HOSPITAL UNIVERSITARIO SANTANDER, BUCARAMANGA
Carmen Carolina Dominguez Gutiérrez[1], Estefanía Roca Lopez[1], Johon Garces Camacho[1]
(1) Universidad Industrial de Santander, Facultad de Salud, Departamento de Pediatría, Bucaramanga, Colombia.
Resumen. Contexto: La alimentación complementaria (AC) es fundamental para el crecimiento y desarrollo infantil. Las guías recomiendan iniciarla alrededor de los 6 meses junto con lactancia materna continua; sin embargo, según el desarrollo neurológico y la madurez del lactante, en algunos contextos puede iniciarse desde los 4 meses. Persisten prácticas inadecuadas como introducción temprana de alimentos, uso precoz de leche de vaca y baja diversidad alimentaria, especialmente en poblaciones vulnerables, aumentando el riesgo de anemia, malnutrición y alteraciones del crecimiento. **Objetivo(s):** Caracterizar las prácticas de alimentación complementaria en lactantes mayores de 4 meses atendidos en el servicio de urgencias pediátricas del Hospital Universitario de Santander, Bucaramanga, Colombia. **Metodología:** Estudio descriptivo de corte transversal en 150 lactantes entre 4 y 23 meses con AC iniciada. Se recolectó información mediante encuestas estructuradas y revisión de historias clínicas. Se analizaron variables sociodemográficas, duración de lactancia materna, edad de inicio de AC y tipo de alimentos introducidos. **Resultados:** La mediana de edad fue de 12,5 meses y el 49,3 % correspondió al sexo femenino. El 93,7 % recibió lactancia materna, con duración promedio de 8 meses. La AC inició a los 6,1 meses. Los alimentos más introducidos fueron verduras (42 %), frutas (38,7 %) y proteínas (30,7 %). El huevo se introdujo a los 7,7 meses, el pescado a los 9,3 meses y la leche de vaca a los 9,4 meses. El 38,7 % recibió sustitutos de leche materna.
Conclusiones: Persisten brechas frente a las recomendaciones nutricionales, principalmente por limitada inclusión temprana de proteínas e introducción precoz de leche de vaca.
Keywords: alimentación complementaria, lactancia materna
Financing: El estudio no recibió financiación externa para su desarrollo e implementación investigativa
Acknowledgments: Agradecemos al Hospital Universitario de Santander y comités éticos
Disclosure of conflict of interest: No hay conflictos de interés relacionados con este estudio.

300
BQ439GB
INSEGURANÇA ALIMENTAR EM TRABALHADORES DE APLICATIVOS DE ENTREGAS DE COMIDA: ENTREGAS DA FOME
Inseguridad alimentaria en trabajadores de aplicaciones de entrega de comida: Entregas del hambre
Taís de Souza Lopes[1], Iuna Arruda Alves[1], Ana Claudia Bessa[2], Geisa Gabriela Rodrigues[3], Vanessa Daufenback[4], Daniela Sanches Frozi[5]
(1) Universidade Federal do Rio de Janeiro, Instituto de Nutrição Josué de Castro, Rio de Janeiro, Brasil. (2) Universidade Federal Fluminense, Programa de Pós-Graduação em Sociologia, Niterói, Brasil. (3) Universidade Federal do Rio de Janeiro, Programa de Pós-graduação em Nutrição, Rio de Janeiro, Brasil. (4) Pontifícia Universidade Católica do Paraná., Escola de Medicina e Ciências da Vida, Paraná, Brasil. (5) Djanira Instituto de Pesquisa e Ensino, Departamento de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional, Rio de Janeiro, Brasil.
Resumo. A precarização do trabalho teve aumento expressivo

no Brasil no período de 2019 a 2022, principalmente entre os entregadores de comida por aplicativo, em época de pandemia, em que muitos relataram trabalhar entregando comida e estarem vivenciando situação de fome. O objetivo deste trabalho foi investigar fatores associados à insegurança alimentar de trabalhadores plataformizados nas cidades de São Paulo e Rio de Janeiro, Brasil. Trata-se de um estudo seccional com amostragem sistemática e seleção probabilística, realizado por meio de entrevistas pessoais em 2024. O tamanho amostral estimado para ser representativo dos entregadores dos municípios do Rio de Janeiro e de São Paulo foi de 1700. A insegurança alimentar (InSa) foi avaliada por meio da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA). Este projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Odontologia da Universidade Federal do Rio de Janeiro. As diferenças nas médias e proporções entre as categorias analisadas foram avaliadas com base na sobreposição dos intervalos de confiança de 95% (IC95%). Todas as análises consideraram a amostra complexa e o efeito do desenho do estudo e foram realizadas utilizando o SPSS v.21. A maioria dos entregadores de comida por aplicativo era do sexo masculino (93,3%), tinha até 29 anos de idade (60,2%) e se declarou como preto ou pardo (67,4%). A InSA estava presente em 32% das famílias desses trabalhadores. Prevalência mais elevada de InSa foi observada em: trabalhadores transgênero e não binários, com menor escolaridade, chefes de família, com menor renda familiar e com piores condições de trabalho. Este foi um estudo inédito no Brasil, que revelou como o avanço da precarização do trabalho está associado à violação do Direito Humano à Alimentação Saudável. É imperiosa a criação de mecanismos públicos de proteção aos trabalhadores plataformizados, atrelada à responsabilização das empresas digitais de entrega.

Keywords: insegurança alimentar, trabalhadores plataformizados, precarização do trabalho
Financing: Associação Comitê Rio da Ação da Cidadania Contra a Fome a Miséria e Pela Vida
Disclosure of conflict of interest: Não há conflito de interesses.

301
BQ793FP

EFECTOS DE LA B-CASEÍNA A2 SOBRE SÍNTOMAS GASTROINTESTINALES Y DIGESTIÓN DE LACTOSA EN ADULTOS INTOLERANTES

Dolores Ronquillo González[1], Gabriel Medel Rodríguez[1], María del Carmen Caamaño[1], Olga P. Garcia[1], Jorge L. Rosado[1]
(1) Universidad Autónoma de Querétaro, Nutrición Humana, Ciencias Naturales, Av. de las Ciencias S/N, Querétaro, México

Resumen. Introducción: La intolerancia a la leche se ha atribuido tradicionalmente a la mala absorción de lactosa, sin embargo, estudios recientes sugieren que variantes de β-caseína contribuyen a la sintomatología gastrointestinal. Nuestro grupo ha mostrado previamente que la leche con caseínas de tipo A2/A2 favorecen el crecimiento en lactantes y reduce síntomas gastrointestinales en adultos. No obstante, la evidencia en población latina es limitadas y los mecanismos clínicos no son claros. **Objetivo:** Evaluar el efecto del consumo de leche con β-caseína A2/A2 en comparación con leche A1/A2 sobre síntomas gastrointestinales, consistencia fecal y digestión de lactosa en adultos con autodiagnóstico de intolerancia a la leche. **Metodología:** Ensayo clínico aleatorizado, doble ciego, cruzado, en 44 adultos (18-55 años). Los participantes consumieron 300 mL de leche A2/A2 o A1/A2, con un periodo de lavado de siete días. Los síntomas gastrointestinales se evaluaron durante 4 horas mediante escala validada, la consistencia fecal se determinó con escala de Bristol y la digestión de lactosa mediante prueba de aliento con hidrogeno espirado. Se realizaron análisis para comparar los tratamientos. **Resultados:** El consumo de leche A2/A2 redujo significativamente el dolor abdominal en comparación con leche A1/A2 ($p<0.05$). No se observaron diferencias significativas en distensión abdominal, flatulencias, consistencia fecal ni niveles de hidrogeno espirado. Aunque la puntuación total de síntomas fue menor tras el consumo de leche A2/A2, la diferencia no alcanzó significancia estadística. Tampoco se identificó correlación entre la producción de hidrógeno y la severidad de los síntomas. **Conclusiones:** La leche A2/A2 mejora la tolerancia gastrointestinal, especialmente al reducir el dolor abdominal, sin modificar la digestión de la lactosa ni la consistencia fecal. Esto respalda el carácter multifactorial de la intolerancia a la leche y sugiere que la composición de β-caseína contribuye independientemente a la generación de síntomas gastrointestinales.

Keywords: tolerencia gastrointestinal, B-caseína A2/A2, hidrógeno espirado
Financing: Tecnologia Yaakunah S.A de C.V.
Acknowledgments: Tecnología Yaakunah
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflictos de interés

302
BS212KR

FOTOTIPO CUTÁNEO Y DEFICIENCIA DE VITAMINA D EN PREMATUROS: PREVID

Silvia María Moncayo[1], Carlos Javier Rincon[4], Natalia María Muñoz Gil[1], Cindy Natalia Sepulveda Valbuena[2], Juan Carlos Arias cadavid[3], Martha Beatriz Delgado Ramirez[4]
(1) Pontificia Universidad Javeriana Cali, Departamento de Alimentación y Nutrición, Facultad de Ciencias de la Salud, Cali, Colombia. (2) Pontificia Universidad Javeriana, Departamento de Nutrición y Bioquímica, Facultad de Ciencias Básicas, Bogotá, Colombia. (3) Pontificia Universidad Javeriana Cali, Departamento Maternoinfantil, Facultad de Ciencias de la Salud, Cali, Colombia. (4) Pontificia Universidad Javeriana, Departamento de Epidemiología Clínica y Bioestadística, Facultad de Medicina, Bogotá, Colombia.

Resumen. Introducción: El recién nacido prematuro (RNP) enfrenta desafíos nutricionales críticos en los que la vitamina D cumple un papel esencial en el metabolismo óseo e inmunitario. Aunque los fototipos cutáneos oscuros (V-VI) se asocian tradicionalmente con mayor riesgo de deficiencia por el efecto de la melanina sobre la síntesis cutánea, la evidencia en prematuros tardíos en Colombia es limitada. **Objetivo**: Evaluar la relación entre el fototipo cutáneo y los niveles de 25-hidroxivitamina D [25(OH)D] al primer y cuarto mes de edad corregida en una cohorte de prematuros tardíos en Cali, Colombia. **Metodología**: Estudio observacional analítico de cohorte prospectivo con datos longitudinales. Se evaluaron 86 binomios madre-hijo al primer mes y 48 al cuarto mes. Se midieron niveles séricos de [25(OH)D] y se estimó el fototipo cutáneo mediante una paleta de colores, clasificado posteriormente según la escala de Fitzpatrick. El análisis estadístico empleó un modelo lineal mixto con intercepto aleatorio, ajustados por variables maternas y neonatales. **Resultados**: Al primer mes, el 88.4% de los RNP presentó deficiencia de vitamina D (<30 ng/mL). Al cuarto mes, la deficiencia se redujo al 41.5% en los 48 lactantes con seguimiento completo. Los RNP con fototipos V-VI presentaron una tendencia leve hacia mayores concentraciones de 25(OH) D en comparación con los fototipos I-IV (β=0.15, p=0.960); sin embargo, la asociación no fue estadísticamente significativa, lo que sugiere que probablemente otros factores predominan sobre el fototipo en esta etapa. **Conclusiones:** La deficiencia de vitamina D es altamente prevalente en prematuros tardíos al primer mes de edad corregida, independientemente del fototi-

po cutáneo. La salud nutricional materna y las complicaciones gestacionales podrían influir directamente en las reservas neonatales. La suplementación desde el período prenatal y de lactancia podrían mitigar riesgos en el desarrollo del RNP.
Keywords: prematuro, vitamina D, Fototipo
Financing: Este estudio fue financiado por la Convocatoria Multicampus de la Pontificia Universidad Javeriana Cali, 2025
Acknowledgments: Gracias a mi equipo de investigación, especialmente, a los prematuros y sus madres.
Disclosure of conflict of interest: No presentamos conflicto de interés

303
BS827NM
DESNUTRICIÓN INFANTIL EN CONTEXTO DE POBREZA: EFECTIVIDAD DE UN ABORDAJE INTERDISCIPLINARIO EN LA PLATA
Natalia Josefina Argüello Irala[1], Celeste Furlotti[1], Dora Colom[1], Mariela Mastroianni[1], Maria Laura De anseris1, Natalia Exner[1]
(1) Universidad Católica de La Plata, Sede La Plata, Facultad de ciencias de la salud, La Plata- Buenos Aires, Argentina
Resumen. Introducción: La desnutrición infantil es una expresión de desigualdad estructural que requiere estrategias de abordaje integrales y sostenidas. En contextos de pobreza, los factores socioambientales (hacinamiento, inseguridad alimentaria, baja escolaridad de los cuidadores) perpetúan el deterioro nutricional y dificultan la recuperación. El abordaje interdisciplinario surge como estrategia de resiliencia. **Objetivo:** Evaluar la efectividad del tratamiento interdisciplinario en niños con desnutrición de 0 a 5 años atendidos en centros de prevención de la desnutrición infantil de La Plata.
Métodos: Investigación prospectiva (n=74). Se relevaron indicadores antropométricos (peso/talla, talla/edad, peso/edad, IMC/edad y perímetro cefálico) contrastados con curvas OMS mediante z-score y descripción de la situación socioeconómica familiar y del desarrollo psicomotor (Test Rodríguez y TEPSI). Los datos fueron procesados mediante análisis porcentual comparativo entre el control de ingreso y el control al año de tratamiento. **Resultados**: Al ingreso, el 81,1% presentaba algún grado de desnutrición o déficit de talla. Un año después, el 18,9% alcanzó recuperación total y el 40,6% presentó recuperación parcial. El peso para la edad en rango normal aumentó del 33,8% al 55,4%, y los casos severos se redujeron del 10,8% al 1,3%. El perímetro cefálico normal mejoró del 52,7% al 62,2%. Se identificaron como desafíos la persistencia del retardo de talla (64,8%) y el aumento de diagnósticos por exceso. El análisis social reveló que el 69,2% de las familias depende de planes sociales, el 43,6% habita viviendas precarias, el 67,2% no cuenta con habitaciones separadas para adultos y niños, el 50% carece de agua caliente. El 77,1% de los cuidadores no completó el nivel secundario. **Conclusión**: El abordaje interdisciplinario demostró efectividad en la recuperación nutricional de niños con vulnerabilidad. Los resultados refuerzan la necesidad de políticas públicas que articulen intervención nutricional, protección social y fortalecimiento familiar como estrategia integral de resiliencia frente a la desnutrición infantil.
Keywords: desnutrición infantil, pobreza, abordaje interdisciplinario.
Financing: UCALP costeó las horas docentes dedicadas a este trabajo de investigación.
Acknowledgments: UCALPCONIN LA PLATA Familia y compañeros.
Disclosure of conflict of interest: No poseo conflictos de interés.

304
CC587TB
INTERVENCIÓN MAS-AMOR Y NUTRICIÓN: RESULTADOS SOBRE CRECIMIENTO LINEAL Y ESTRÉS OXIDATIVO
Sofia Barragan Vázquez del Mercado[1,2], **Ivonne Ramírez-Silva**[1,2], Gabriela Olvera Mayorga[1,3], Melanie Mendoza[1], Francia Tercero[1], Paloma Estrada[1]
(1) Centro de Investigación en Nutrición y Salud, Instituto Nacional de Salud Pública, Cuernavaca, Morelos, México. (2) Nutritional Epidemiology Group, School of Food Science & Nutrition, University of Leeds, Woodhouse, Leeds, UK. (3) Área Académica de Nutrición, Instituto de Ciencias de la Salud, Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, San Agustín Tlaxiaca, Hidalgo, México.
Resumen. Introducción: La alimentación temprana en un contexto de alta obesidad infantil en México influye de forma crítica en el crecimiento y la salud futura. **Objetivo:** Evaluar los efectos de la intervención MAS Amor y Nutrición sobre el crecimiento lineal y biomarcadores de estrés oxidativo en población preescolar. **Métodos:** Se incluyeron 103 binomios madre–hijo(a) de 18 a 60 meses en Cuernavaca, Morelos, México. La intervención, basada en la Teoría Social Cognitiva y con enfoque mHealth, abordó cuatro conductas alimentarias (consumo de agua, consumo de verduras, tiempos de comida y porciones adecuadas). La exposición se evaluó mediante un índice de intensidad, que integró semanas completadas, retos cumplidos y consejerías asistidas. Los desenlaces incluyeron crecimiento lineal y marcadores de estrés oxidativo, determinados mediante concentraciones séricas de superóxido dismutasa (SOD) y malondialdehído (MDA). Se utilizaron ecuaciones estructurales para estimar efectos directos e indirectos, considerando la mediación por adiposidad y utilizando controles históricos y sintéticos. **Resultados:** El componente de tiempos de comida se asoció con mayor crecimiento lineal infantil frente a controles históricos (=0.44; IC95%: 0.13–0.76) y controles sintéticos (β=0.44; IC95%: 0.06–0.82) en niños con alta intensidad de intervención, sin evidencia de mediación. En relación al estrés oxidativo, se identificaron efectos indirectos de la intervención total mediados por circunferencia de cintura, incluyendo reducción de SOD con controles históricos (β=−15.79 ng/mL; IC95%: −12.44 a −8.14) y con controles sintéticos (β=−20.80; IC95%: −35.96 a −5.64). Para MDA, de manera similar se observó un efecto indirecto tanto con controles sintéticos (β=4.00 ng/mL; IC95%: 1.09–6.92) como históricos (β=0.55 ng/mL; IC95%: 0.28 a 0.81). **Conclusiones:** Una mayor adherencia a la intervención se asoció con efectos beneficiosos sobre el estrés oxidativo, mediados por una reducción de la adiposidad abdominal. Asimismo, el componente de tiempos de comida mostró un efecto positivo en el crecimiento lineal.
Keywords: crecimiento lineal, estrés oxidativo, mHealth
Financing: Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT, 0233439) y Fundación Gonzalo Río Arronte (S687)
Acknowledgments: Agradecemos al equipo de MAS Amor y Nutrición por su valioso apoyo, compromiso y colaboración.
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflictos de interés.

305
CC713PN
ESTADO NUTRICIONAL E ÍNDICE CINTURA TALLA COMO PREDICTOR DEL RIESGO CARDIOMETABÓLICO EN ESCOLARES. CUBA
Yoandry Alfonso Diaz Fuentes[1], Armando Jorge Rodríguez Salvá[2], Blanca Graciela Terry Berro[1], Denise Caridad Silvera Tellez[1], Hilda Noemí Chávez Valle[1], Lorgis Cruz Gracía[3]
(1) Instituto Nacional de Higiene, Epidemiología y Microbiología, Centro de Nutrición e Higiene de los Alimentos, La Habana, Cuba.



(2) Instituto Nacional de Higiene, Epidemiología y Microbiología, Centro de Epidemiología y Salud Ambiental, La Habana, Cuba. (3) Centro Municipal de Higiene, Epidemiología y Microbiología, Yaguajay, Sancti Spíritus, Cuba.

Resumen. Introducción: La transición epidemiológica y nutricional del país se caracteriza por un aumento excesivo del peso corporal en escolares, asociado a un ambiente obesogénico que obliga a aplicar medidas encaminadas a lograr modificaciones dietéticas y conductuales. **Objetivo:** evaluar la relación entre el estado nutricional e índice cintura talla como predictor del riesgo cardiometabólico en escolares de primaria, municipio Yaguajay, provincia Sancti Spíritus. **Metodología:** Estudio descriptivo transversal en 611 escolares de enseñanza primaria. Evaluado el estado nutricional se realizó mediante la determinación del Índice de Masa Corporal. Para determinar el riesgo cardiometabólico se utilizó la índice cintura/talla (ICT)considerando como riesgo los valores iguales o mayores a 0,5 y sin riesgo aquellos con un ICT menor a 0,5. Para evaluar las diferencias entre grupos, se realizó la prueba de Chi-cuadrado o el test exacto de Fisher y la fuerza de asociación mediante Razón de prevalencia y sus intervalos de confianza al 95%. **Resultados:** Prevalencia de sobrepeso global 28%, mayor afectación en zona urbana, incremento con la edad, similar en varones y hembras. Al analizar el comportamiento de la variable en relación al estado nutricional se encontró que 9,5% (IC 7,3-11,7) de los estudiados presentaron valores iguales o superiores a 0.5 a predominio marcado en los sobrepesos y obesos (98,5%) en comparación con el bajo peso y normo pesos (13,5%), diferencias estadísticamente significativas (p 0.00). En relación al comportamiento según sexo, el riesgo mayor se encontró en los varones (11,5%) en comparación con las hembras (7,6%), (p 0.04). **Conclusiones:** El estado nutricional se caracterizó por una alta prevalencia de sobrepeso, obesidad y factores asociados. Quedó demostrado que la relación cintura-talla representa una herramienta sencilla y no invasiva de gran utilidad para el diagnóstico de obesidad central y como método eficaz en la detección de factores de riesgo cardiometabólicos.

Keywords: sobrepeso-obesidad, índice cintura talla, riesgo cardiometabólico
Financing: UNICEF Cuba
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

306
CD784GG

CONSUMO DE ANTIOXIDANTES EN UNA MUESTRA DE POBLACIÓN URBANA COSTARRICENSE

Nathalia Mena Mejia[1], Raquel Arriola Aguirre[1], Georgina Gómez Salas[2]
(1) Universidad de Costa Rica, Escuela de Nutrición, Facultad de Medicina, San José, Costa Rica. (2) Universidad de Costa Rica, Departamento de Bioquímica, Facultad de Medicina, San José, Costa Rica.

Resumen. Introducción: Los micronutrientes antioxidantes, como las vitaminas C y E, el selenio y los carotenoides, desempeñan un papel importante en la reducción del estrés oxidativo, implicado en el desarrollo de enfermedades crónicas no transmisibles. Estudios en América Latina muestran alta prevalencia de ingesta inadecuada de antioxidantes, con evidencia limitada para la población costarricense. **Objetivo:** Evaluar el consumo de carotenoides, vitaminas antioxidantes y selenio, y su adecuación a las *Recommended Dietary Allowances* (RDA) en población urbana costarricense. **Metodología**: Estudio transversal con 181 adultos costarricenses de ambos sexos (24-61 años). El consumo dietético se evaluó mediante Recordatorio de 24 horas. Se analizó la ingesta de alfa-caroteno, betacaroteno, beta-criptoxantina, licopeno, teína+ zeaxantina, selenio, vitamina C y vitamina E. La adecuación dietética se evaluó usando las RDAs: vitamina C (75 mg/d mujeres / 90 mg/d hombres), vitamina E (15 mg/d) y selenio (55 µg/d). Los carotenoides pro-vitamina A se expresaron en RAE y se compararon con la RDA establecida para la vitamina A (700 µg RAE mujeres / 900 µg RAE hombres). **Resultados**: Los hombres consumieron significativamente más selenio (233±85.3 µg/d vs. 179±54.0 µg/d en mujeres; p<0.001) y vitamina E (17.9±7.6 mg/d vs. 14.8±9.4 mg/d en mujeres; p=0.001). La vitamina E presentó la mayor prevalencia de ingesta inadecuada (37.5% hombres vs. 66.9% mujeres), seguido de la vitamina A (39.3% hombres vs. 23.4% mujeres). Los vegetales constituyen la fuente principal de carotenoides, seguido de las frutas; mientras que las bebidas caseras representaron una fuente importante de vitamina C. **Conclusiones**: La vitamina E representa el nutriente antioxidante con mayor prevalencia de ingesta inadecuada, afectando principalmente a las mujeres, seguida de la vitamina A en hombres. Estos hallazgos destacan la necesidad de ampliar la investigación sobre micronutrientes antioxidantes en Costa Rica, para orientar intervenciones nutricionales basadas en evidencia local.

Keywords: antioxidantes, ingesta dietética, Costa Rica
Financing: Vicerrectoría de Investigación de la Universidad de Costa Rica
Disclosure of conflict of interest: No se declara conflicto de interés.

307
CH356RL

INSEGURIDAD ALIMENTARIA Y CALIDAD DE LA DIETA EN MÉXICO: ANÁLISIS DE INTERACCIÓN POR SEXO

Néstor Alonso Sánchez Ortiz[3], Nadia Cerecer-Ortiz[1], Juan Reyes Barrera[2], Axel Kala Saldaña[3], Carlos Jonathan Castro Juarez[3]
(1) Instituto Nacional de Salud Pública, Centro de Investigación en Sistemas de Salud, Cuernavaca Morelos, México. (2) Instituto Nacional de Cardiología Ignacio Chávez, Departamento de Endocrinología, México. (3) Universidad Autónoma de la Ciudad de México, Academia de Nutrición y Salud, CDMX, México.

Resumen. Introducción: La inseguridad alimentaria (IA) puede afectar la calidad de la dieta. En México, las desigualdades de género podrían modificar esta relación. **Objetivo:** Analizar la asociación entre la IA y la calidad dietética en hogares, evaluando el posible efecto modificador del sexo del jefe del hogar. **Metodología:** Estudio transversal con datos de la Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los Hogares 2022. La IA se evaluó mediante la Escala Mexicana de Seguridad Alimentaria y se dicotomizó en seguridad alimentaria y cualquier nivel de IA. La calidad dietética se estimó mediante el Global Diet Quality Score (GDQS), a partir de las compras de alimentos y se clasificó en terciles (bajo, medio y alto). Se estimaron probabilidades predichas de pertenecer a cada tercil del GDQS mediante modelos multinomiales ajustados, incluyendo un término de interacción entre IA y sexo del jefe del hogar. **Resultados:** La IA se asoció con una menor probabilidad de pertenecer al tercil bajo y una mayor probabilidad de pertenecer al tercil alto del GDQS. Entre los hogares con jefatura masculina, aquellos con IA tuvieron una menor probabilidad de pertenecer al tercil bajo del GDQS (−4.2%) en comparación con los hogares con seguridad alimentaria; esta diferencia no fue significativa en hogares con jefatura femenina. En el tercil alto del GDQS, la IA se asoció con una mayor probabilidad de pertenecer a este nivel, con diferencias de +4.0% entre los hogares con jefatura masculina y +2.1% entre los hogares con jefatura femenina, en comparación con sus respectivos hogares con seguridad alimentaria. **Con-**

clusión: En México, la IA se asocia con puntajes más altos de calidad dietética, y esta asociación es mayor en hogares con jefatura masculina. Futuras investigaciones deberán profundizar en el papel que desempeñan los roles de género en las dinámicas de compra de alimentos y nutrición de los hogares.
Keywords: Inseguridad Alimentaria, Calidad de la dieta, Sexo
Financing: El presente estudio no contó con financiamiento externo.
Acknowledgments: No hay agradecimientos.
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflictos de interés.

308
CH675SF

OPTIMIZACIÓN NUTRICIONAL EN EOJA MEDIANTE RELACIÓN PROTEÍNA/ENERGÍA: EXPERIENCIA CHILENA.

Catalina Arancibia[1], Catalina Arancibia[1], Felipe Peñaloza Sepulveda[1], Verónica Cornejo[1], Vicente Aguilera[2], Tamara Tamec[2]
(1) Universidad de Chile, INTA, Laboratorio Enfermedades Metabólica, El Líbano 5524, Macul, Santiago, Chile. (2) Universidad Mayor, Escuela de Nutrición y Dietética, Medicina y ciencias de la salud, Providencia, Santiago, Chile.
Resumen. Introducción: La enfermedad orina olor a jarabe de arce (EOJA) se produce por un defecto en el complejo α-cetoácido deshidrogenasa de cadena ramificada (BCKAD), provocando acumulación de aminoácidos de cadena ramificada (VIL) y aloisoleucina. El tratamiento consiste en restricción de leucina (Leu), sustituto proteico libre de VIL (SP), suplementación de L-isoleucina, L-valina, y micronutrientes. En EOJA es fundamental mantener una adecuada relación proteína: energía (P: E) para prevenir catabolismo. Existe escasa evidencia sobre estos parámetros en Latinoamérica. **Objetivo:** Analizar la ingesta calórica y proteica de pacientes chilenos con EOJA, y evaluar la razón P: E. **Metodología:** Estudio descriptivo transversal, realizado en septiembre del año 2024, se incluyeron pacientes con EOJA atendidos en el INTA, de 4 a 48 años. Se analizó la ingesta nutricional reportadas en sus fichas clínicas, calculando aporte calórico, proteico y la razón proteína/energía (P: E). Los valores se presentan como promedios y desviaciones estándar (DS).**Resultados.** Se incluyeron 29 pacientes, 14 pediátricos, 15 adultos. El grupo evaluado presentó una concentración plasmática de Leu promedio de 318,5±114.9 umol/L (VR: 75-300 umol/L). El porcentaje promedio de adecuación de la ingesta calórica fue de un 94,6±27,1%. De la ingesta proteica, el promedio de adecuación fue de 134±20%. De las proteínas totales el 79.4% corresponde al SP y el 21,7% corresponde a proteína de bajo valor biológico. Para la razón P:E se observó que el promedio fue de 4.8±1.3 gr de proteína/100 kcal (VR: 1,5 a 2,9 g de proteína/100 kcal). **Conclusiones.** El manejo nutricional en pacientes EOJA es esencial para mantener aminoácidos críticos dentro de rangos aceptables, favoreciendo el desarrollo óptimo. La relación P:E está ligeramente por sobre el rango sugerido por Evans et al. lo que ofrece una oportunidad para optimizar la dieta con nutrición de precisión y así utilizar eficientemente las proteínas para crecimiento y desarrollo.
Keywords: enfermedad, orina olor a jarabe de arce, Relación P: E, errores innatos del metabolismo
Financing: Autofinanciado
Disclosure of conflict of interest: Declaro no tener conflicto de interés.

309
CJ145FS

ASOCIACIÓN ENTRE EL ÍNDICE DE ALIMENTACIÓN Y ESTADO NUTRICIONAL EN ADULTOS DE HUANCAVELICA, PERÚ

María Reyna Liria Domínguez[1,2], Lilian Mercedes Corzo Asencio[1], Aylem Nildreth Vargas Villavicencio[1], Johnny Percy Ambulay Briceño[1]
(1) Universidad Peruana Cayetano Heredia (UPCH), Nutrición, Ciencias e Ingeniería, San Martín de Porres, Lima, Perú. (2) Instituto de Investigación Nutricional, Investigación, La Molina, Lima, Perú.
Resumen. ntroducción: Actualmente, el mundo se presenta doble carga por malnutrición y Perú no ajeno a esto. Huancavelica es una ciudad del país que se caracteriza por niveles altos de desnutrición y una alta tasa de cambio en sobrepeso y obesidad. Algunos estudios enfocados en poblaciones específicas de Huancavelica exponen un consumo deficiente de alimentos fuentes de micronutrientes y de frutas y verduras. Sin embargo, no se conocen estudios sobre el impacto de la calidad de dieta en el estado nutricional. **Objetivo:** Evaluar la asociación entre el Índice de Alimentación Saludable y el estado nutricional antropométrico en una muestra de la población adulta urbana de la región de Huancavelica. **Metodología:** Se realizó un análisis de datos secundarios del proyecto "Comparación de la biodisponibilidad de hierro y zinc en una papa biofortificados vs una no biofortificados en Huancavelica", proporcionada por el Instituto de Investigación Nutricional (IIN). La muestra estuvo conformada por 132 participantes adultos de 18 a 45 años que contaban con información de consumo de alimentos y datos antropométricos. La calidad de la dieta se midió con el Índice de Alimentación Saludable (HEI-2020) y para evaluar el estado nutricional se utilizó el indicador de Índice de Masa Corporal (IMC). **Resultados:** El 37.1%tenía una alimentación no saludable, el 62.1% medianamente saludable y sólo el 0.8% saludable. Asimismo, se encontró que el 35% de la población tenía exceso de peso. Aquellos con un HEI-2020 saludable tenían mayor probabilidad de exceso de peso, pero no significativa (RP=1.27; p=0.490). En los componentes específicos, aquellos con sobrepeso tuvieron menor puntaje en consumo de verduras verdes (p=0.010), pero mayor de azúcares agregados (p=0.023). **Conclusión**: Aunque no hay asociación entre el HEI y el estado nutricional, aquellos con exceso de peso tenían peor puntaje en el grupo de verduras y menestras, pero mejor en azúcares agregados.
Keywords: estado nutricional, HEI-2020, calidad de la dieta
Financing: El estudio primario fue financiado por BBSRC-GCRF; Grant No. BB/S014039/1
Acknowledgments: A todos los participantes y al equipo de campo que hicieron posible este estudio.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

310
CL224PJ

ADAPTACIONES AL MODELO BBF EN MÉXICO: LECCIONES PARA POLÍTICA DE LACTANCIA

Sonia Hernández-Cordero[1], Mireya Vilar-Compté[2], Vania Lara-Mejía[1], Bianca Franco-Lares[1], Natalia Rovelo[3], Rafael Pérez-Escamilla[4]
(1) Universidad Iberoamericana, Ciudad de México, Instituto de Investigaciones para el Desarrollo con Equidad, EQUIDE, Ciudad de México, México. (2) Banco Mundial, D.C., Estados Unidos. (3) Emory University, Rollins School of Public Health, Atlanta, Estados Unidos (4) Yale School of Public Health, Department of Social and Behavioral Sciences, New Haven, Estados Unidos.
Resumen. Introducción: La iniciativa global *"Becoming Breastfeeding Friendly"* (BBF) apoya a los países en el fortalecimien-

to de políticas de protección, promoción y apoyo a la lactancia, basado en evidencia. México es el único país que ha implementado BBF en cuatro ocasiones (2016, 2018, 2020 y 2023), lo que permite analizar como las adaptaciones metodológicas influyen en su implementación y resultados desde el enfoque del modelo de engranajes de lactancia materna. **Objetivo (s):** Documentar la implementación de BBF en México, a lo largo de las 4 rondas, identificar funciones centrales y adaptaciones clave, y examinar los resultados percibidos por los miembros del Comité BBF. **Metodología:** Se realizó un análisis de implementación con métodos mixtos, utilizando revisión documental y datos cualitativos de entrevistas y cuestionarios virtuales aplicados a miembros del comité BBF. Las adaptaciones se analizaron mediante el Modelo para el Diseño e Impacto de Adaptaciones (MADI), complementado con análisis temático y triangulación con un análisis FODA. **Resultados:** Las adaptaciones implementadas no comprometieron las funciones esenciales del modelo BBF (grupo multisectorial, recomendaciones basadas en evidencia y orientación de política con diálogo continuo). Entre los cambios destacan la consolidación del Comité BBF con un fuerte compromiso con el proceso, diversificación de fuentes de financiamiento, la transición a modalidades virtuales e híbridas y uso ampliado de herramientas digitales. Los miembros del Comité BBF reportaron una percepción de mayor colaboración intersectorial y de avance en la adopción de recomendaciones; sin embargo, persistieron desafíos relacionados con los cambios políticos y el seguimiento limitado. **Conclusiones:** La implementación de BBF en México, a lo largo de diferentes rondas, destacó el valor de un comité intersectorial, el uso continuo de evidencia y la adopción de recomendaciones en las agendas institucionales. Las adaptaciones implementadas mantuvieron la fidelidad del modelo BBF mediante el uso sistemático de evidencia y mecanismos de consenso.

Keywords: lactancia materna; políticas públicas; ciencia de implementación
Financing: Universidad Iberoamericana
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflictos de interés.

311
CN352RH

LA COMPLEJA E INTERCONECTADA RELACIÓN ENTRE LA ESTATURA Y LA MASA EN MENORES 5 ANÕS

Natalia Corrêa de Barros[1]
(1) Universidade do Estado de São Paulo, Nutrição, Faculdade de Saúde Pública - Universidade de São Paulo, Brasil.

Resumo. A obesidade é uma doença crônica e multifatorial que envolve uma interação complexa de fatores ambientais e comportamentais, predisposição genética, ingestão calórica excessiva combinada com estilo de vida sedentário, condições intrauterinas, baixo peso ao nascer e o tipo de amamentação recebida durante a primeira infância. A infância é um período crítico de desenvolvimento e o ganho de peso excessivo nessa idade acarreta inúmeras consequências negativas para a saúde da criança e do adulto. Entre os resultados adversos mais significativos na idade adulta estão a hiperlipidemia, a resistência à insulina, a hipertensão e as doenças cardiovasculares. O ganho de peso excessivo precoce aumenta a deposição de tecido adiposo e desencadeia alterações hormonais e metabólicas que influenciam diretamente as mudanças nas concentrações de adipocinas - incluindo leptina, resistina, PAI-1 e adiponectina - que impactam o eixo hipotálamo-hipófise-gonadal, frequentemente associado à puberdade precoce. A puberdade precoce tem sido associada à baixa estatura final em coortes acompanhadas em países desenvolvidos. É comum encontrar uma dupla carga de desnutrição coexistindo no mesmo país em diferentes municípios. Isso é especialmente verdadeiro quando a renda desse município é baixa em comparação com outros. Objetivo: Elucidar a relação entre altos valores de índice de massa corporal (IMC) na primeira infância e déficit de altura em crianças de até 5 anos de idade. Métodos: Os dados provêm de 2 inquéritos: o Inquérito Nacional de Demografia e Saúde (PNDS) de 2006 e o Inquérito Nacional de Nutrição Infantil (ENANI) de 2019.Observou-se uma tendência cruzada entre os escores Z de peso para idade (PI) e de altura para idade (AI). Quando a tendência do PI era positiva, a tendência do AI era negativa. Quando PI era negativo tendência do AI apresentava variações entre os decis. Nossa hipótese é que o ganho precoce de peso possa estar retardando o ganho de altura.

Keywords: obesidad infantil, déficit de altura,
Financing: sem financiamento
Disclosure of conflict of interest: não se aplica a este resumo conflito de interesse

312
CN426DL

POTENCIAL HIPOGLUCEMIANTE DE EXTRACTOS FENÓLICOS DE BERRIES MEDIANTE ENSAYOS DE INHIBICIÓN DE α-AMILASA Y α-GLUCOSIDASA

Carmen Alejandrina Virgen Carrillo[1], Ana Victoria Paloma Cárdenas Real[1], Lorena Fernanda Ramírez Vázquez[1], Zaira Carolina Michel Peredia[1]
(1) Centro Universitario del Sur, Universidad de Guadalajara, Ciudad Guzman 49000, Jalisco, México.

Resumen. Introducción: Controlar la hiperglucemia postprandial es una estrategia clave en el manejo de la diabetes tipo 2. Una de las vías terapéuticas más efectivas es la inhibición de las enzimas digestivas α-amilasa y α-glucosidasa, responsables de la hidrólisis de carbohidratos complejos. Las berries poseen concentraciones elevadas en compuestos bioactivos capaces de interactuar con estas enzimas y retrasar la absorción de glucosa. **Objetivo:** Evaluar el potencial inhibitorio de tres tipos de berries sobre las enzimas α-amilasa y α-glucosidasa, asociadas con la modulación del metabolismo de la glucosa. **Metodología:** Se obtuvieron extractos etanólicos asistidos por sonicación a partir de muestras mexicanas de zarzamoras, arándanos y frambuesas liofilizadas. Con ellos se realizaron los ensayos de inhibición enzimática *in vitro* utilizando sustratos específicos para cada enzima. Los resultados se expresaron como la concentración inhibitoria media (IC_{50}), comparando eficacia entre las diferentes especies de berries**. Resultados:** Los resultados de tres réplicas independientes indicaron que todos los extractos mostraron una inhibición dependiente de la dosis, destacando la zarzamora como el fruto con mayor potencial. Para la α-glucosidasa, los valores de IC_{50} fueron significativamente bajos en zarzamora (0.41 ± 0.15 mg/mL), seguida de frambuesa (1.58 ± 0.14 mg/mL) y arándano (2.93 ± 0.93 mg/mL). Respecto a α-amilasa, se requirieron concentraciones mayores para alcanzar la inhibición media. Destacando en potencial la zarzamora (4.35 ± 0.37 mg/mL), seguida de arándano (5.69 ± 0.97 mg/mL) y frambuesa (6.49 ± 1.16 mg/mL). **Conclusiones:** Compuestos bioactivos de berries como la zarzamora, arándano y frambuesa actúan como inhibidores eficaces de enzimas clave en la digestión de carbohidratos. La mayor potencia observada contra la α-glucosidasa sugiere un mecanismo prometedor para reducir picos glucémicos sin los efectos secundarios asociados a inhibidores totales de la amilasa, posicionando a estas frutas como ingredientes funcionales estratégicos en la generación de nutracéuticos y la revalorización de productos alimenticios.

Keywords: Inhibición enzimática, Berries, potencial hipoglucemiante
Financing: Virgen-Carrillo recibió una beca (733116) del Consejo



Nacional de Humanidades, Ciencias y Tecnologías, Conahcyt, México.
Acknowledgments: En agradecimiento al Consejo Nacional de Humanidades, Ciencias y Tecnologías, Conahcyt, México
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

313
CN586DJ

MIOINOSITOL: LA LLAVE CELULAR PARA DESBLOQUEAR LA RESISTENCIA A LA INSULINA EN MUJERES CON SOMP

Isabel Caiza Marcayata[1], Iris Caicedo Tapia[1]
(1) Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Carrera de Nutrición y Dietética, Facultad de Salud y Bienestar, Avenida 12 de Octubre y Vicente Ramón Roca 1076 y 170525, Quito, Ecuador.

Resumen. El Síndrome Ovárico Metabólico Poliendocrino (SOMP) afecta al 8-13% de mujeres en edad reproductiva, siendo la resistencia a la insulina su característica fisiopatológica central. El mioinositol muestra efectos metabólicos favorables, pero sus mecanismos celulares específicos permanecen dispersos en la literatura, limitando la comprensión de su acción terapéutica. El objetivo del estudio fue Identificar los mecanismos celulares documentados que explican la mejora de la resistencia a la insulina en mujeres con SOMP tras la suplementación con mioinositol. Se realizó una revisión sistemática siguiendo la guía PRISMA 2020. Se ejecutó una búsqueda en PubMed utilizando términos MeSH y libres relacionados con SOMP, mioinositol, resistencia a la insulina y mecanismos celulares. Se aplicaron criterios PICOS, seleccionando finalmente seis revisiones sistemáticas y meta-análisis que cumplieron con los estándares de calidad metodológica establecidos. La evidencia sintetizada demuestra que la suplementación con mioinositol (1-4 g/día) mejora significativamente la sensibilidad a la insulina, reduciendo el índice HOMA-IR (SMD -0.81; IC 95% -1.21 a -0.41) y los niveles de insulina en ayunas. Los mecanismos celulares identificados incluyen: (1) reactivación de la vía PI3K/Akt con aumento de expresión de mRNA de AKT y PDK-1; (2) translocación del transportador GLUT4 a la membrana celular mediante activación de AMPK; (3) restauración de la proporción fisiológica MI/DCI (40:1 en plasma, 100:1 en líquido folicular) mediante corrección de la actividad de la enzima epimerasa; y (4) modulación de vías metabólicas intracelulares, incluyendo activación de glucógeno sintasa, regulación de glucólisis y supresión de lipogénesis. El mioinositol actúa como agente sensibilizador de la insulina que corrige alteraciones moleculares subyacentes en el SOMP mediante múltiples mecanismos celulares sinérgicos. Su mecanismo de acción multifacético lo posiciona como una alternativa terapéutica eficaz y bien tolerada frente a la metformina, con beneficios integrales tanto metabólicos como reproductivos.

Keywords: mioinositol, resistencia a la insulina, síndrome ovárico metabólico poliendocrino
Financing: Ninguno.
Acknowledgments: Agradecemos a la Carrera de Nutrición y Dietética por el apoyo académico para esta investigación.
Disclosure of conflict of interest: No existe conflicto de intereses.

314
CQ968SJ

BIOACCESSIBILITY AND ANTIOXIDANT PROFILE OF SEMI-SKIMMED MILK ENRICHED WITH VITAMIN D3

Bioaccesibilidad y perfil antioxidante de leche semidescremada enriquecida con vitamina D3

Mariana de Oliveira Sanaiote[1], Micaele de Sousa Leite[1], Julia Coutinho Jardim[1], Rosana Aparecida Manólio Soares Freitas[1], Liania Alves Luzia[1], Elizabeth Aparecida Ferraz da Silva Torres[1]
(1) University of São Paulo, Department of Nutrition, Faculty of Public Health, Avenida Doutor Arnaldo, 715 - Cerqueira César, São Paulo, Brazil

Abstract. Background: Vitamin D3 is an essential micronutrient associated with multiple physiological functions. Its incorporation into milk represents a food fortification strategy with potential to enhance the bioaccessibility of bioactive compounds from the dairy matrix. **Objective:** To evaluate the effect of adding vitamin D3 to semi-skimmed milk on antioxidant potential and total phenolic content during simulated *in vitro* gastrointestinal digestion. **Methods:** Plain semi-skimmed milk, milk fortified with vitamin D3 (50 and 100 µg), and isolated vitamin D3 solutions were assessed in triplicate throughout simulated *in vitro* gastrointestinal digestion (INFOGEST: oral, gastric, and intestinal phases). Antioxidant potential was determined by FRAP and ORAC, total phenolics by the Folin–Ciocalteu method, and vitamin D3 by HPLC. Digestion phases were compared using two-way ANOVA, with Tukey and Bonferroni post-hoc tests (α=5%). **Results:** FRAP decreased significantly after digestion in both plain and fortified milk (p<0.001), but not in isolated vitamin D3 (p>0.05), an effect attributable to the dairy matrix. As expected, isolated vitamin D3 showed no phenolic content, detectable only in the intestinal phase. In plain and fortified milk, phenolics decreased as early as the oral phase (p<0.001); the 100-µg milk retained a higher phenolic content than plain milk (p<0.001), while the 50-µg milk did not differ (p=0.551). ORAC showed antioxidant activity and significant variation across all samples, including isolated vitamin D3 (p<0.001). Vitamin D3 content decreased after digestion, from 0.0193 to 0.0087 mg/g (p=0.004). **Conclusions:** Fortification with vitamin D3 did not compromise the antioxidant profile of milk; the post-digestion reduction in FRAP was specific to the dairy matrix and was absent in isolated vitamin D3. Phenolics and ORAC, however, varied even in isolated vitamin D3, indicating greater sensitivity to components of the digestive medium. Despite vitamin D3 degradation, the higher dose (100 µg) was associated with greater total phenolic content in milk.

Keywords: vitamin D, milk, phenolic compounds
Financing: CAPES – Code 001 and CNPq Universal Project No. 400122/2025-1
Acknowledgments: CAPES - Code 001 and LACAS, FSP/USP – Brazil.
Disclosure of conflict of interest: There are no conflicts of interest to report.

315
CR147DR

OBESIDAD SARCOPÉNICA E INFLAMACIÓN EN ERC TERMINAL: ROL DE LA β2-MICROGLOBULINA EN RIESGO CARDIOVASCULAR

Valeria Aicardi[1], **Caterina Tiscornia**[2], Fabián Vásquez[2]
(1) Unidad de Diálisis. Clínica Insida., Santiago., Chile. (2) Escuela de Nutrición y Dietética., Universidad Finis Terrae., Facultad de Medicina., Santiago., Chile.

Resumen. Introducción: La enfermedad renal crónica terminal en hemodiálisis se asocia a inflamación crónica persistente, la cual contribuye al desarrollo de obesidad sarcopénica y aumento del riesgo cardiovascular (RCV). La β2-microglobulina (β2-M) ha emergido como un biomarcador relevante en este contexto, asociado a mayor mortalidad y complicaciones cardiovasculares. **Objetivo:** Describir la interacción entre obesidad sarcopénica, inflamación y niveles elevados de β2-M en una paciente en hemodiálisis, y su impacto en el riesgo cardiovascular. **Metodología:** Caso clínico de mujer de 42 años en hemodiálisis crónica desde 1997, anúrica y con antecedente de trasplante renal fallido. Se analizó evolución antropométrica (2009–2025),

parámetros bioquímicos (PCR ultrasensible, β2-M, albúmina, hemoglobina, PTH) y adecuación dialítica (Kt/V, duración de sesión, flujo sanguíneo). **Resultados:** La paciente presentó ganancia de peso de +10 kg, con IMC de 29 kg/m² y fenotipo de obesidad sarcopénica evidenciado por disminución del área muscular braquial (38,3 a 31 cm²) y aumento del área grasa (29,5 a 32 cm²). Se observó inflamación severa (PCR 13,62 mg/dL) y elevación crítica de β2-M (47,7 mg/L). Además, presentó anemia resistente (Hb 9,8 g/dL), hipoalbuminemia (3,5 g/dL) y diálisis insuficiente (Kt/V 1,12; duración 3 h). Este perfil refleja inflamación persistente, deterioro nutricional y alto RCV. **Conclusiones:** La coexistencia de obesidad sarcopénica, inflamación crónica y elevación de β2-M configura un fenotipo de riesgo cardiovascular extremo en pacientes en hemodiálisis. La β2-M se posiciona como un biomarcador útil en la estratificación de riesgo y en la toma de decisiones clínicas. Intervenciones dirigidas a optimizar la dosis de diálisis, reducir la inflamación y mejorar el estado nutricional podrían impactar favorablemente en la evolución de estos pacientes.

Keywords: obesidad sarcopénica, hemodiálisis, Inflamación
Financing: Proyecto autofinanciado.
Acknowledgments: Agradecemos a Unidad de Diálisis, Clínica Indisa.
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflicto de interés.

316
CS443SF

PATRONES ALIMENTARIOS, ESTILO DE VIDA Y COMPOSICIÓN CORPORAL EN ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS EN 2023

Cecilia Merino[1], **Cecilia Merino**[1], Eugenia Prost[1], Antonela Palacios[1]
(1) Universidad Católica de La Plata, Ciencias de la Salud, Brown 474, Bahía Blanca, Argentina.

Resumen. Los jóvenes están sujetos a una serie de cambios debido al comienzo de los estudios universitarios, abandono del hogar familiar, comienzo de la vida adulta, sumado a cambios fisiológicos propios de la juventud. Todo esto tendrá una consecuencia directa sobre los hábitos alimentarios y el estilo de vida. El objetivo principal es conocer el patrón alimentario, estilo de vida y composición corporal de los estudiantes de distintas carreras de la Universidad Católica de La Plata sede Bahía Blanca en 2023. Se analizó una muestra de 132 alumnos de un total de 380 ingresantes de todas las carreras de ambos sexos, recolectando datos a través de una encuesta anónima autodirigida. Asimismo se complementó con una evaluación antropométrica por método ENFA para obtener un diagnóstico de composición corporal de 44 estudiantes de la muestra. Los datos obtenidos se compararon con las Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA). Si bien consumen todos los grupos de alimentos diariamente, el número de porciones no es el adecuado, y es excesivo el consumo del grupo de alimentos opcionales, ricos en grasas, azúcares y sodio. Con respecto al análisis de la composición corporal, el 54,5% presenta reserva calórica normal, y presentan tanto reserva calórica disminuida como aumentada un 22,7%. El 68,2% presenta una reserva proteica normal, mientras que el 31,8% una reserva proteica elevada. Consideramos necesario desarrollar programas de Educación Alimentaria Nutricional que promuevan hábitos de vida saludables pensando en la calidad de vida en la adultez. Potenciar el consumo de frutas y verduras, lácteos, grasas saludables, cereales integrales, legumbres y el consumo de agua, será trascendental para una mejora del patrón alimentario.

Keywords: patrón alimentario, composición corporal, estudiantes universitarios
Financing: Universidad Católica de La Plata, Argentina.
Disclosure of conflict of interest: No poseemos conflicto de interés.

317
DC918CN

LACTANCIA MATERNA EXCLUSIVA Y SU ASOCIACIÓN CON INGESTA DIETARIA EN ESCOLARES CHILENOS

Karina Etchegaray[1], Nicole Lasserre-Laso[2], Valentina Inostroza-Saelzer[3], Guillermo García-Pérez-de-Sevilla[4], Catalina Cid[2], Contanza Ortega[2]
(1) Escuela de Nutrición y Dietética, Facultad de Medicina. Universidad Finis Terrae, Santiago, Chile. (2) Escuela de Nutrición y Dietética, Facultad de Salud, Universidad Santo Tomas, Los Ángeles, Chile. (3) Escuela Nutrición y Dietética, Facultad de Salud y Ciencias Sociales, Universidad de las Américas, Concepción, Chile. (4) Department of Physiotherapy, Faculty of Medicine, Health and Sports, Universidad Europea de Madrid, Madrid, Spain.

Contexto: La lactancia materna exclusiva (LME) y alimentación complementaria (AC) son determinantes claves en la programación nutricional temprana pudiendo influir en la ingesta de energía y nutrientes. Sin embargo, existe evidencia limitada sobre su asociación con la ingesta de nutrientes relacionados con obesidad en edad escolar. **Objetivo:** Asociar la lactancia materna exclusiva y la edad de introducción de la alimentación complementaria con la ingesta dietaria de energía, fibra y azúcares añadidos en escolares de tres ciudades de Chile. **Metodología:** Estudio transversal, participaron n=109 escolares y sus cuidadores de tres cuidades de Chile. La duración de la LME y la edad de inicio de la AC fueron evaluadas a través de cuestionario a los cuidadores. La ingesta dietaria fue evaluada mediante dos recordatorios de 24 horas y analizada con Food Processor®. La ingesta de energía, azúcar añadida y fibra fue comparada con recomendaciones internacionales. Para determinar la asociación entre las variables se utilizó la prueba de Kruskal-Wallis y post-hoc. **Resultados:** El 50,9% recibió LME hasta los 6 meses y el 60% inició la AC en el momento recomendado. Los escolares sin LME presentaron mayor ingesta energética (1673 vs 1399 kcal; p=0,001), mayor adecuación energética (116% vs 98%; p=0,007) y mayor consumo de azúcares añadidos (36,7vs 23,5 g/día; p=0,009), en comparación con quienes recibieron LME. No se observaron diferencias significativas en la ingesta de fibra ni según edad de inicio de AC. **Conclusión:** La LME emerge como un determinante temprano de la calidad de la dieta, asociándose a una menor ingesta energética y de azúcares añadidos en la edad escolar. Estos hallazgos posicionan a la LME como una estrategia clave en la prevención de la obesidad infantil. En contraste, la edad de inicio de la alimentación complementaria no mostró un impacto significativo sobre los indicadores dietarios evaluados.

Keywords: lactancia materna exclusiva, conducta alimentaria, obesidad infantil
Financing: Proyecto financiado por fondo interno de investigación, Universidad Santo Tomás (Proyecto IDH271).
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

318
DD881TL

FREQUÊNCIA E FATORES ASSOCIADOS À INSEGURANÇA ALIMENTAR EM INDIVÍDUOS SUBMETIDOS À HEMODIÁLISE

Frecuencia y factores asociados a la inseguridad alimentaria en personas sometidas a hemodiálisis

Luana Jorge de Sousa[1], Alisson Diego Machado[1]
(1) Universidade de São Paulo, Nutrição, Faculdade de Saúde Pública, Avenida Dr. Arnaldo, 715, São Paulo, Brasil.

Resumo. Contexto: A insegurança alimentar (IA) caracteriza-se pela limitação ou incerteza quanto ao acesso regular a alimentos em quantidade e qualidade suficientes. Em pacientes em

hemodiálise, alterações no acesso e no padrão alimentar podem comprometer o manejo clínico e agravar desfechos em saúde. Apesar disso, a investigação da IA nessa população ainda é limitada. **Objetivo:** Avaliar a frequência e os fatores associados à IA em indivíduos submetidos à hemodiálise. **Metodologia:** Estudo transversal derivado da linha de base da coorte HemoSAN, atualmente em andamento em um serviço de nefrologia de São Paulo, Brasil. A IA foi estimada pela Escala Brasileira de Insegurança Alimentar. Variáveis categóricas e contínuas foram descritas em frequências absoluta e relativa ou mediana e intervalo interquartil, sendo comparadas pelos testes exato de Fisher e Mann-Whitney, respectivamente. A associação entre variáveis sociodemográficas e IA foi investigada por regressão de Poisson com variância robusta. As análises foram realizadas no software R versão 4.5.2. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo (processo 89354725.7.0000.5421). **Resultados:** Foram incluídos 67 pacientes, com mediana de idade de 49 anos (IIQ 36-67), sendo 58,2% do sexo masculino. Quinze participantes (22,4%) viviam em domicílios sob IA leve. Na análise descritiva, observou-se tendência de associação entre raça/cor e IA (p = 0,058), com maior proporção entre indivíduos pardos (37,5%) em comparação aos brancos (20,8%). Na análise de regressão, não houve associação entre IA e raça/cor, assim como para nenhuma das variáveis. **Conclusão:** A IA apresentou frequência relevante entre pacientes em hemodiálise, sugerindo importante vulnerabilidade social nessa população. Análises futuras poderão indicar se há um perfil de indivíduos submetidos à hemodiálise com maior chance de estar sob IA.

Keywords: Insegurança alimentar, Doença renal crônica, Hemodiálise
Financing: Trabalho financiado pela CAPES, Brasil, Código de Financiamento 001.
Acknowledgments: Agradecemos ao Hospital das Clínicas e à CAPES (88887.142866/2025-00) pelo apoio ao presente estudo.
Disclosure of conflict of interest: Não há conflitos de interesse a declarar.

319
DF374NJ

FACTORES SOCIOECONÓMICOS ASOCIADOS CON EL ESTADO NUTRICIO Y COMPOSICIÓN CORPORAL EN NIÑOS CON PARÁLISIS CEREBRAL

Jorge Abraham García Iñiguez[1], Andrea Anaís García Contreras[2], Edgar Manuel Vásquez Garibay[2]
(1) Universidad Autónoma de Guadalajara, Departamento de Nutrición, Escuela de Nutrición, Zapopan, Jalisco, México. (2) Universidad de Guadalajara, Instituto de Nutrición Humana, Centro Universitario de Ciencias de la Salud, Guadalajara, Jalisco, México.

Resumen. Introducción: La desnutrición constituye un problema frecuente en niños con parálisis cerebral (PC), especialmente en países de ingresos bajos y medios. Aunque factores clínicos, funcionales y socioeconómicos pueden relacionarse con el estado nutricio, la evidencia sobre las condiciones económicas familiares y la composición corporal en esta población es limitada. **Objetivo** general: Explorar la asociación del ingreso familiar y del gasto en alimentación per cápita con el estado nutricio y la composición corporal en niños y adolescentes con PC. **Metodología:** Estudio transversal realizado en 104 participantes con PC con edades entre 23 y 203 meses. Se evaluaron el nivel de función motora gruesa (GMFCS), antropometría y composición corporal. El estado nutricio se clasificó mediante los percentiles específicos para esta población. El ingreso familiar y gasto en alimentación se expresaron per cápita. Se utilizaron correlaciones de Spearman, regresión logística binaria y lineal múltiple ajustadas por edad, sexo y GMFCS. **Resultados:** Los niveles IV-V de la función motora gruesa fueron los más frecuentes (87.5%); 47.1% y 36.5% de la población presentó IMC/E y P/E <P10, respectivamente. La mediana del ingreso familiar per cápita fue de $800 MXN/mes ($500-$1312.50) y del gasto alimentario $666.67 MXN/mes ($466.67-$1000). Los indicadores económicos no se asociaron con IMC/E o P/E <P10 (p>0.05). En el análisis bivariado, el ingreso familiar se correlacionó con indicadores de adiposidad (masa grasa r=0.196, *p*=0.046; PCT r=0.210, *p*=0.032) y el gasto alimentario con peso (r=0.224, *p*=0.022) y masa magra (MM) (r=0.238, *p*=0.015). Después del ajuste, cada $500 MXN/persona/mes adicionales de ingreso familiar per cápita, se asociaron con un incremento de 0.380 kg de MM (IC95%: 0.003–0.757; *p*=0.048), sin asociaciones con masa grasa ni porcentaje de grasa. **Conclusiones**: El ingreso familiar per cápita mantuvo una asociación positiva con MM; Los hallazgos sugieren considerar los factores económicos en la evaluación integral de niños con PC.

Keywords: parálisis cerebral, estado nutricio, factores socioeconómicos
Financing: Este estudio no recibió financiamiento.
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflictos de interés

320
DF525RG

CLASSIFICAÇÃO NOVA E PERFIL SOCIOECONÔMICO EM NUTRIÇÃO ENTERAL DOMICILIAR EM PIRAQUARA, PR, BRASIL.

Clasificación NOVA y perfil socioeconómico en Nutrición Enteral Domiciliaria en Piraquara, PR, Brasil.

Isabella Cavassin[1], Ana Karoline Leite Inacio[2], Thais Schultz Rolim[1], Rubia Daniela Thieme[1], CAROLINA DE QUADROS CAMARGO[1], Maria Eliana Madalozzo Schieferdecker[1]
(1) Universidade Federal do Paraná, Departamento de Nutrição, Programa de Pós-Graduação em Alimentação e Nutrição, Avenida Prefeito Lothário Meissner 632, Curitiba, Brasil. (2) Universidade Federal do Paraná, Departamento de Nutrição, Programa de Graduação em Nutrição, Avenida Prefeito Lothário Meissner 632, Curitiba, Brasil.

Resumo. Contexto: As preparações para Nutrição Enteral Domiciliar (NED) podem ser com alimentos, industrializados ou mista, e essa escolha impacta no processamento da dieta. **Objetivo**(s): Classificar o grau de processamento dos alimentos utilizados nas dietas de adultos e idosos em NED e relacionar com o perfil socioeconômico. **Metodologia:** Estudo transversal, descritivo e quantitativo com 35 indivíduos atendidos pela Secretaria Municipal de Saúde de Piraquara/PR, Brasil, em 2024. Utilizou-se o Recordatório de 24 horas via *Multiple Pass Method*. Os alimentos foram classificados pela NOVA em: G1 (in natura/minimamente processados), G2 (ingredientes culinários), G3 (processados) e G4 (ultraprocessados). Para a caracterização socioeconômica utilizou-se o Critério Brasil, categorizando grupos sociais nas classes A, B1, B2, C1, C2 e DE. A associação entre as variáveis foi avaliada pelo Coeficiente de Correlação de Pearson (r), conforme Dancey e Reidy (2006): fraca (0,1-0,3), moderada (0,4-0,6) e forte (>0,7). Estudo aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP), sob o CAEE nº 77509924.4.0000.0102**. Resultados**: A amostra apresentou média de idade de 52±22 anos, sendo (77%;n=27) com doenças neurológicas. A via de acesso predominante foi gastrostomia, (80%;n=28) e 91% (n=32) faziam uso da dieta mista. Do total de 246 alimentos, a composição da dieta segundo a NOVA foi: 46,3% de G1 (114), 31,3% de G2 (77) e 22,4% de G4 (55). Socioeconomicamente, a amostra foi compos-

ta majoritariamente pela classe DE (45,7%;n=16), seguida pelas C2 (22,9%;n=8), C1 (20,0%;n=7) e B2 (11,4%;n=4). Houve correlação fraca entre melhor perfil socioeconômico e maior consumo de ultraprocessados (G4;r=0,11), com tendência inversa para itens in natura (G1;r=-0,13). O uso de G2 não mostrou correlação significativa (r=-0,03). **Conclusões:** Embora predominem alimentos in natura, o perfil socioeconômico influencia a dieta, com rendas maiores associadas a ultraprocessados. Para as classes C2 e DE, o custo limita a qualidade nutricional, exigindo intervenção profissional para orientar escolhas seguras diante das restrições financeiras.

Keywords: nutrição enteral domiciliar, alimentos ultraprocessados, fatores socioeconômicos
Financing: Apoio: CAPES - Brasil - Código de Financiamento 001.
Disclosure of conflict of interest: Não temos conflitos de interesse a declarar.

321
DH141PP

INSEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL E BAIXO PESO AO NASCER: ESTUDO DE COORTE

Inseguridad alimentaria y nutricional y bajo peso al nacer: estudio de cohorte

Renata Cordeiro Fernandes[1,2], Lucyanne Maria Moraes Correia[2], Natália Albano Laureano[4], Rafaela Marcondes Silva Lotz[1], Sabrina Piloneto[1], Doroteia Aparecida Höfelmann[1,3,4]
(1) Universidade Federal do Paraná, Programa de Pós-Graduação em Alimentação e Nutrição, Curitiba, Brasil. (2) Universidade Federal do Paraná, Pró-Reitoria de Pertencimento e Políticas de Permanência Estudantil (P4E), Curitiba, Brasil. (3) Universidade Federal do Paraná, Programa de Pós-Graduação em Saúde Coletiva, Curitiba, Brasil (4) Universidade Federal do Paraná, Nutrição, Curitiba, Brasil.

Resumo. Introdução: A insegurança alimentar e nutricional (IAN), expressão das desigualdades nos sistemas alimentares, afeta desproporcionalmente mulheres, especialmente durante a gestação. Nesse período, de maior vulnerabilidade biológica e social, a IAN pode impactar desfechos perinatais, como o baixo peso ao nascer (BPN), importante indicador de morbimortalidade infantil. Diante disso, este estudo objetivou investigar a associação entre IAN e risco de BPN em mulheres acompanhadas em um estudo longitudinal. **Metodologia:** Estudo de coorte mista com mulheres no período perinatal acompanhadas a partir da gestação no município de Colombo, Paraná, Brasil, usuárias do Sistema Único de Saúde com gestações únicas. A IAN foi avaliada pela Escala Brasileira de Insegurança Alimentar, categorizada em segurança alimentar, IAN leve e IAN moderada/grave. Foram analisados BPN, prematuridade, pequeno para a idade gestacional e Apgar no 1° minuto. As associações foram estimadas por meio de regressão de Poisson com variância robusta, com cálculo de razões de prevalência (RP), ajustadas para idade materna, cor de pele e escolaridade. **Resultados**: Foram considerados dados de 594 participantes. A prevalência de BPN foi de 5,6% e de IAN foi de 42,9%, sendo 36,7% de IAN leve e 6,2% de IAN moderada. Observou-se aumento progressivo (p=0,06) desse desfecho conforme a gravidade da IAN, alcançando 17,7% entre mulheres em IAN moderada, em comparação a 4,4% entre aquelas em segurança alimentar. Não foram observadas associações com os demais desfechos. **Conclusão:** A IAN associou-se ao BPN, evidenciando seu impacto sobre a saúde materno-infantil. Esses achados reforçam a necessidade de políticas públicas que considerem a IAN como um fenômeno estrutural, relacionado às desigualdades sociais e aos sistemas alimentares, que condicionam o acesso e a disponibilidade e qualidade de alimentos. No contexto da América Latina, tais evidências destacam a importância de ações intersetoriais que visem a promoção da segurança alimentar, e a redução das desigualdades de gênero.

Keywords: insegurança alimentar, gestante, peso ao nascer
Financing: Apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – Brasil. Financiamento 001
Disclosure of conflict of interest: Não temos conflitos de interesse

322
DH273ML

NUEVAS DEFINICIONES DE OBESIDAD: ¿ENFRENTANDO EL CAOS EPIDEMIOLÓGICO?

Wolney Lisboa Conde[1], Daniela Wenzel[1], Natália Corrêa de Barros[1]
(1) Faculdade de Saúde Publica, da Universidade de São Paulo, USP, Brasil, Departamento de Nutrição.

Resumo. O estudo analisa a obesidade como um problema crescente nas últimas décadas e revisa conceitos atuais usando dados populacionais dos EUA (NHANES, 1999–2018). Foram avaliados mais de 34 mil adultos, considerando indicadores metabólicos, funcionais e de composição corporal, além de comorbidades como diabetes tipo 2 e doença renal. Os resultados mostram que, em nível populacional, quanto maior o IMC, maior a frequência de alterações fisiológicas. No entanto, na análise clínica, a maior concentração de problemas ocorreu em indivíduos com IMC entre 25–34 kg/m², e não apenas nos níveis mais altos. Também foram observados padrões de agrupamento entre diferentes tipos de alterações (por exemplo, gordura visceral associada a problemas metabólicos). A conclusão é que o protocolo da EASO parece mais adequado que o da *The Lancet* para lidar com a obesidade atualmente, e que é importante considerar diferentes fenótipos clínicos antes de definir abordagens de tratamento.

Keywords: classificação da obesidade Lancet e protocolo da EASO
Financing: Sem financiamento
Disclosure of conflict of interest: Não tenho conflito de interesse.

323
DH685MK

QUALIDADE DA DIETA E CONSUMO DE ULTRAPROCESSADOS EM GESTANTES DE ALTO RISCO

Laura Schwerdtfeger[1], Renata María Galvão Cintra[2], Nayara dos Santos Silva[2], José Carlos Peraçoli[1]
(1) Universidade Estadual Paulista, Ginecologia e Obstetrícia, Faculdade de Medicina de Botucatu, Rubião Júnior - Botucatu, Botucatu - SP, Brasil. (2) Universidade Estadual Paulista, Ciências Humanas e Ciências da Nutrição e Alimentação, Instituto de Biociências de Botucatu, Rubião Júnior, Botucatu - SP, Brasil.

Contexto: El embarazo de alto riesgo requiere una atención especial a la alimentación, debido a su influencia en los resultados maternos y fetales. El consumo de alimentos ultraprocesados (AU) puede comprometer la calidad de la dieta, incluso cuando se incluyen alimentos considerados saludables. **Objetivo:** Evaluar la calidad de la dieta y el consumo de AU en mujeres embarazadas en seguimiento prenatal de alto riesgo. **Metodología:** Estudio transversal con 113 gestantes con hipertensión arterial, atendidas en la Consulta de Prenatal de Alto Riesgo del Hospital das Clínicas de la Facultad de Medicina, entre enero de 2024 y abril de 2026. Se recopilaron datos sobre la edad, la edad gestacional, el índice de masa corporal pregestacional y el aumento de peso durante el embarazo. El consumo alimentario se evaluó mediante el Formulario de Marcadores de Consumo del SISVAN y mediante un recordatorio alimentario de 24 horas.

Se elaboró una puntuación de calidad de la dieta (de -5 a +5), con +1 punto para los alimentos frescos o mínimamente procesados y -1 para los ultraprocesados, clasificando la dieta en baja (-5 a -2), moderada (-1 a 1) y alta calidad (2 a 5). **Resultados:** La edad media fue de 31 años y la edad gestacional de 23 semanas. Se observó una elevada prevalencia de obesidad (75,2%). El consumo de alimentos frescos o mínimamente procesados fue elevado, destacando las carnes (87,6%) y las verduras (75,2%). Entre los AU, destacaron las bebidas azucaradas (69,0%) y las galletas rellenas (47,8%). En cuanto a la puntuación, el 48,7% presentó una calidad alta, el 47,8% moderada y el 3,5% baja. **Conclusión:** A pesar del predominio de dietas de calidad moderada a alta, se observó consumo significativo de ultraprocesados, caracterizando un patrón mixto y reforzando la necesidad de estrategias nutricionales que promuevan alimentos frescos en embarazo de alto riesgo.
Keywords: embarazo; alimentos ultraprocesados; nutrición materna.
Financing: CAPES - Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior.
Acknowledgments: Agradezco a la CAPES por la concesión de la beca.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos ningún conflicto de intereses que declarar.

324
DJ171QL

REDUCCIÓN DE POTASIO EN FRIJOL NEGRO MEDIANTE REMOJO Y RESINA DE CALCIO: APLICACIONES DIETOTERAPÉUTICAS

Yusleny Aguilar[1], **Eva Rosales**[1], Gabriela Rivera[1], Valery Tahuite[1], Juan Ixcamparij[1], Katheryn Chin[1]
(1) Universidad Mariano Galvéz, Nutrición, Ciencias Químicas y Biológicas, 3a. Avenida 9-00 zona 2, interior Finca El Zapote, Guatemala, Guatemala
RESUMEN. Contexto: La hiperpotasemia es una complicación en pacientes con enfermedad renal crónica, por lo que la reducción de potasio en la dieta de estos pacientes es fundamental. El estudio evaluó la eficacia de la técnica culinaria de remojo pre-cocción en comparación con la adición de una resina de calcio en la reducción de potasio en frijol negro cocido, con el fin de generar evidencia que respalde la prescripción segura de este alimento para pacientes renales, tomando en cuenta su amplio consumo en la dieta guatemalteca. **Objetivo:** Determinar la concentración de potasio en frijol negro (Phaseolus vulgaris) cocido colado sometiéndolo a dos diferentes técnicas culinarias (remojo y cocción directa), con y sin el uso de resina de calcio de intercambio iónico. **Metodología:** Se prepararon 2 muestras de 100 gramos de frijol negro remojado pre-cocción durante 24 horas y 2 muestras de 100 gramos de frijol negro sin remojo. A cada muestra se le agregaron 15 gramos de resina de calcio marca Resincalcio® , con un tiempo de reposo de 30 minutos. Se sometieron a digestión ácida asistida por microondas. El contenido de potasio se analizó a través de espectrofotometría de absorción atómica en llama (FAAS). **Resultados:**La técnica de remojo pre-cocción en frijol negro resultó más eficaz en la reducción de potasio (60,77%) en comparación con el uso de resina de calcio (17,45%) y la combinación de ambos métodos (59,40%). **Conclusiones:** La técnica de remojo pre-cocción en frijol negro resultó más eficaz en la reducción de potasio en comparación con el uso de resina de calcio y la combinación de ambas técnicas, por lo que su uso puede recomendarse en la prescripción dietética en pacientes con enfermedad renal crónica, considerando el estadio de la enfermedad y el estado nutricional del paciente.
Keywords: potasio, resina de calcio, frijol negro
Financing: Universidad Mariano Gálvez de Guatemala Carrera de Nutrición Clínica y FUNDANIER con Resincalcio®
Acknowledgments: Licenciada Lorena López Donado coordinadora Nutrición Clínica UMG y Licenciada Victoria Casasola del Instituto I2QB3
Disclosure of conflict of interest: Los investigadores declaran no tener ningún conflicto de interés .

325
DK268QM

NATIVE BRAZILIAN FRUITS, BIODIVERSITY, AND ANTIOXIDANT POTENTIAL

Frutas nativas brasileñas, biodiversidad y potencial antioxidante
María Carolina Alfino[1], Geni Soares[1], Rosana Soares Freitas[1], Elizabeth Aparecida F. S. Torres[1]
(1) Universidade de São Paulo, Departamento de Nutrição, Faculdade de Saúde Pública, São Paulo, Brasil
Abstract. Background: Oxidative stress and low-grade chronic inflammation are key mechanisms underlying noncommunicable diseases. Bioactive compounds in plant-based foods, particularly fruits, play an important role in modulating these processes. Brazil, one of the most biodiverse countries globally, offers a wide variety of native fruits rich in phenolic compounds, carotenoids, and other antioxidants; however, this biodiversity is not reflected in current dietary patterns. **Objective:** To analyze the antioxidant potential of native Brazilian fruits and examine their limited representation in dietary intake compared to the predominance of exotic fruits. **Methods:** This literature review followed PRISMA guidelines and included studies published between 2005 and 2025 in PubMed, Embase, ScienceDirect, and Scopus. A total of 25 studies were selected, evaluating native Brazilian fruits regarding bioactive composition, antioxidant capacity, and effects on oxidative stress and inflammatory markers in experimental and observational models. **Results:** Nineteen native Brazilian fruits exhibited high levels of bioactive compounds, particularly flavonoids, phenolic acids, anthocyanins, carotenoids, and tocopherols, with strong antioxidant capacity across multiple assays. The studies consistently showed reductions in oxidative stress markers (↓ ROS, MDA) and increased antioxidant enzyme activity (↑ SOD, CAT, GPx). Modulation of inflammatory pathways was also observed, including reduced pro-inflammatory cytokines (↓ TNF-α, IL-6) and inhibition of NF-κB and NLRP3 signaling. These effects are associated with metabolic, anti-inflammatory, and tissue-protective outcomes. Despite this evidence, fruit consumption in Brazil remains dominated by exotic species; notably, only two of the ten most consumed fruits are native, highlighting a mismatch between biodiversity and dietary patterns. **Conclusions:** Native Brazilian fruits are an underutilized source of bioactive compounds with relevant health benefits. Promoting their consumption may improve dietary quality and support public health strategies.
Keywords: native brazilian fruits, public health, inflammation
Financing: This study was financed in part by the CAPES (Brasil) - Finance Code 001
Disclosure of conflict of interest: No declared conflict of interest.

326
DM229CT

DESARROLLO Y VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO SOBRE CONSUMO DE BEBIDAS Y GENERACIÓN DE RESIDUOS EN JÓVENES

Izabella Batista Barbosa[1], Larissa Galastri Baraldi[1,2]
(1) Universidade Estadual de Campinas, Programa de Pós-Graduação em Saúde Coletiva, Faculdade de Ciências Médicas, Campinas, Brasil. (2) Universidade Estadual de Campinas, Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação, Campinas, Brasil
Resumen. Contexto: El consumo regular de bebidas endulz-

adas, combinado con una baja ingesta hídrica, se asocia con desenlaces negativos para la salud humana y ambiental, por lo que se recomienda su reducción desde etapas tempranas. Sin embargo, sigue siendo un desafío medir el consumo total de bebidas detalladamente, especialmente el de agua, incluyendo aspectos de sostenibilidad de la dieta. **Objetivo:** Desarrollar y validar un cuestionario para evaluar el patrón de consumo de bebidas en jóvenes y su asociación con la generación de residuos de envases y utensilios. **Metodología:** Estudio metodológico de construcción y validación de un instrumento autoadministrado virtual para jóvenes (15–24 años). Se realizó un taller participativo para refinamiento teórico y estructural, seguido por un juicio de expertos. Se calculó el Índice de Validez de Contenido (IVC), con punto de corte de 0,8. El bloque sobre consumo de agua fue validado como parte del cuestionario y como instrumento autónomo, con IVC calculado ítem a ítem por un nuevo comité. La validez aparente fue verificada con 30 participantes que evaluaron claridad y completitud. **Resultados:** El instrumento comprende 88 preguntas basadas en la clasificación NOVA, con alternativas fotográficas de medidas caseras y porciones del mercado brasileño. Integra la evaluación del consumo asociada al uso de envases, vasos desechables y pajillas plásticas, permitiendo analizar la generación de residuos sólidos. El taller llevó a la inclusión de bebidas regionales, alcohólicas y autopercepción del consumo de agua. El comité (n=6) respaldó la validez de contenido; 3 de 8 bloques presentaron IVC<0,8 y fueron reajustados. En el bloque de agua, solo una pregunta presentó IVC<0,8. La validez aparente indicó alta claridad; el instrumento está en evaluación de confiabilidad y estabilidad temporal. **Conclusiones:** El instrumento fue validado; es robusto y comprensible, está disponible en la plataforma REDU y pasará a un estudio piloto.

Keywords: estudio de validación, bebidas, sostenibilidad ambiental
Financing: Proceso n° 88887.147355/2025-00, CAPES, Brasil; proceso n° 519.287, FUNCAMP, Brasil.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

327
DN441LS

CONCORDANCIA DEL NOVA SCREENER UPF FRENTE AL RECORDATORIO 24 HORAS EN MUJERES POSTMENOPÁUSICAS CHILENAS.

Valentina Parot Soto[1], Ana Inés Pereira Scalabrino[1]
(1) Universidad de Chile, Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos, Av. El libano 5524, Macul, Santiago, Chile.

Contexto: El consumo de alimentos ultraprocesados (UPF) se ha asociado con obesidad, enfermedades cardiometabólicas y cáncer. Su evaluación en estudios epidemiológicos requiere herramientas breves, simples y de bajo costo. El NOVA screener UPF ha mostrado buen desempeño internacionalmente, pero no ha sido validado en población chilena de mujeres postmenopáusicas. **Objetivo:** Analizar la relación entre el consumo de UPF estimado mediante el NOVA Screener UPF y el estimado mediante recordatorio de 24 horas (R24H), en mujeres postmenopáusicas chilenas de Santiago. **Metodología**: Estudio de análisis secundario en 394 mujeres postmenopáusicas de la cohorte DERCAM (Determinantes del Riesgo de Cáncer de Mama). El consumo de UPF fue estimado mediante NOVA screener UPF (puntaje 0 - 23) y R24H clasificado según NOVA, calculando porcentaje de energía y porcentaje del total de gramos consumido provenientes de UPF. La correlación se evalúo mediante regresión lineal y correlación de Spearman. la concordancia mediante clasificación en quintiles y PABAK ponderado. **Resultados**: La edad promedio fue 53,6±6,7 años y el IMC medio 30,6±5,6 kg/m²; 86,6% presentó sobrepeso u obesidad . El consumo promedio de UPF según R24H fue 25,9% de la energía total y 13,3% del total de gramos consumido, mientras que la mediana del puntaje NOVA screener UPF fue 2 puntos (RIC: 1-3) y 21,8% de las participantes presento ³ 4 puntos. Se observó asociación positiva entre el puntaje del screener y porcentaje de energía proveniente de UPF (β=6,04; p<0,001) y porcentaje total de gramos proveniente de UPF (β=3,51; p<0,001). Las correlaciones de Spearman fueron positivas y significativas (rho=0,46 para energía de UPF y rho=0,50 para gramos de UPF, p<0,001). La concordancia entre métodos fue moderada (PABAK: 0,40–0,51). **Conclusiones:** El NOVA screener UPF mostró adecuada correlación y concordancia moderada frente al R24H, apoyando su uso como cuestionario breve para estimar consumo de UPF en mujeres postmenopáusicas chilenas.

Keywords: alimentos ultraprocesados, encuesta sobre la dieta, clasificación NOVA
Financing: Fondecyt 1230813
Disclosure of conflict of interest: Las autoras declaran no presentar conflictos de interés.

328
DR215DB

CAMBIO EN LA PREVALENCIA DE OBESIDAD EN UNA POBLACIÓN URBANA COSTARRICENSE

Georgina Gómez Salas[1], **Natalia Valverde Vindas**[2], Gabriela Murillo Solis[1], Gabriela Morales Scholz[3], Mónica Sánchez Realpe[2], Raquel Arriola Arriola[2]
(1) Universidad de Costa Rica, Departamento de Bioquímica, Facultad de Medicina, San Pedro, San José, Costa Rica. (2) Universidad de Costa Rica, Escuela de Nutrición, Facultad de Medicina, San Pedro, San José, Costa Rica. (3) Universidad de Costa Rica, Centro de Investigación en Ciencias del Movimiento Humano, Escuela de Educación Física y Deportes, Sabanilla, San José, Costa Rica.

Resumen. Introducción: La obesidad es una patología que representa un importante reto para la salud pública, ya que está asociada con un aumento en el riesgo de enfermedades crónicas. En Costa Rica, la prevalencia de obesidad continúa en aumento; sin embargo, su evolución a lo largo del tiempo ha sido poco estudiada. **Objetivo:** Analizar los cambios en la prevalencia de obesidad de la población costarricense en un periodo de 10 años. **Metodología:** Se realizó un estudio longitudinal basado en datos del ELANS en Costa Rica. La muestra inicial estuvo conformada por 798 participantes entre 15 y 65 años de edad, evaluadas en el 2015. En 2025, se realizó un seguimiento a una submuestra del 10% de los participantes originales. En ambos momentos se realizaron recordatorios de alimentos de 24 horas y se midió peso, talla, circunferencia de cintura y circunferencia de cuello. Se analizaron los cambios en la prevalencia de obesidad de la población en un periodo de 10 años. **Resultados:** Para el total de la muestra analizada, se observó un aumento significativo del IMC pasando de 28.5±6.3 a 29.8±5.5 (p=0.008), evidenciando un aumento en el porcentaje de personas con exceso de peso (IMC>25Kg/m2) especialmente en las mujeres que pasó de un 81.8% en el 2014-2015 a un 84.8% en el 2025. También se encontró que el porcentaje de personas con obesidad abdominal aumentó en 10 puntos porcentuales, pasando de 51.5 a 61.5, y el porcentaje de participantes con obesidad cervical aumentó drásticamente de 53.0% a 73.9%, siendo más evidente en los hombres (45.5% a 73.9%) que en las mujeres (60.6 a 60%). **Conclusiones:** Se evidenció un aumento significativo en la prevalencia de exceso de peso, reflejado en el incremento de IMC, obesidad abdominal y cervical. Estos resultados evidencian que el sobrepeso y obesidad continúan siendo una problemática en Costa Rica.

Keywords: salud pública, prevalencia de obesidad, enfermedades crónicas
Financing: Vicerrectoría de Investigación, Universidad de Costa Rica
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés

329
DS121CN

TRAYECTORIAS DE LA GANANCIA DE PESO GESTACIONAL EN EMBARAZADAS ADOLESCENTES.

Gabriela Chico-Barba[1], Reyna Sámano[1], Hugo Martínez-Rojano[2], Estefania Aguirre-Minutti[1]
(1) Instituto Nacional de Perinatología, Coordinación de Nutrición y Bioprogramación, Montes Urales 800, Lomas Virreyes, 11000, Ciudad de México, México. (2) Instituto Politécnico Nacional, Sección de Posgrado e Investigación, Escuela Superior de Medicina, Salvador Díaz Mirón esq. Plan de San Luis S/N, Casco de Santo Tomas, 11340, Ciudad de México, México.

Introducción: El embarazo adolescente está asociado con mayores riesgos perinatales. La ganancia de peso gestacional (GPG) es un factor determinante en estos riesgos, pero no existen guías específicas para adolescentes. **Objetivo:** Caracterizar las trayectorias de GPG en adolescentes embarazadas atendidas en el Instituto Nacional de Perinatología (INPer). **Métodos:** Cohorte prospectiva (2018–2023) con 134 adolescentes de 10–19 años. Se excluyeron casos con complicaciones maternas, bajo peso al nacer (<2500 g) y prematuridad (<37 semanas). Se recolectaron datos sociodemográficos, clínicos y antropométricos. El peso se midió mensualmente. Los valores faltantes se estimaron mediante modelos lineales de efectos mixtos estratificados por categoría del índice de masa corporal pregestacional (IMCp). De cada modelo se obtuvieron fórmulas de intercepto y pendiente para estimar el peso en cada semana. Se calculó el área bajo la curva con el método de trapecios para estimar kg/semana acumulados. **Resultados:** La edad promedio fue 15.9±1.4 años. La distribución de IMCp fue: bajo peso 1.5%, normal 74.6%, sobrepeso 17.2% y obesidad 6.7%. Se registraron 4154 pesos (20.4% medidos y 79.6% interpolados). Las trayectorias estimadas de GPG variaron según el IMCp. Las adolescentes con bajo peso (p<0.001) o peso normal (p=0.005) presentaron incrementos más estables y progresivos, mientras que aquellas con sobrepeso (p=0.110) u obesidad (p=0.006) mostraron patrones de mayor GPG. **Conclusiones:** Las trayectorias identificadas confirman que el IMCp es un determinante clave del patrón de GPG en adolescentes. Aunque la muestra fue pequeña y representa solo a quienes acudieron a control prenatal en el INPer, los hallazgos resaltan la necesidad de desarrollar curvas y recomendaciones específicas para este grupo vulnerable, con el fin de prevenir tanto ganancia excesiva como insuficiente.

Keywords: ganancia de peso gestacional, embarazo adolescente
Financing: Instituto Nacional de Perinatología (2017-2-101 y 212250-494811). CONAHCyT (A3-S-40575).
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflicto de interés.

330
DT728GQ

POLIMORFISMO GENÉTICO BMSI E GANHO DE PESO GESTACIONAL SEMANAL EM GESTANTES

Polimorfismo genético BmsI y ganancia de peso gestacional semanal en gestantes de bajo riesgo

Karla Gabrielle Sales Fernandes[1], Isabela Reis Nascimento[1], Liliane Vieira Pires[2], Danielle Góes da Silva[2]
(1) Universidade Federal de Sergipe (UFS), Programa de Pós-Graduação em Ciências da Nutrição, São Cristovão, Brasil. (2) Universidade Federal de Sergipe (UFS), Departamento de Nutrição, São Cristovão, Brasil.

Resumo. Introdução: Estima-se que cerca de 20% da variabilidade no ganho de peso gestacional seja explicada por fatores genéticos. Entre as variações genéticas investigadas, destacam-se os polimorfismos de nucleotídeo único (SNPs), como o BsmI no gene do receptor de vitamina D (VDR). **Objetivo:** Investigar a associação entre o BsmI e o ganho de peso gestacional semanal em gestantes de baixo risco. **Metodologia:** Estudo transversal com gestantes adultas, em diferentes trimestres gestacionais, atendidas na rede pública de saúde de Sergipe, Brasil. Informações socioeconômicas e obstétricas foram obtidas por entrevistas, e dados antropométricos extraídos da caderneta da gestante. As concentrações de 25-hidroxi-vitaminaD[25(OH)D] foram determinadas por quimioluminescência, e a genotipagem do polimorfismo BsmI (rs1544410) realizada pelo sistema TaqMan. Os genótipos foram classificados como BB(referência), Bb(heterozigoto) e bb (polimórfico). O ganho de peso gestacional foi avaliado por meio do ganho de peso semanal (GPG-S). As variáveis independentes incluíram o SNP BsmI, 25(OH)D, idade materna, cor e índice de massa corporal pré-gestacional (IMC-PG). As associações foram analisadas por regressão linear múltipla, com estimativa robusta da variância, expressas por coeficientes β e intervalos de confiança de 95%(IC95%). **Resultados:** A amostra foi composta por 121 gestantes (média de idade 27,17 anos [DP = 6,15], 70,3% autodeclaradas pardas e 16,5% negras). A frequência dos genótipos do polimorfismo BsmI foi de 28,9%(BB), 49,6%(Bb) e 21,5%(bb). Não foram observadas associações entre os genótipos de BsmI e o GPG-S. A idade materna associou-se positivamente ao GPG-S (β=0,011; IC95%:0,002;0,020), enquanto o IMC-PG associou-se inversamente com o desfecho (β=-0,004; IC95%:-0,007;-0,002). Foi testada a interação entre os genótipos do BsmI e a idade gestacional, não sendo observada modificação de efeito no GPG-S. **Conclusões:** O polimorfismo BsmI não se associou ao ganho de peso gestacional semanal. A idade materna e IMC-PG, mostraram-se relevantes, destacando o período pré-gestacional como janela de oportunidade para ações em saúde.

Keywords: ganho de peso gestacional; gestante; polimorfismo;
Financing: Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), Brasil (bolsa de mestrado).
Disclosure of conflict of interest: Os autores declaram não haver conflito de interesse.

331
FC278BN

DIVERSIDADE ALIMENTAR E ASSOCIAÇÃO ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS BRASILEIRAS

Diversidad alimentaria y su relación con el estado nutricional de los niños brasileños.

Isabelle Ribeiro Marcinkevicius[1], Elizabete Alexandre dos Santos[2], Josiane Steluti[1]
(1) Universidade Federal de São Paulo (Unifesp), Departamento de Políticas Públicas e Saúde Coletiva, Instituto Saúde e Sociedade, Rua Silva Jardim, 136, Vila Mathias, Santos, Brasil. (2) Universidade Federal de São Paulo (Unifesp), Programa de Pós-Graduação em Nutrição, Escola Paulista de Medicina (EPM), Rua Botucatu, 720, Vila Clementino, São Paulo, Brasil.

Resumo. Introdução: A qualidade da alimentação na infância é fundamental para o crescimento e desenvolvimento adequados. Todavia, avaliar o consumo alimentar de crianças ainda é um desafio a ser superado. Nesse contexto, refeições coloridas podem ser compreendidas como um indicador visual de diversidade alimentar, associando-se ao maior consumo de alimentos saudáveis, à melhor qualidade da dieta e a sistemas

alimentares sustentáveis. **Objetivo:** Investigar associação entre diversidade alimentar da refeição fotografada, avaliada pelo número de cores no prato, e estado nutricional de crianças. **Metodologia:** Estudo transversal realizado com 78 crianças de 6 a 11 anos, estudantes de escola pública em São Paulo, SP. Os dados integram o projeto ClicPratinho, que desenvolve o Índice de Qualidade da Refeição baseado em registros fotográficos (IQR-FotoKids), em fase de validação. Foi analisado o componente referente à presença de ≥5 cores no prato. Os responsáveis registraram fotograficamente a refeição consumida em domicílio e enviaram a imagem com o registro alimentar. Peso e estatura foram aferidos na escola por profissionais treinados para o cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC), classificado segundo as curvas da OMS. As associações foram testadas pelos testes exato de Fisher e Kruskal-Wallis, com significância de 5%. **Resultados:** A média de idade foi 8,9 anos (±1,26), sendo 53,2% do sexo feminino. Apenas 20,3% das crianças apresentaram ≥5 cores no prato e a maioria apresentou eutrofia (66,7%). Não houve associação entre estado nutricional e diversidade da refeição (p=0,743), nem diferenças no IMC segundo sexo (p=0,8099). **Conclusões:** A baixa diversidade de cores sugere monotonia alimentar nas refeições avaliadas. Embora não tenham sido observadas associações, os achados reforçam o potencial dos registros fotográficos como ferramenta prática e inovadora para avaliar a qualidade das refeições infantis. O aprimoramento do índice e a ampliação da amostra poderão contribuir para a avaliação do consumo alimentar de crianças.

Keywords: diversidade alimentar, estado nutricional, crianças
Financing: FAPESP (processo nº 2024/18626-8); CNPq (processo nº 145928/2025-0; processo nº 407595/2023-6)
Acknowledgments: À escola participante, às crianças e seus responsáveis, pela participação e colaboração no estudo.
Disclosure of conflict of interest: Não temos nenhum conflito de interesses a declarar

332
FD852TD

ADITIVOS EN ALIMENTOS ULTRAPROCESADOS CONSUMIDOS POR NIÑOS DE 6 A 23 MESES EN PERÚ

Marianella Miranda Cuadros[1], Miguel Campos Sánchez[2]
(1) Instituto Nacional de Salud, Subdirección de Vigilancia Alimentaria y Nutricional, Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Lima, Perú. (2) Universidad Peruana Cayetano Heredia, Facultad de Salud Pública y Administración, Lima, Perú.

Resumen. Introducción: Los aditivos alimentarios son sustancias añadidas intencionadamente a los alimentos con fines tecnológicos, conforme a la definición del Codex Alimentarius. Estos compuestos son comunes en alimentos ultraprocesados (AUP, Nova 4), los cuales tienen un impacto creciente en la dieta peruana y pueden estar asociados a efectos adversos para la salud. Este estudio tuvo como objetivo estimar el contenido de aditivos en alimentos ultraprocesados consumidos por la población infantil peruana. **Material y métodos:** Se realizó un análisis secundario de datos provenientes de la encuesta de consumo alimentario en Perú: Vigilancia Alimentaria y Nutricional por Etapas de Vida 2019, que encuestó 604 niños entre 6 y 23 meses de edad. Se selecciono una muestra aleatoria de 1080 alimentos (de un total de 21790, siendo la unidad cada servido de alimento en el recordatorio de 24 hs, incluyendo alimentos usados en preparaciones). Para cada AUP (excluyendo alimentos infantiles y suplementos) en la muestra (95 en total) se buscó información sobre aditivos a partir de su etiquetado, y consultas a bases de datos en línea y supermercados locales. Los aditivos identificados se clasificaron según las 27 clases funcionales del Codex Alimentarius y sus características. Se presentan estimados ponderados con sus intervalos de 95% de confianza (IC95). **Resultados:** En esta muestra de 604 niños, 27% (IC95 24 a 28) de la energía provino de AUP. Entre sus 95 AUP, 96% (IC95 91 a 100) contenían algún aditivo alimentario, 63% (IC95 52 a 75) contenían emulsionantes, 34% (IC95 22 a 45) colorantes, 38% (IC95 27 a 49) espumantes, y 47% (IC95 35 a 59) aditivos de alta toxicidad. Conclusiones: El contenido de aditivos en los alimentos ultraprocesados consumidos en Perú plantea riesgos para la salud pública. Se requiere fortalecer la regulación y vigilancia del etiquetado y contenido de aditivos en estos productos, además de promover políticas para reducir su consumo.

Keywords: aditivos alimentarios, ultraprocesados, codex alimentarius
Financing: Ninguno
Acknowledgments: No
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

333
FD989SS

SUCRALOSA Y ESTEVIA INDUCEN CAMBIOS DIFERENCIALES EN LA METILACIÓN DEL ADN INTESTINAL CON TRANSMISIÓN INTERGENERACIONAL

FRANCISCA CONCHA[1], Martín Gotteland[2], Francisco Pérez-Bravo[2,3], Mailen Fuentealba[2], Gabriela Gómez-Lillo[2]
(1) Universidad de Chile, Departamento de Antropología, Facultad de Ciencias Sociales. (2) Universidad de Chile, Departamento de Nutrición, Facultad de Medicina. (3) Universidad de Chile, Instituto de Nutrición y Tecnología de Alimentos.

Resumen. Contexto: El consumo de ENN se asocia con modificaciones en la microbiota intestinal (MI), producción de ácidos grasos volátiles (AGV) y alteraciones en la expresión génica del hospedero. El incremento en el consumo y la limitada evidencia sobre efectos a largo plazo hacen relevante explorar si estos cambios podrían transmitirse a la descendencia mediante mecanismos epigenéticos, en los cuales la MI actuaría como donadora de grupos metilo, mediante AGV y folatos, capaces de modificar patrones de metilación del ADN, con potenciales implicaciones metabólicas. **Objetivo:** Determinar los niveles de metilación global del ADN intestinal en ratones C57BL/6J expuestos a sucralosa o estevia y en su descendencia no expuesta. **Metodología:** Tres grupos de ratones C57BL/6J recibieron agua sola o suplementada con sucralosa o estevia (0,1 mg/ml) durante 16 semanas (generación F0), tras lo cual fueron cruzados para obtener las generaciones F1 y F2, ninguna de las cuales fue expuesta a ENN. La metilación global del ADN intestinal fue determinada mediante ELISA. **Resultados:** En la generación F0 y F1, los ratones expuestos a sucralosa presentaron mayor metilación del ADN respecto a los grupos control y estevia ($p<0,001$ y $p<0,03$, respectivamente). En la generación F2, los grupos sucralosa y estevia presentaron mayor metilación respecto al control ($p<0,001$ y $p<0,002$, respectivamente). No se observaron diferencias entre generaciones (F0, F1 y F2) para los grupos control y sucralosa, mientras que la F2 del grupo estevia presentó mayor metilación que la F0 y F1 ($p=0,029$ y $p=0,044$, respectivamente). **Conclusiones:** La sucralosa incrementó la metilación de forma intergeneracional, mientras que el efecto de la estevia fue menos pronunciado y se observó solo en la F2. Estos hallazgos sugieren mecanismos epigenéticos intergeneracionales diferenciados según el tipo de ENN, que podrían explicar los cambios en la expresión génica observados en los progenitores consumidores de ENN y su transmisión a la descendencia.

Keywords: edulcorantes no nutritivos, epigenética, herencia in-

tergeneracional
Financing: Financiado por la Vicerrectoría de Investigación y Desarrollo (VID) de la Universidad de Chile (UI-022/24).
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflicto de interés.

334
FF779TN

REPLACING ULTRA-PROCESSED SNACKS WITH PISTACHIOS RESULT IN LARGE REDUCTIONS OF ISCHEMIC HEART DISEASE IN MEXICO

Reemplazando Snacks Ultra Procesados por Pistachos Resulta en Alta Reducción de Cardiopatía Isquémica en México

Jane Pouzou[1], **Francisco Zagmutt**[1]
(1) EpiX Analytics, 375 E. Horsetooth Rd Building #2 Suite #100, Fort Collins, CO, EEUU.

Abstract. Objective: Modeling the comparative impact of substituting peanuts or pistachios, for commonly consumed high-calorie snacks on ischemic heart disease (IHD) cases and burden in Mexican adults. Methods: We gathered IHD incidence and burden for Mexican adults, and dietary risk factor dose-responses (low consumption of nuts, polyunsaturated fatty acids (PUFA), fiber, and sodium) from the Global Burden of Disease project. Using 2023 ENSANUT, we selected representative snack products based on consumption frequency, including snack cakes, *pan dulce*, potato chips, chocolate, peanuts (flavored and salted, and japonés style, and salted and unsalted pistachios. Snack portion sizes were estimated from ENSANUT and from Spanish-speaking participants in U.S. NHANES 2017–2023. Nutrient profiles from nutrition labels and the *Base de Alimentos de México*. We used a Bayesian population impact fraction model to estimate attributable annual cases and DALYs for IHD from adding each snack to the diet, and under substitutions between snacks. **Results:** All nut snacks prevented significantly more IHD cases and DALYs than non-nut snacks (100% posterior confidence). Unsalted pistachios produced the greatest IHD reduction, while substitutions among non-nut snacks produced moderate or non-significant differences in IHD, largely due to higher sodium and lower PUFA and fiber. For example, replacing a serving of snack cake with unsalted pistachios resulted in 33,231 (19,356–46,896) fewer yearly IHD cases (288,582 (160,337-414,754 DALYs)), while replacing a serving of potato chips with chocolate snack cake resulted in 1,185 (-209 – 2,515) cases (3,803 (-31510 – 25028 DALYs)), largely due to higher sodium and lower PUFA and fiber. **Conclusions:** These findings support incorporating nuts, particularly unsalted pistachios, as alternatives to popular Mexican snacks and suggest that front-of-pack labeling could better recognize foods with health-protective benefits, such as pistachios.

Keywords: ultra-processed snacks, ischemic heart disease, Mexico.
Financing: Funded by a research grant from the American Pistachio Growers.
Disclosure of conflict of interest: This analysis was funded by a research grant from the American Pistachio Growers. The funders had no role in the planning of the study, nor in the data collection and analysis. They had no role in preparation of this abstract nor in the decision to submit it to this conference.

335
FJ315JQ

CARACTERIZACIÓN DE CONSUMO DE EDULCORANTES NO CALÓRICOS EN ADULTOS DE 25 A 60 AÑOS.

Marycarmen Casetellanos Rojas[1], **Blanca Azucena Méndez Cerna**[1], Karla Rosangel Cordón Arrivillaga[1]
(1) Universidad Rafael Landívar, Licenciatura en Nutrición, Ciencias de La Salud, Vista Hermosa III, Campus Central zona 16., Ciudad de Guatemala, Guatemala.

Resumen. Debido a la asociación entre el consumo de azúcar refinada y enfermedades crónicas como la diabetes, ha aumentado el uso de edulcorantes no calóricos (ENC) en productos procesados y endulzantes de mesa. Esta investigación tuvo como objetivo identificar los ENC disponibles en el mercado de la Ciudad de Guatemala y evaluar su consumo en adultos de 25 a 60 años. Se realizaron 9 visitas a supermercados; donde se identificaron 83 productos con ENC, incluyendo endulzantes de mesa, bebidas, lácteos, mermeladas, dulces y panadería. Los productos seleccionados contenían acesulfame, estevia, sacarina y/o sucralosa, regulados en cuanto a dosis máximas permitidas. Los datos se recolectaron mediante un instrumento tanto virtual como presencial, con la participación de la investigadora. Se incluyeron a 384 consumidores de ENC, quienes indicaron que su principal motivo de consumo era convivir con una persona diabética y seguir la recomendación de un conocido. Más del 90% (n=350) de la población consume acesulfame, aspartame y estevia dentro del límite de ingesta diaria admisible (IDA). El 87% (n=334) consume sucralosa dentro del IDA, siendo el edulcorante de mayor riesgo, mientras que la sacarina se consume dentro del límite de IDA al 100% (n=384). Se concluyó que el consumo de ENC es más frecuente entre mujeres de 25 a 34 años, siendo la sucralosa el más consumido. Además, un 10% (n=38) de la población supera la IDA de edulcorantes, principalmente por un alto consumo de bebidas y productos lácteos endulzados con estos aditivos. Se elaboró material educativo para la población.

Keywords: edulcorantes no calóricos, aditivos alimentarios, consumo de edulcorantes.
Financing: Estudio de financiación propia.
Acknowledgments: A la población que participo en el estudio, a la Universidad Rafael Landívar, a las coautoras.
Disclosure of conflict of interest: Declaro que no tengo ningún conflicto de interés.

336
FM787TC

CONTROL DE CALIDAD EN LA COLECTA DE CONSUMO ALIMENTARIO: USO DEL SOFTWARE BRAZUCA EN EXPOSSOMA

Control de Calidad en la Colecta de Consumo Alimentario: Uso del Software BRAZUCA en Expossoma

Clarisse Vasconcelos de Azevedo[1], **Gabriela Segalla Maroni**[1], Dirce Maria Lobo Marchioni[1]
(1) Universidade de São Paulo, Nutrição, Faculdade de Sáude Pública, São Paulo, São Paulo, Brasil

Resumo. Introdução: Controle de qualidade durante a coleta de dados dietéticos em estudos populacionais permite identificar inconsistências de forma ágil e realizar as devidas correções junto aos entrevistadores ainda nessa etapa. Assim, é possível padronizar o processo, tornando a coleta mais robusta e os dados mais acurados. **Objetivo:** Descrever o controle de qualidade dos dados dietéticos do software Brazilian Usual Consumption Assessment (BRAZUCA) desenvolvido para o estudo populacional em andamento. **Metodologia:** Estudo epidemiológico integrado ao Instituto Nacional de Ciência e Tecnologia (INCT)-Expossoma BRAZUCA, que coleta variáveis ambientais, dietéticas e comportamentais, em seis cidades representando as cinco regiões brasileiras. A dieta está sendo coletada pelo *software* BRAZUCA através de recordatório de 24 horas (R24h). Semanalmente, são verificados pela comissão de qualidade parâmetros individuais e gerais, funcionando como filtro inicial para identificar inconsistências ainda na fase de coleta. Sendo: número de identificação (ID) padronizado; diferença de horário entre refeições; *missing* em medida caseira, preparação e quantidade de medidas caseiras; número de alimentos relatados por ID; percentual de dia atípico; quantidade de ocasiões de consumo; mediana calórica preliminar. **Resultados:** Foram anali-

sados 545 R24h ao longo de nove semanas. Totalizaram 177 IDs incorretos. As distribuições apresentaram medianas de 5 horas para intervalo entre refeições (IIQ = 2,8), 9 alimentos/dia (IIQ = 4), 4 ocasiões de consumo (IIQ = 1) e 1610kcal de ingestão energética (IIQ = 1011). Foram identificados *missing* em 31 registros de preparação, 11 de quantidade e 34 de medidas caseiras. A proporção de dias atípicos foi 81%. Houve 21 outliers de ingestão energética, acima de 3723kcal. **Conclusão:** O controle permitiu identificar e corrigir inconsistências na coleta, com reforço da orientação dos entrevistadores, correção dos IDs, treinamento contínuo e elaboração do manual *Frequently Asked Questions*. Ademais, houve uma programação para automatizar e padronizar o controle semanal, gerando relatórios enviados aos coordenadores do estudo.

Keywords: software, consumo alimentar, análise de controle
Financing: FAPESP, Brasil: Processos nº2025/07245-6 e nº2025/22542-7. Chamada CNPq/MCTI Processo:406442/2022-3 e Chamada CNPq/MCTI Processo:406774/2022-6
Disclosure of conflict of interest: Não temos conflito de interesse para reportar.

337
FN367QH

PERCEPCIÓN Y SATISFACCIÓN CON LA IMAGEN CORPORAL EN ESCOLARES DE PRIMARIA. CUBA, 2023- 2024.

Hilda Noemí Chávez Valle[1], Blanca Graciela Terry Berro[1], Denise Caridad Silvera Tellez[1], Armando Jorge Rodríguez Salvá[2], Yoandry Alfonso Díaz[1], Susana Lucía Terry González[1]
(1) Instituto Nacional de Higiene, Epidemiología y Microbiología, Centro de Nutrición e Higiene de los Alimentos, Infanta 1158 entre Clavel y Llinás. Centro Habana, La Habana, Cuba (2) Instituto Nacional de Higiene, Epidemiología y Microbiología, Centro de Epidemiología y Salud Ambiental, Infanta 1158 entre Clavel y Llinás. Centro Habana, La Habana, Cuba

Resumen. Introducción: En Cuba, la percepción del cuerpo y la imagen corporal ha sido objeto de estudio, evidenciando que los escolares enfrentan presiones sociales relacionadas con la apariencia, influenciados por los medios y la moda. **Objetivo:** Evaluar la percepción y satisfacción con la imagen corporal en escolares de primaria en la municipalidad de Yaguajay, Sancti Spíritus. **Metodología:** Se procedió a la evaluación del estado nutricional por IMC. Para evaluar la percepción y satisfacción con la imagen corporal fueron utilizadas las siluetas corporales por Stunkard en 442 estudiantes entre 8 años y más. Se determinó la concordancia y discrepancia entre la imagen real y la percibida mediante el índice Kappa De Cohen ponderado según los criterios siguientes: 0,00 Pobre, 0,01-0,20 leve, 0,21-0,40 aceptable, 0,41- 0,60 moderada, 0,61-0,80 considerable y 0,81-1,00 casi perfecta. **Resultados:** 41% se identificó como delgado, 53,6% normo pesos, 1,8% sobrepeso y 3,6% obesos. Al analizar la concordancia entre la imagen real y percibida, 52,8% de los bajo pesos y 77,2% normo pesos reconocieron adecuadamente su condición corporal. Un porcentaje no despreciable con exceso de peso se percibieron como normo pesos, lo que evidencia una distorsión significativa de su imagen corporal. El análisis de concordancia resultó en 40,6%, considerándola como aceptable, reflejando mayor coincidencia con el estado real en los que se perciben bajo peso o normopeso y más discordancia en los que se encuentran con sobrepeso u obesidad. 33,9 % de los escolares manifestó desear un peso menor, mientras que 29,2 % deseaba aumentar su peso corporal (orientado a una figura más robusta). **Conclusiones:** Quedó demostrada la insatisfacción con la imagen corporal, que se incrementa con la edad y puede constituir un signo precoz para la detección de trastornos de la conducta alimentaria. Estos resultados reflejan una tendencia predominante hacia la autopercepción de delgadez o normopeso en la población estudiada.

Keywords: imagen corporal, estado nutricional, Kappa.
Financing: UNICEF Cuba
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

338
FQ335QB

CONSUMO DE HIERRO Y ASOCIACIÓN CON NIVELES ELEVADOS DE TMAO EN LA ADOLESCENCIA: ESTUDIO ERICA.

Marina Guahnon[1], Felipe Cureau[2], Fernando Iorra[3], Beatriz Schaan[4], **Michele Drehmer**[1,5]
(1) Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Department of Social Medicine, Postgraduate Studies Program in Epidemiology, School of Medicine, Porto Alegre, Brazil. (2) Universidade Federal da Paraíba, Department of Physical Education, João Pessoa, Brazil. (3) Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Department of Internal Medicine, Graduate Program in Medical Sciences: Endocrinology, School of Medicine, Porto Alegre, Brazil. (4) Hospital de Clínicas de Porto Alegre, Porto Alegre, Brazil (5) Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Department of Nutrition, Postgraduate Studies Program in Food, Nutrition and Health, School of Medicine, Porto Alegre, Brazil

Introducción: El consumo excesivo de hierro puede alterar la homeostasis de la microbiota intestinal, lo que puede afectar la abundancia y actividad de bacterias productoras de trimetilamina (TMA), precursora de la TMAO. **Objetivo:** Examinar asociaciones entre el consumo de hierro y la TMAO sérica. **Métodos:** Este análisis transversal multicéntrico incluyó a 3.929 adolescentes de entre 12 y 17 años participantes del Estudio de Riesgo Cardiovascular en Adolescentes (ERICA) de cuatro ciudades brasileñas. La ingesta dietética fue evaluada mediante un recordatorio de 24 horas. El consumo de hierro se dividió en terciles. Las concentraciones séricas de TMAO fueron cuantificadas mediante cromatografía líquida acoplada a espectrometría de masas en tándem, y las asociaciones con el consumo de hierro se evaluaron utilizando modelos de regresión lineal multivariable y de Poisson. Las tendencias lineales se evaluaron incluyendo la variable ordinal de exposición como un término continuo en el modelo de regresión. **Resultados:** La mediana de la ingesta de hierro fue de 11,9 mg [rango intercuartílico (RIC): 8,2; 17,2]. Las concentraciones medianas de TMAO en el primer, segundo y tercer tercil de consumo de hierro fueron 2,39 µmol/L (RIC: 1,59; 3,99), 2,66 µmol/L (RIC: 1,59; 4,39) y 2,79 µmol/L (RIC: 1,73; 4,79), respectivamente. Después del ajuste por posibles factores de confusión, la ingesta de hierro se asoció positivamente con las concentraciones de TMAO (β = 0,041; IC95%: 0,016–0,066; p = 0,001). Los adolescentes en el segundo tercil de consumo de hierro presentaron prevalencia 11% mayor de concentraciones elevadas de TMAO (RP = 1,11; IC95%: 1,04–1,19), y el consumo de hierro en el tercer tercil se asoció con una prevalencia 25% mayor de niveles elevados de TMAO (RP = 1,25; IC95%: 1,15–1,35) en comparación con el primer tercil. **Conclusiones:** Un mayor consumo de hierro se asoció con concentraciones circulantes más elevadas de TMAO.

Keywords: adolescentes, hierro, TMAO
Financing: FAPERGS (21/2551-0002000-8), FINEP (01090421), CNPq (565037/2010-2) y FIPE-HCPA (405.009/2012-7).
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

339
FR128LP

IDENTIFICANDO PUNTOS ESTRATÉGICOS DE INTERVENCIÓN PARA PROMOVER SISTEMAS ALIMENTARIOS SOSTENIBLES Y ADOPTAR GUÍAS ALIMENTARIAS CHILENAS

Meredith P. Fort[1], Paula Acuña-Salazar[2], Gabriela Lankin Vega[3], Cecilia Baginsky[4], Patricia Gálvez[2], Rebecca Kanter[2]
(1) Escuela de Salud Pública de Colorado, Departamento de Sistemas de Salud, Gerencia y Políticas, Aurora, Colorado, Estados Unidos de América. (2) Universidad de Chile, Departamento de Nutrición, Facultad de Medicina, Santiago, Chile. (3) Universidad de Chile, Departamento de Sanidad Vegetal, Facultad de Ciencias Agronómicas, Santiago, Chile (4) Universidad de Chile, Departamento de Producción Agrícola, Facultad de Ciencias Agronómicas, Santiago, Chile.

Resumen. Introducción: En Diciembre 2022, el Ministerio de Salud de Chile actualizó la cuarta versión de las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos (GABAs), con un nuevo énfasis en factores ambientales y socioculturales para promover dietas y sistemas alimentarios sostenibles. Un paso clave para apoyar la implementación de las guías es facilitar la identificación de intervenciones y estrategias apropiadas a la diversidad geográfica y social del país. **Objetivo:** Este análisis tiene como objetivo analizar la estructura y características de sistemas alimentarios locales en tres regiones en Chile e identificar puntos estratégicos para promover cambio sistémico alineado con las recomendaciones de las GABAs. **Métodos:** Durante el 2026, revisamos diagramas de bucles causales elaborados previamente durante talleres regionales (del norte, centro y sur de Chile) y analizamos resultados de un proceso de priorización Delphi para identificar puntos de apalancamiento preliminares. Consultamos la literatura sobre sistemas alimentarios globales y herramientas de pensamiento sistémico incluyendo los doce puntos propuestos por Donella Meadows. Presentamos un listado inicial al equipo del proyecto y a colaboradores/as con conocimiento regional. Basado en su retroalimentación revisamos la lista de puntos de apalancamiento y elaboramos una narrativa. **Resultados:** En tres regiones distintas de Chile, identificamos múltiples puntos de apalancamiento que enfatizaron: flujo de información, normativas y regulaciones, y cambio de paradigma/mentalidad. Ejemplos en las tres regiones incluyeron: transferencia intergeneracional de conocimientos sobre dietas tradicionales; conexión con programas educacionales; incentivos para aumentar la venta y consumo de alimentos estacionales y producidos localmente (p.ej. legumbres, frutas, vegetales, y mariscos); cambio en organización de tiempo y ajuste de horarios para priorizar la importancia de comidas compartidas. **Conclusión:** Se usarán los puntos de apalancamiento en tres talleres regionales aplicando herramientas y métodos de diseño sistémico. En los talleres de co-creación se definirán intervenciones para implementación en la última fase del proyecto.

Keywords: pensamiento sistémico, sistemas alimentarios sostenibles, Chile
Financing: Financiamiento: ANID Proyecto FONDECYT REGULAR 1240648
Acknowledgments: Agradecemos la participación de Daniel Egaña Rojas de la Universidad de Chile como co-autor.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflictos de interés que declarar.

340
FS415PT

EVALUACIÓN DE MOTILIDAD Y PERMEABILIDAD INTESTINAL EN UN MODELO MURINO DE SÍNDROME DE INTESTINO IRRITABLE

Lorena Salazar[1], Vicente Escudero[2], Raúl Caulier[2], **Lorena Salazar A**[1]
(1) Universidad Autónoma de Chile, Instituto de Ciencias Biomédicas, De la Salud, Avenida del Valle Sur 534, Huechuraba, Santiago, Chiles. (2) Universidad Tecnológica Metropolitana, Ingeniería civil Biomédica, Ingeniería, José Pedro Alessandri 1242, Ñuñoa, Santiago, Chile.

Resumen. El síndrome de intestino irritable (SII) es un trastorno gastrointestinal funcional asociado a alteraciones de motilidad, la permeabilidad intestinal y la sensibilidad visceral. El objetivo de este estudio fue desarrollar y caracterizar un modelo murino de SII inducido por estrés y dieta alta en fructosa, evaluando parámetros funcionales e histológicos en colon. Se utilizaron 12 ratones BALB/c distribuidos en cuatro grupos experimentales: control, fructosa, estrés y fructosa + estrés (n=3/grupo). El estrés fue inducido mediante evitación de agua durante 10 días consecutivos. La motilidad intestinal fue evaluada mediante registro digital de ruidos peristálticos y la permeabilidad intestinal mediante cámara de Ussing. Los resultados mostraron alteraciones variables de la actividad motora intestinal. En semana 5, el grupo con fructosa presentó un aumento de hasta 471% en la frecuencia de eventos peristálticos respecto al control (Media=2,222 vs 0,389). Además, en colon se observó disminución aproximada de 30–40% de la resistencia transepitelial y aumento del flujo iónico respecto al control, evidenciando mayor permeabilidad intestinal. El análisis histológico mostró desorganización epitelial, alteración parcial de criptas y disminución de células caliciformes en los grupos sometidos a estrés y fructosa. En conjunto, los hallazgos indican que el modelo experimental logró reproducir alteraciones funcionales y estructurales compatibles con SII.

Keywords: síndrome de intestino irritable, fructosa, motilidad intestinal
Financing: DIUA-2026
Acknowledgments: A los alumnos de 4° año de Nutrición y Dietética UA
Disclosure of conflict of interest: no hay conflicto de interés.

341
GB458QG

ACIDURIA GLUTÁRICA TIPO 1 EN CHILE: MANEJO NUTRICIONAL Y EVOLUCIÓN CLÍNICA A LARGO PLAZO.

María Jesús Leal Witt[2], María Florencia Salazar[1], Eugenia Rojas-Agurto[1], Carolina Arias Pefaur[1], Verónica Cornejo Espinoza[1], Felipe Peñaloza[2]
(1) Laboratorio de enfermedades metabólicas, Instituto de nutrición y tecnología de los alimentos, Universidad de Chile. (2) Sin Afiliación

Resumen. Introducción: La aciduria glutárica tipo 1 (AG1), es causada por la deficiencia de glutaril-CoA deshidrogenasa, acumulando metabolitos tóxicos derivados de la lisina (Lis), lo que provoca daño neurológico. Es fundamental el diagnóstico precoz. El tratamiento consiste en la restricción dietética de Lis, un sustituto proteico (SP) libre de Lis y suplementación con carnitina. Después de los seis años, el tratamiento nutricional cambia, permitiendo el aumento de la ingesta de Lis, suspendiendo el SP. **OBJETIVO:** Describir el tratamiento nutricional en una cohorte chilena de pacientes con AG1 después de los 6 años y la evolución del estado neurológico, nutricional y metabólico. **Métodos:** Análisis retrospectivo de 12 pacientes chilenos con AG1, divididos en dos grupos: **AG1-1**: información de sujetos con AG1 menores de 6 años; **AG1-2:** información de mismos sujetos, pero con más de 7 años. Se revisaron evaluaciones neurológicas, se aplicó recordatorio de 24 horas y se midieron niveles sanguíneos de Lis y carnitina. Los datos se expresaron con promedio y su desviación estándar (±), o mediana con rango intercuartílico, y se compararon utilizando correlación de Spearman. **Resulta-**

dos: El grupo AG1-2 mostró un mayor consumo de proteínas de alto valor biológico (AVB): 0,96 gr/kg ± 0,14 g/kg. Este incremento se asoció con una mejora en el Z-score de talla de -1,8 a -1,2 (p=0,02). La adecuación de minerales y vitaminas críticos tendió a ser menor en AG1-2 por la falta de SP. No hubo cambios significativos en carnitina libre (p=0,25), ni esterificada (p=0,44). Ningún paciente presentó deterioro en la psicometría (WISC-V), ni nuevas crisis encefalopáticas. **Conclusión:** el aumento en la ingesta de proteína de AVB en el grupo AG1-2 mejoró el crecimiento sin afectar significativamente los niveles de lisina o carnitina. No obstante, resalta la necesidad de un monitoreo continuo para prevenir deficiencias nutricionales.
Keywords: aciduria glutárica tipo 1, proteína de alto valor biológico y sustitutos proteicos, lisina
Financing: Autofinanciado.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

342
GB723MS
RESPUESTA A UNA INTERVENCIÓN CON OMEGA-3 (RIO-STUDY): ENSAYO CRUZADO ALEATORIZADO DOBLE CIEGO
Viviana Sandoval Sandoval[1], Camila Moreira[1], Catalina Maragaño[1], Eneko Ganuza[6], Álvaro Hernáez[2,3], Sergio Martínez-Huenchullán[4,5]
(1) Carrera de Nutrición y Dietética, Facultad de Ciencias de la Rehabilitación y Calidad de Vida, Universidad San Sebastián, Valdivia 5090000, Chile. (2) Blanquerna School of Health Sciences University Ramon Llull, 08025 Barcelona, Spain. (3) CIBER de Enfermedades Cardiovasculares (CIBERCV), Instituto de Salud Carlos III, 28029 Madrid, Spain. (4) Carrera de Kinesiología, Facultad de Ciencias de la Rehabilitación y Calidad de Vida, Universidad San Sebastián, Valdivia 5090000, Chile (5) Centro de Biología Celular y Biomedicina (CEBICEM), Facultad de Ciencias, Universidad San Sebastián, Santiago 8580000, Chile (6) Qualitas Health Inc., iwi life, Houston, TX 77056, USA.
Resumen. Introducción: Los ácidos grasos omega-3 han demostrado efectos sobre el perfil lipídico, aunque su impacto ha sido mayormente estudiado en dosis difícilmente alcanzables por la alimentación. **Objetivo:** Evaluar los efectos de la suplementación con dosis nutricionales de omega-3, sobre biomarcadores lipídicos en ayuno y postprandiales, metabolismo de glucosa y composición corporal en adultos con riesgo cardiometabólico. **Metodología:** Ensayo cruzado aleatorizado doble ciego, con una intervención de omega-3 (250mg/día) y placebo de aceite de girasol alto en oleico, en 40 adultos (edad promedio 44 años, 55% mujeres), que viven con sobrepeso (55%) y obesidad (40%). Se evaluó perfil lipídico en ayuno, triglicéridos postprandiales (2, 4 y 6h después de desayuno estandarizado), glucosa e insulina postprandiales, y composición corporal mediante bioimpedancia. Se utilizaron modelos lineales de efectos mixtos ajustados por sexo, edad, calidad dietética, actividad física, consumo de alcohol, uso de suplementos y obesidad basal. **Resultados:** La intervención redujo significativamente el colesterol no-HDL (-7.15 mg/dL, IC95% -13.5 a -0.84, p<0.05). Se observaron tendencias no significativas hacia reducción del colesterol total (-6.76 mg/dL, IC95% -13.7 a 0.22), mejoría en cinética postprandial de triglicéridos con peak más temprano (-22.1 minutos, IC95% -53.6 a 9.41), reducción de resistencia insulínica postprandial (-1.09 unidades HOMA-IR, IC95% -2.25 a 0.073), aumento de masa magra (+0.50 kg, IC95% 0.088-0.91) y disminución del porcentaje de grasa corporal (-0.49%, IC95% -0.82 a -0.16). **Conclusiones:** La suplementación en dosis nutricionales con omega-3 reduce significativamente el colesterol no-HDL aterogénico en adultos con factores de riesgo cardiometabólico. Además, se observan tendencias favorables en metabolismo postprandial y composición corporal que sugieren efectos beneficiosos adicionales.
Keywords: omega-3, colesterol no-HDL, riesgo cardiometabólico
Financing: Agencia Nacional de Investigación y Desarrollo de Chile (ANID), FONDECYT de Iniciación 11241108
Acknowledgments: A los participantes, que se comprometieron para hacer posible este estudio.
Disclosure of conflict of interest: Eneko Ganuza está afiliado a Qualitas Health Inc. / iwi life, empresa que donó las cápsulas del estudio. La empresa no intervino en el diseño, recolección, análisis, interpretación de resultados ni decisión de publicar, y no tuvo acceso al código de cegamiento ni a la asignación de tratamientos. Los demás autores declaran no tener conflictos de interés.

343
GD722DM
ASOCIACIÓN ENTRE SUFRIMIENTO MENTAL E INSEGURIDAD ALIMENTARIA EN INDIVIDUOS CON CÁNCER ELEGIBLES PARA RADIOTERAPIA
Panera Andrade[1], Aniely Fernanda de Oliveira Hinokuma[1], Doroteia Aparecida Hofelmann[1]
(1) Universidade Federal do Paraná, Departamento de Nutrição, Setor de Ciências da Saúde, Avenida Lothário Meissner, 632 - Jardim Botânico, 80210-170, Curitiba, Brasil.
Resumo. Introdução: Indivíduos com câncer podem apresentar vulnerabilidade social e clínica, intensificada ao longo da radioterapia. A dificuldade de acesso a alimentos, associada à insegurança alimentar (IA) e ao sofrimento mental relacionado à doença e ao tratamento, constitui um desafio relevante, pois esses fatores podem coexistir e se potencializar. Essa interação pode impactar negativamente o estado nutricional, a resposta e a adesão ao tratamento, além do prognóstico. Compreender essa relação é fundamental para subsidiar estratégias de cuidado. O objetivo do estudo foi analisar a associação entre sofrimento mental e IA em indivíduos com câncer elegíveis para radioterapia. **Métodos:** Estudo transversal com indivíduos com câncer elegíveis para radioterapia. A IA foi avaliada pela Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA) e o sofrimento mental pelo Self Reporting Questionnaire (SRQ-20), com ponto de corte ≥7. Foram realizadas análises bivariadas e regressão de Poisson com variância robusta para estimativa de razões de prevalência (RP) e intervalos de confiança de 95%, utilizando o Stata. **Resultados:** A amostra incluiu 254 participantes; a prevalência de IA foi de 16,5% e de sofrimento mental, 35,8%. Observou-se associação entre sofrimento mental e níveis de IA (p<0,001), com aumento progressivo da frequência de sofrimento mental conforme a gravidade da IA, sendo identificado em 30,2% dos indivíduos em segurança alimentar, 50,0% na IA leve e 75,0% na IA moderada/grave. A prevalência de IA foi 3,2 vezes maior em participantes com sofrimento mental (IC95%: 1,81–5,75; p<0,001). Indivíduos com renda per capita média (1.001–1.500) e alta (1.600–6.000) apresentaram menor ocorrência de IA (RP=0,41; IC95%: 0,21–0,80 e RP=0,29; IC95%: 0,12–0,68), em comparação à baixa renda (≤1.000; p=0,002) e estadiamento IV associou-se a maior IA (RP=3,13; IC95%: 1,14–8,57). **Conclusão:** O sofrimento mental esteve associado à IA em indivíduos com câncer elegíveis para radioterapia, reforçando a necessidade de abordagem integrada, especialmente em indivíduos com maior vulnerabilidade socioeconômica e clínica.
Keywords: insegurança alimentar, sofrimento mental, câncer
Financing: Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior Brasil (CAPES) e (PROPG/SAE-UFPR)
Acknowledgments: Agradecimento a Coordenação de Aper-

feiçoamento de Pessoal de Nível Superior – Brasil (CAPES)
Disclosure of conflict of interest: Não temos conflito de interesses a declarar

344
GG461GF

EVALUACIÓN DEL AGUA CORPORAL TOTAL EN EL EMBARAZO MEDIANTE BIOIMPEDANCIA ELÉCTRICA Y DILUCIÓN CON DEUTERIO

Silvina Mariela Vidueiros[1], Maia Schvartzman[1], Cristián Damián Nápoli[1], Giuliana Diaz[2], Ricardo Wright[1], Anabel Pallaro[1]
(1) Universidad de Buenos Aires, Facultad de Farmacia y Bioquímica, Cátedra de Nutrición, Junín 956 2 piso, CABA, Argentina. (2) Hospital Dr. Ramón Carrillo de Roque Perez, Buenos Aires, Argentina.

Resumen. Introducción: Durante el embarazo se producen cambios en los componentes corporales, entre ellos, el agua corporal total (ACT). **Objetivo:** Analizar la concordancia entre la bioimpedancia eléctrica (BIA) y la dilución isotópica de deuterio (D) como método de referencia. **Metodología:** Se evaluaron embarazadas en el tercer trimestre del sector público de salud asistentes al Hospital Ramón Carrillo de Roque Pérez, Provincia de Buenos Aires, quienes otorgaron su consentimiento informado. Se midieron la talla (T;m), el peso corporal (P;kg) y se calculó el índice de masa corporal (IMC=P/T^2; kg/m^2). Para realizar la BIA, las embarazadas se colocaron en posición decúbito supina y con electrodos tetrapolar (muñeca-tobillo) los cuales conducen una corriente eléctrica. Se registró el ACT a partir de la resistencia y la reactancia. Se administró una dosis de óxido de deuterio de 30 g a las gestantes y se recolectaron muestras de saliva basal y postdosis para medir el enriquecimiento isotópico mediante un espectrómetro FTIR, a partir del cual se calculó el ACT. La concordancia entre métodos se evaluó con el método de Bland-Altman, prueba t pareada y regresión lineal simple. **Resultados:** Se evaluaron 18 participantes, edad media 23,9±4,6 años, edad gestacional promedio 34,2±1,6 semanas, peso promedio 80,2±12,8 kg, IMC 31,2±5,2 kg/m^2. El análisis de Bland y Altman mostró que la diferencia promedio de ACT medida por D y estimada por BIA fue de 3,93 L, indicando subestimación del ACT. La media de las diferencias entre métodos fue significativamente distinta de cero (p< 0,001). En cuanto a la homogeneidad del sesgo, el análisis de regresión simple mostró asociación significativa entre la diferencia promedio y el promedio del ACT (β=0,27; p=0,031). **Conclusión:** En este trabajo preliminar, se observó subestimación del ACT en embarazadas en el tercer trimestre evaluada por BIA observando que el error aumenta a mayores valores de ACT.

Keywords: embarazo, bioimpedancia eléctrica, deuterio
Financing: Proyecto 20020220300208BA UBACyT
Acknowledgments: A las Lic. Karina Ferreyra y Silvia Messina por su colaboración en el estudio.
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no poseer ningún conflicto de interés.

345
GG846KF

CONVERSIÓN DEL ÁCIDO ALFA-LINOLÉNICO EN PUFAS DE FORMA ESPECÍFICA PARA CADA TEJIDO.

Dennys Cintra[4], Thaiane Rios[1,3], Talitha Meneguelli[1,3], Camila Cunha[1,3], Leandro Kansuke[1,3], Eduardo Ropelle[2,3]
(1) Laboratory of Nutritional Genomics; School of Applied Sciences; University of Campinas; Limeira - Brazil. (2) Laboratory of Molecular Biology of Exercise; School of Applied Sciences; University of Campinas; Limeira - Brazil. (3) Nutrigenomics and Lipids Research Center; School of Applied Sciences; University of Campinas; Limeira - Brazil (4) Sin Afiliación.

Abstract. Introduction: Alpha-linolenic acid (ALA) is an essential polyunsaturated fatty acid that can be bioconverted into the long-chain omega-3 fatty acids eicosapentaenoic acid (EPA) and docosahexaenoic acid (DHA) through the action of the desaturase and elongase enzymes. Therefore, ALA-rich foods such as flaxseed oil (FO) may provide a cost-effective and sustainable source of ômega-3 fattys acids. **Objective:** To evaluate the bioconversion of ALA from FO into EPA and DHA in the mouse liver and muscle. **Methods:** Male C657BL/6 mice (6wk; n=7/group) received 100 µL saline or FO (≈48% ALA) at 0, 4, 8, 16, and 24h. The study was approved by the UNICAMP Animal Ethics Committee (protocol 6398-1/2024). Liver and muscle tissues were collected to assess expression of Fads1, Fads2, Elovl2, and Elovl5 by RT-qPCR. Fatty acid composition in liver, muscle, and sérum was analyzed by gas chromatography–mass spectrometry (GC-MS). Statistical analyses included Student´s t-test or Mann-Whitney compared saline and FO 0h, and one-way ANOVA or Kruskal–Wallis at Other time points. A significance level of 5% was adopted. **Results:** In the liver, *Fads1*, *Fads2*, and *Elovl5* expression increased at 16 h after FO versus 0 h, while *Elovl2* was unchanged. In muscle, only *Elovl5* increased at 16 h. Hepatic ALA peaked at 4 h; EPA increased at 4 h and remained elevated up to 24 h, while DHA was unchanged. In muscle, ALA increased at 4 and 24 h, whereas EPA and DHA decreased at 24 h. In serum, ALA increased at 4 h, EPA increased at 4 h and remained elevated up to 24 h, and DHA increased only at 24 h. No observed difference between saline and FO at 0h, for the parameters evaluated. **Conclusion:** FO supports the synthesis of long-chain ômega-3 fatty acids, with the liver as the primary tissue of ALA bioconversion.

Keywords: Long-chain polyunsaturated fatty acids, Flaxseed oil, Bioconversion
Financing: São Paulo State Research Support Foundation
Disclosure of conflict of interest: No conflict of interes

346
GJ923TN

ASOCIACIÓN ENTRE CALIDAD GLOBAL DE LA DIETA Y ADECUACIÓN DE MICRONUTRIENTES EN POBLACIÓN COSTARRICENSE.

Georgina Gomez[1], Arianna Meoño Quesada[2], Diana Mora Ramírez[3], Raquel Arriola Aguirre[4]
(1) Universidad de Costa Rica, Bioquímica, Medicina, San Pedro Montes de Oca, San José, Costa Rica. (2) Universidad Latina de Costa Rica, Escuela de Nutrición, San Pedro Montes de Oca, San José, Costa Rica. (3) Universidad Latina de Costa Rica, Escuela de Nutrición, San Pedro Montes de Oca, San José, Costa Rica. (4) Universidad de Costa Rica, Escuela de Nutrición, Facultad de Medicina, San Pedro Montes de Oca, San José, Costa Rica.

Resumen. Introducción: El Índice de Calidad Global de la Dieta (CGD) es una herramienta validada internacionalmente para evaluar la calidad de la dieta y su asociación con la salud. **Objetivo(s):** Evaluar la asociación entre la calidad global de la dieta y la adecuación de micronutrientes. **Metodología:** Se evaluó la ingesta de alimentos de 798 personas de 15 a 65 años por medio de un recordatorio de 24 horas. La CGD se determinó a través de la medición de la ingesta diaria de 25 grupos de alimentos, agrupados en 16 grupos de alimentos saludables, 2 de alimentos que deben consumirse con moderación y 7 de alimentos no saludables, que genera un puntaje de 0 a 49 puntos. Este puntajes se clasifica en: dieta de alto riesgo (CGD < 15), dieta de riesgo moderado (CGD entre 15 y 23) y dieta de bajo riesgo (CGD > 23). La adecuación de micronutrientes se evaluó por medio del

índice de adecuación de nutrientes y el índice de adecuación media, el cual se determinó para 16 micronutrientes. Se realizó un análisis de correlación de Pearson y un modelo de regresión lineal. **Resultados:** El puntaje promedio de CGD fue de 21.5, lo que indica un riesgo moderado de inadecuación de nutrientes. Se observó una correlación de pearson positiva y significativa entre CGD y el radio de adecuación de todos los micronutrientes analizados. La regresión lineal reafirmó este hallazgo (β = 0.0062; p < 0.001), explicando el 17.2% de la variabilidad. Esta relación se mantiene aún al ajustar por sexo, edad e indice de masa corporal. **Conclusiones:** Los resultados muestran que un mayor puntaje de calidad global de la dieta se asocia con una mejor adecuación de micronutrientes, lo que respalda el uso de herramientas para evaluar la calidad nutricional de la dieta a nivel poblacional.

Keywords: calidad de la dieta, adecuación micronutrientes
Financing: No se contó con ningún financiamiento para este análisis de datos
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés

347
GK155BL

ADHERENCIA A LA DIETA PLANETARIA EN PERSONAS MAYORES DE LA REGIÓN METROPOLITANA DE CHILE.

Fernanda Carrizo Pizarro[1], Camila Zancheta Ricardo[2], Daiana Quintiliano-Scarpelli[1]
(1) Carrera de Nutrición y Dietética, Facultad de Medicina Clínica Alemana - Universidad del Desarrollo, Santiago, Chile (2) Instituto de Nutrición y Tecnología de los alimentos (INTA), Universidad de Chile, Santiago, Chile.

Resumen. Introducción: El envejecimiento poblacional y la crisis ambiental han impulsado la necesidad de promover patrones alimentarios saludables y sostenibles. La EAT-Lancet Commission propone la dieta planetaria como un modelo que integra ambos enfoques; sin embargo, en personas mayores (PM) ha sido escasamente estudiada. **Objetivo:** Determinar la adherencia a la dieta planetaria mediante el Planetary Health Diet Index (PHDI) adaptado en PM de la Región Metropolitana, Chile y los factores sociodemográficos asociados. **Metodología:** Estudio transversal analítico (FONDECYT Iniciación N°11220503) realizado en PM >60 años, no institucionalizadas, residentes en zonas urbanas y rurales de Santiago, Melipilla y Talagante. La adherencia se evaluó mediante el PHDI adaptado a la realidad alimentaria chilena, que considera 16 grupos alimentarios organizados en componentes de adecuación, consumo óptimo, razón y moderación, con un puntaje total de 150 puntos. **Resultados**: La muestra estuvo compuesta principalmente por mujeres (85,0%), personas de 70–79 años (48,0%) y residentes urbanos (72,5%). La adherencia global al PHDI fue baja (48,5 ± 14,2 puntos). El sexo femenino y reportar un consumo habitual se asociaron significativamente con mayor adherencia (ß=3,98; p=0,038 y ß=6,43; p<0,001, respectivamente). Los mayores puntajes se observaron en los grupos de vegetales (7,10 ± 3,25) y frutas (6,80 ± 4,06), mientras que los menores en pescados y mariscos (0,07 ± 0,66) y papas y tubérculos (0,23 ± 1,28). No se observaron asociaciones significativas con edad, nivel educacional, zona de residencia ni renta (p>0,05). La probabilidad de inseguridad alimentaria mostró una tendencia positiva no significativa con la adherencia (ß=3,58; p=0,161), aunque presentó asociación significativa con legumbres y la razón de cereales integrales/totales. **Conclusiones:** Se observó baja adherencia general, lo que evidencia distancia entre los patrones alimentarios actuales y una alimentación compatible con la salud humana y planetaria. Estos hallazgos refuerzan la urgencia de promover estrategias alimentarias sostenibles en contextos de envejecimiento poblacional.

Keywords: personas mayores, dieta planetaria, sostenibilidad alimentaria
Financing: Agencia Nacional de Investigación y Desarrollo (ANID), FONDECYT N°11220503, Chile.
Acknowledgments: Agencia Nacional de Investigación y Desarrollo de Chile (ANID). Equipo y participantes estudio NutrAA-mayor.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar.

348
GK219GR

GLIM IDENTIFICA DESNUTRICIÓN OCULTA EN ADULTOS MAYORES EN HEMODIÁLISIS MÁS ALLÁ DEL MNA

Valeria Aicardi[1], **Caterina Tiscornia**[2], Beatrice Porcari[3], Lucia Del Vecchio[3]
(1) Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos, Escuela de Post Grado, Universidad de Chile, Santiago,, Chile. (2) Escuela de Nutrición y Dietética, Universidad Finis Terrae. Santiago, Chile. (3) U.O. Nefrología y Diálisis, ASST Lariana, Como.

Resumen. Introducción: El envejecimiento poblacional ha incrementado la prevalencia de personas mayores en hemodiálisis, grupo altamente vulnerable a desnutrición, con impacto en funcionalidad, calidad de vida y sostenibilidad del cuidado. Los criterios GLIM proponen un enfoque diagnóstico integrador que combina componentes fenotípicos y etiológicos, aunque su aplicabilidad en enfermedad renal crónica avanzada aún es limitada. **Objetivo:** Evaluar la aplicabilidad de los criterios GLIM en personas mayores en hemodiálisis crónica para mejorar la detección del riesgo nutricional en el contexto del envejecimiento. **Metodología:** Estudio retrospectivo en 123 pacientes en hemodiálisis crónica (edad media 77,3±6,6 años; 43,1% con diabetes). Se realizó evaluación nutricional mediante antropometría, bioimpedancia (BIA), Mini Nutritional Assessment (MNA) y evaluación pronóstica con índice multidimensional (MPI). Se consideró desnutrición según GLIM al cumplir al menos un criterio fenotípico y uno etiológico. **Resultados:** El MNA mostró baja especificidad, lo que motivó la aplicación de criterios GLIM en toda la cohorte. Un 32% de los pacientes no pudo ser evaluado mediante BIA, principalmente por contraindicaciones cardiovasculares. Entre los evaluados, 23% presentó disminución del índice de masa magra. Globalmente, 44,6% cumplió criterios GLIM, identificando 17 pacientes adicionales en riesgo nutricional no detectados previamente. Los pacientes GLIM positivos presentaron mayor adecuación dialítica (Kt/V), menores niveles de PTH, triglicéridos y albúmina sérica. No se observó asociación con deterioro cognitivo ni problemas de movilidad. Sin embargo, 31,4% reportó pérdida de apetito reciente y síntomas gastrointestinales. **Conclusiones:** La implementación de criterios GLIM permite una detección más precoz y sensible de desnutrición en personas mayores en hemodiálisis, favoreciendo intervenciones nutricionales oportunas. Su incorporación en la práctica clínica contribuye a un enfoque de envejecimiento saludable y a la sostenibilidad del cuidado en enfermedades crónicas.

Keywords: envejecimiento, hemodiálisis, GLIM
Financing: Estudio autofinanciado.
Acknowledgments: Agradecemos a la Unidad de Nefrología y Diálisis, ASST Lariana, Como.
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflicto de interés.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 76, Suplemento 1, Octubre 2026
https://doi.org/10.37527/2026.76.S1

349
GL187JF

SEGURIDAD ALIMENTARIA, NUTRICIÓN Y SALUD EN ADULTOS CON DIABETES TIPO 2 DEL NOROESTE DE MÉXICO

María Josse Navarro Ibarra[1], Kenia Yerahi Carrillo Borayo[1], Daniela Guadalupe González Valencia[1], Erika Sáenz Pardo Reyes[1], Linda Lara Jacobo[2], Diana Reyes Pavon[1,3]
(1) Universidad Autónoma de Baja California, Licenciatura En Nutrición, Facultad de Medicina y Nutrición Mexicali, Humberto Torres Sanginés S/N, Centro Cívico; C.P. 21000, Mexicali, México (2) San Diego State University, Environmental Health, School Of Public Health Imperial Valley, 560 Ca-78, Brawley, Ca 92227, Brawley, United States. (3) University Of Clermont Auvergne, 49 Bd François Mitterrand, Cs 60032, 63001, Clermont-Ferrand, Francia.

Contexto: La Diabetes Mellitus Tipo 2 (DM2) es la segunda causa de muerte en México y suele asociarse con hipertensión arterial y obesidad. Factores como la mala alimentación y la inseguridad alimentaria afectan el estado de salud y favorecen complicaciones. **Objetivo:** Evaluar el estado nutricional y de salud, así como su asociación con la inseguridad alimentaria en adultos con DM2. **Metodología:** Estudio transversal en 57 adultos atendidos en Centros de Salud de Mexicali, Baja California. Se evaluó el patrón dietario, seguridad alimentaria y estado nutricional mediante parámetros antropométricos y de composición corporal, bioquímicos y clínicos. Los resultados se analizaron mediante análisis bivariados para identificar hábitos alimentarios y factores de riesgo relacionados con la salud. **Resultados:** El 30% de los participantes tenía entre 3 y 10 años con el diagnóstico de DM2, el 33.3 % de los participantes tuvieron un grado de inseguridad alimentaria leve, el 15.8% moderada y 8.8% severa. El 78.95% presentó hipertensión arterial. A su vez, los participantes presentaron control glucémico subóptimo de la diabetes (HbA1c 7.2%), hipertrigliceridemia y disminución de la función renal, evidenciada por una TFG promedio de 54.3 mL/min/1.73 m² y valores elevados de cistatina C. Aunado a esto la índice cintura talla indico riesgo cardiovascular alto (>0.65) y el porcentaje de grasa corporal promedio fue de 43%. No se encontró asociación significativa entre la seguridad alimentaria y la presencia de hipertensión arterial en los adultos con DM2 estudiados, al igual que en el análisis de asociación entre la SA y el estado nutricional determinado por IMC (prueba exacta de Fisher, p > 0.05). **Conclusiones:** Los hallazgos sugieren una alta carga metabólica y renal en la población estudiada, lo que resalta la importancia de fortalecer estrategias de monitoreo clínico y nutricional para la detección temprana de comorbilidades y alteración renal en esta población.

Keywords: seguridad alimentaria, diabetes tipo 2, estado nutricional
Financing: Facultad de Medicina y Nutrición UABC, School of Public Health SDSU
Acknowledgments: Agradecemos a la Jurisdicción de Servicios de Salud Mexicali por el valioso permiso otorgado.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés.

350
GL523JN

ANTIOXIDANT STABILITY AND BIOACCESSIBILITY OF COFFEE AND BARLEY BEVERAGES UNDER SIMULATED DIGESTION

Estabilidad y Bioaccesibilidad de Antioxidantes en Bebidas de Café y Cebada bajo Digestión Simulada

Micaele De Sousa Leite[1], Mariana de Oliveira Sanaiote[1], Julia Coutinho Jardim[1], Geni Rodrigues Sampaio[1], João Valentini Neto[1], Elizabeth Aparecida Ferraz da Silva Torres[1]
(1) University of São Paulo, Department of Nutrition, School of Public Health, São Paulo, Brazil

Abstract. Background: Coffee is a major dietary source of bioactive compounds, while barley beverages are increasingly used as caffeine-free alternatives. How these compounds behave during digestion remains insufficiently explored. Objective: To compare antioxidant capacity and total phenolic content of coffee and barley beverages, and to assess the effect of simulated gastrointestinal digestion on their bioaccessibility. **Methods:** Samples were subjected to the standardized INFOGEST in vitro digestion protocol. Total phenolics were determined by Folin–Ciocalteu, and antioxidant capacity was assessed using FRAP and ORAC assays. Data were analyzed using Welch's t-test (α = 0.05). **Results:** Coffee showed higher phenolic content (Chlorogenic Acid Equivalents - CAE) than barley both before (1.78 ± 0.04 vs. 0.23 ± 0.02 mg CAE/g; p < 0.0001) and after digestion (1.77 ± 0.06 vs. 0.52 mg CAE/g; p = 0.0008), with no significant change. In contrast, barley exhibited a marked increase after digestion (+123.6%; p = 0.001), suggesting release of bound compounds. FRAP values increased in coffee after digestion (0.96 ± 0.03 to 1.11 ± 0.02 µmol TE/g; +14.98%; p = 0.003), whereas barley showed a sharp decline, with values before digestion (3,970.49 ± 227.94 µmol TE/g) and after digestion (0.39 ± 0.04 µmol TE/g; p = 0.001). In the ORAC assay, barley (22.39 ± 0.84 µmol TE/g) initially exceeded coffee (15.14 ± 0.29 µmol TE/g; p = 0.002), but decreased significantly after digestion (−28.9%; 15.92 ± 1.19 µmol TE/g; p = 0.0001), while coffee remained stable (−11.39%; p = 0.364). **Conclusion:** Coffee demonstrates greater antioxidant stability during digestion, whereas barley shows method-dependent responses despite increased phenolic bioaccessibility. Both beverages remain relevant dietary sources of antioxidants.

Keywords: antioxidants, coffee, barley
Financing: Coordinación de Perfeccionamiento de Personal de Nivel Superior - Brasil (CAPES) - Código de Financiamiento 001
Acknowledgments: El presente trabajo fue realizado con el apoyo de la CAPES (Brasil) - Código de Financiamiento 001.
Disclosure of conflict of interest: None declared

351
GL926SH

FATORES PERINATAIS E SUA ASSOCIAÇÃO COM A INTRODUÇÃO ALIMENTAR INADEQUADA EM CRIANÇAS: ESTUDO PIPA KIDS

Factores perinatales y su asociación con la introducción alimentaria inadecuada en niños: Estudio PIPA Kids.

Melina Gabriela Monteiro[1], Mariângela Ribeiro Silva Duarte[1], Michele Pereira Netto[1,2], Renata Maria de Souza Oliveira[2], Eliane Rodrigues de Faria[2], **Ana Paula Carlos Cândido**[1,2]
(1) Departamento de Saúde Coletiva, Faculdade de Medicina, Universidade Federal de Juiz de Fora, Juiz de Fora, Brasil. (2) Departamento de Nutrição, Instituto de Ciências Biológicas, Universidade Federal de Juiz de Fora, Juiz de Fora, Brasil

Resumo. Contexto: Fatores perinatais podem influenciar o início e a qualidade da introdução alimentar, impactando a formação de hábitos alimentares saudáveis na infância. **Objetivo:** Avaliar a associação entre fatores perinatais e a introdução alimentar inadequada em crianças. **Métodos:** Estudo de delineamento transversal com 91 crianças. As práticas de introdução alimentar e fatores perinatais foram avaliadas por meio de questionário estruturado, considerando consumo precoce de ultraprocessados (refrigerantes, sucos industrializados ou biscoitos). A introdução alimentar inadequada foi definida pela presença de qualquer desses alimentos antes dos 24 meses. As variáveis perinatais incluíram aleitamento materno, aleitamento materno exclusivo, tipo de parto, peso e comprimento ao nascer e idade gestacional de nascimento. Foram realizadas análises descritivas e regressão logística ajustada, adotando nível

de significância de 5%. **Resultados:** Foram avaliadas 91 crianças, sendo 53,8% do sexo feminino. Observou-se que 84,6% das crianças foram amamentadas, sendo 62,6% em aleitamento materno exclusivo. A prevalência de introdução alimentar inadequada foi de 57,1%. O consumo precoce foi observado para biscoitos (40,7%), sucos industrializados (37,4%) e refrigerantes (23,1%). Na análise de regressão logística, a ausência de aleitamento materno não se associou ao desfecho (OR=1,42; p=0,56). O parto cesáreo apresentou maior tendencia de introdução alimentar inadequada (OR=2,17; p=0,06). Não foram observadas associações com peso, comprimento ao nascer e idade gestacional. **Conclusão:** Observou-se elevada frequência de introdução alimentar precoce de ultraprocessados. O parto cesáreo apresentou tendência de associação com a introdução alimentar inadequada, sugerindo possível influência de fatores relacionados ao nascimento sobre a qualidade da introdução alimentar na infância.

Keywords: aleitamento materno, introdução alimentar, criança
Financing: Sem financiamento
Acknowledgments: Capes, CNPq pelo financiamento de bolsas de mestrado e doutorado
Disclosure of conflict of interest: Não há conflitos de interesse.

352
GN155NP

IMPLEMENTACIÓN DE LA GUÍA ALIMENTARIA BRASILEÑA EN LA ATENCIÓN PRIMARIA: EVALUACIÓN E IMPACTO DE CAPACITACIÓN

Vanessa Couto[1,2], **Patricia Jaime**[1,2]
(1) Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde da Universidade de São Paulo, São Paulo, Brasil (2) Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Saúde Pública da Universidade de São Paulo, São Paulo, Brasil

Resumo. Introdução: O Guia Alimentar para a População Brasileira, referência para a promoção de dietas saudáveis na Atenção Primária à Saúde (APS), tem sido objeto de políticas e pesquisas. O QualiGuia, um curso on-line aberto e massivo (MOOC), apoia profissionais na orientação alimentar baseada nos Protocolos do Guia, sendo necessárias avaliações de seus efeitos no sistema de saúde. **Objetivo**: Avaliar o QualiGuia segundo o Novo Modelo Kirkpatrick. **Metodologia**: Estudo de intervenção com métodos mistos, realizado entre 2022 e 2024 em 64 municípios brasileiros, com 1.201 profissionais da APS. A avaliação contemplou os níveis de reação, aprendizagem, comportamento e resultados. Foram analisados indicadores de engajamento e desempenho, mudanças na autoeficácia, percepções de gestores (análise temática reflexiva) e efeitos sobre a cobertura de marcadores de consumo alimentar do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN), por meio de modelos de painel com efeitos fixos e grupo de comparação. **Resultados**: A taxa de conclusão foi de 79,6%, com ampla participação multiprofissional e alto desempenho. Observou-se elevada satisfação, aumento da confiança para o aconselhamento alimentar e fortalecimento do cuidado multiprofissional. Gestores relataram maior incorporação da alimentação nas práticas de saúde e ampliação do uso dos marcadores. Houve aumento significativo na cobertura dos marcadores do SISVAN no curto e médio prazo. No médio prazo, o incremento médio foi de 50%, com maiores efeitos em menores de dois anos (+75%) e idosos (+70%). No longo prazo, os efeitos se mantiveram, com aumento médio de 30%. **Conclusões**: O uso do Novo Modelo Kirkpatrick permitiu avaliação abrangente do QualiGuia, evidenciando sua aceitabilidade, o fortalecimento da confiança e das práticas profissionais, além de melhorias em indicadores de vigilância alimentar. Os achados sugerem que estratégias de qualificação profissional podem contribuir para a implementação do Guia Alimentar na APS, com efeitos em níveis individual, organizacional e do sistema de saúde.

Keywords: guías alimentares, capacitação profissional, avaliação de programas e projetos de saúde
Financing: Bolsa de doutorado CAPES PROEX/PRINT; financiamento PROADI-SUS/BP; bolsa de produtividade CNPq; Brasil.
Disclosure of conflict of interest: Não há conflito de interesse a declarar.

353
GR219MG

CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESADOS Y CAMBIOS DEL IMC: UN ANÁLISIS DE LA COHORTE NUTRINET BRASIL

Ana Giulia Forjaz Grassi[1], Débora dos Santos Pereira[1], María Alvim Leite[2], María Laura da Costa Louzada[2], Renata Bertazzi Levy[1], Ana Grassi[1], **Fernanda Rauber**[1]
(1) Universidade de São Paulo, Departamento de Medicina Preventiva, Faculdade de Medicina, Av. Dr. Arnaldo, 455, São Paulo, Brasil (2) Universidade de São Paulo, Departamento de Nutrição, Faculdade de Saúde Pública, Av. Dr. Arnaldo, 715, São Paulo, Brasil

Resumo. Introdução: Um maior consumo de alimentos ultraprocessados (AUP) tem sido consistentemente associado ao ganho de peso. No entanto, ainda são escassas evidências longitudinais em populações adultas que avaliem a dinâmica do índice de massa corporal (IMC) ao longo do tempo a partir de medidas repetidas, especialmente em países de renda média como o Brasil. Considerando a crescente participação de AUP no padrão alimentar brasileiro, torna-se relevante investigar seu impacto prospectivo sobre o ganho de IMC. **Objetivo:** Avaliar as mudanças do IMC ao longo do tempo segundo o consumo de AUP, em adultos da coorte NutriNet Brasil. **Métodos:** Análise longitudinal com participantes ≥18 anos da coorte NutriNet Brasil (Nupens/USP). Foram incluídos indivíduos com dois recordatórios alimentares Nova24h no início do estudo. A exposição foi definida pela contribuição percentual de AUP na ingestão energética total, categorizada em quartis. A variação do IMC ao longo do acompanhamento foi estimada por modelo misto de medidas repetidas (MMRM), com ajuste para potenciais fatores de confusão. **Resultados:** Observou-se associação positiva entre o consumo de AUP e o ganho de IMC ao longo do tempo. Em comparação ao quartil 1, os quartis mais elevados apresentaram ganhos progressivamente maiores de IMC ao longo do seguimento. A maior magnitude desse aumento foi observada no quartil 4, cujos indivíduos apresentaram ganho de +0,033 kg/m² a mais que o primeiro quartil por semestre (p<0,001). **Conclusão:** Maior consumo de AUP foi associado a maior ganho de IMC ao longo do acompanhamento, reforçando o papel desses alimentos na etiologia do ganho de peso e a importância de políticas públicas que desestimulem seu consumo.

Keywords: alimentos ultraprocessados, ganho de imc, epidemiologia nutricional
Financing: FAPESP
Disclosure of conflict of interest: Declaro não haver conflito de interesse.

354
GR234SK

HÁBITOS ALIMENTARIOS DE MUJERES FÍSICAMENTE ACTIVAS SEGÚN LA FASE DEL CICLO MENSTRUAL.

Lysette Marcela Díaz Aguilar[2]
(1) Universidad de Las Américas, carrera de Nutrición y Dietética, Facultad de Salud y Ciencias Sociales, sede Concepción (2) Sin Afiliación

Resumen. Introducción: El ciclo menstrual genera alteraciones hormonales que influyen en el bienestar físico, emocional y en el metabolismo de la mujer, pudiendo afectar en los hábitos alimentarios y, por consecuencia, su rendimiento deportivo. **Obje-**

tivo: Describir los hábitos alimentarios de mujeres físicamente activas de la región del Biobío según la fase del ciclo menstrual. **Metodología:** Se realizó un estudio cuantitativo, observacional y longitudinal en 17 mujeres físicamente activas entre 19 y 35 años. La recolección de datos se generó durante un ciclo menstrual completo, donde se registró los hábitos alimentarios a través de diario dietético, en conjunto de aspectos sociales y clínicos. Se evaluó ingesta de energía y macronutrientes, percepción de esfuerzo a través de Escala de Borgh, uso de anticonceptivos y frecuencia de entrenamiento. Las fases del ciclo menstrual se identificaron mediante autorreporte y criterios de duración descritos en la literatura. **Resultados.** La mayoría de las participantes presentó insuficiencia energética y de macronutrientes en todas las fases, con descensos más notorios en la fase lútea y menstruación. A pesar de que las demandas energéticas aumentan en la fase lútea, no se observó un ajuste alimentario adecuado. La percepción de esfuerzo en contexto de la realización de actividad física varió según fase de ciclo menstrual y se asoció a ingesta insuficiente de macronutrientes. **Conclusión.** Las mujeres presentan hábitos alimentarios inadecuados y poco alineados con las demandas fisiológicas del ciclo menstrual, especialmente en la fase lútea. Estos resultados destacan la necesidad de promover estrategias nutricionales personalizadas que consideren las variaciones hormonales y los requerimientos energéticos propios de cada fase.

Keywords: ciclo menstrual, hábitos alimentarios, percepción de esfuerzo físico
Financing: No contamos con financiamiento
Disclosure of conflict of interest: Las autoras declaran no tener conflictos de interés

355
GR518CH

PREVALENCIA Y FACTORES ASOCIADOS AL DESTETE PRECOZ EN LACTANTES AMAZÓNICOS SOMETIDOS A CIRUGÍA DE FRENOTOMÍA

Ronilson Ferreira Freitas[5], Fernanda Kalynne Dantas Ferreira Cabral Lacerda[1], Yuri Dörner Vital de Brito[2], Tahiana Ferreira Freitas[3], Angelina do Carmo Lessa[4]
(1) Universidade Federal do Amazonas, Programa de Pós-Graduação em Cirurgia, Manaus, Brasil. (2) Universidade Federal do Amazonas, Faculdade de Medicina, Manaus, Brasil. (3) Universidade Estadual de Montes Claros, Programa de Pós-Graduação em Cuidados Primários em Saúde, Montes Claros, Brasil. (4) Universidade Federal dos Vales do Jequitinhona e Mucuri, Programa de Pós-Graduação em Ciências da Nutrição, Diamantina, Brasil. (5) Sin Afiliación.

Resumo. Contexto: Dentre as alterações anatômicas que podem influenciar no desmame precoce, destaca-se a anquiloglossia, que pode afetar significativamente a amamentação, prejudicando a eficiência da transferência de leite, reduzindo a produção de leite materno, limitando o ganho de peso do lactente, prolongando as mamadas e causando dor mamária materna devido à pega ineficaz. **Objetivo:** Avaliar a prevalência e os fatores associados ao desmame precoce em lactentes amazônidas diagnosticados com anquiloglossia submetidos ao procedimento cirúrgico de frenotomia. Estudo observacional, descritivo e analítico, com abordagem quantitativa, realizado nos Centros de Especialidades Odontológicas (CEOs) das quatro zonas geográficas de Manaus, Amazonas. Participaram 137 binômios mãe-filho, compostos por lactentes com idade entre 0 e 6 meses diagnosticados com anquiloglossia e submetidos à frenotomia entre janeiro e agosto de 2025. A coleta de dados ocorreu em dois momentos: no dia do procedimento cirúrgico e após 180 dias. Foram analisadas variáveis sociodemográficas maternas, características do pré-natal, tipo de parto, aspectos relacionados à amamentação e características do lactente. As análises estatísticas incluíram distribuição de frequências, teste qui-quadrado de Pearson e regressão de Poisson com variância robusta para estimativa das razões de prevalência ajustadas (p<0,05). **Resultados:** A prevalência de desmame precoce foi de 10,2%. Na análise bivariada, as variáveis número de consultas pré-natal, recebimento de orientações sobre amamentação durante o pré-natal, sexo do lactente e dor ao amamentar apresentaram associação com o desfecho (p≤0,20). Na análise multivariada, apenas o número de consultas pré-natal permaneceu associado ao desmame precoce (RP = 0,33; $IC_{95\%}$: 0,12 – 0,89). **Conclusão:** A prevalência de desmame precoce foi relativamente baixa entre lactentes submetidos à frenotomia, sugerindo que o manejo cirúrgico da anquiloglossia pode favorecer a manutenção do aleitamento materno. Além disso, o acompanhamento pré-natal adequado mostrou-se um fator potencialmente protetor contra a interrupção precoce da amamentação.

Keywords: frênulo lingual, desmame precoce, epidemiologia
Financing: Nenhum
Acknowledgments: À Universidade Federal do Amazonas e aos Centro de Especialidades Odontológicas.
Disclosure of conflict of interest: Não temos conflitos de interesse a reportar.

356
GR647QT

ASSOCIATION OF ULTRA-PROCESSED FOOD (UPF) CONSUMPTION AND ELEVATED TMAO LEVELS IN ADOLESCENCE: ERICA-STUDY

Asociación entre consumo de alimentos ultraprocesados y niveles elevados de TMAO en adolescentes brasileños: ERICAStudy

Michele Drehmer[1,2], Marina Petrasi[1], Felipe Cureau[3], Fernando de Quadros Iorra[4], Paula Godinho[5], Beatriz Schaan[4,5]
(1) Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Postgraduate Studies Program in Epidemiology, School of Medicine, Ramiro Barcelos 2400, 2nd floor, Porto Alegre, RS, Porto Alegre, Brasil. (2) Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Postgraduate Studies Program in Food, Nutrition and Health, Department of Nutrition, School of Medicine, Ramiro Barcelos 2400, 2nd floor, Porto Alegre, Brasil. (3) Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Postgraduate Studies Program in Cardiology. Department of Internal Medicine, School of Medicine, School of Medicine, Ramiro Barcelos 2400, 2nd floor, Porto Alegre, Brasil. (4) Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Department of Internal Medicine, Graduate Program in Medical Sciences: Endocrinology, School of Medicine, Ramiro Barcelos 2400, 2nd floor, Porto Alegre, Brasil (5) Hospital de Clínicas de Porto Alegre, Ramiro Barcelos 2350, Porto Alegre, Brasil.

Abstract. Background: Although ultra-processed food (UPF) consumption has been associated with several adverse metabolic outcomes, its specific relationship with serum trimethylamine N-oxide (TMAO), a gut microbiota-derived metabolite, has not yet been established. **Objective:** To examine the association between TMAO and ultra-processed food consumption. **Methods:** This multicenter cross-sectional analysis included 3,929 adolescents aged 12 to 17 years participating in the Study of Cardiovascular Risk in Adolescents (ERICA) from four Brazilian cities. Dietary intake was assessed using a 24-hour dietary recall, and foods were categorized according to the NOVA classification, based on the degree of processing. UPF consumption was divided into tertiles. Serum TMAO concentrations were quantified using liquid chromatography–tandem mass spectrometry. Associations between UPF intake and TMAO were evaluated using multivariable linear and Poisson regression

models, considering TMAO concentrations above the second tertile (>1.86 µmol/L). Linear trends were assessed by including the ordinal exposure variable as a continuous term in the regression model. **Results:** The median UPF intake in the adolescent diet was 445 g/day [interquartile range (IQR): 200, 760]. Median TMAO concentrations across the first, second, and third tertiles of UPF consumption were 1.33 µmol/L (IQR: 1.06, 1.60), 2.53 µmol/L (IQR: 2.26, 2.93), and 5.46 µmol/L (IQR: 4.26, 7.98), respectively. After adjustment for potential confounders, high UPF intake (>544.3 g/day) was positively associated with circulating TMAO concentrations (β = 0.495, 95% CI: 0.173–0.819; p = 0.003). Compared with adolescents in the lowest tertile of UPF intake, those in the highest tertile had a 7% higher prevalence of TMAO concentrations >1.86 µmol/L (PR = 1.07, 95% CI: 1.04–1.11), whereas those in the second tertile showed a borderline 3% higher prevalence (PR = 1.03, 95% CI: 0.99–1.06). The dose–response relationship was similar regardless of sex. **Conclusions:** Higher consumption of UPFs was associated with higher circulating TMAO concentrations.

Keywords: adolescent, trimethylamine n-oxide, ultra-processed food
Financing: FAPERGS 21/2551-0002000, FIPE/HCPA 2022-0147, FINEP (01090421), CNPq (565037/2010-2), and FIPE-HCPA (405.009/2012-7).
Acknowledgments: We thank all study participants and funding agencies for their valuable support and financial assistance.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

357
GR915SK

ASOCIACIÓN ENTRE EL CONSUMO DE ALIMENTOS PROCESADOS Y PERFIL LIPÍDICO EN ADULTOS JÓVENES: ESTUDIO TRANSVERSAL

Daniel Illescas-Zárate[1,2], Natalia Vásquez-Manjarrez[3], Trinidad Cortés-Pérez[1], Samantha Bernadez-Vallejo[1], Lady Diana Barroso-Barajas[1], Elsy Aide García Villegas[1], Ricardo Millares-Orozco[1]
(1) Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán, Vigilancia Epidemiológica, Vasco de Quiroga 15, Tlalpan, 14080, Ciudad de México, México. (2) Tecnológico de Monterrey, Escuela de Medicina y Ciencias de la Salud, Ciudad de México, México (3) Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán, Fisiología de la Nutrición, Vasco de Quiroga 15, Tlalpan, 14080, Ciudad de México, México.
Resumen. Introducción. En México la incidencia de Enfermedades Crónicas No Transmisibles continúa en aumento. Este incremento se relaciona con la adopción de un patrón de alimentación tipo occidental, caracterizado por el consumo de alimentos ultraprocesados con alto contenido de azúcares, grasas saturadas y calorías. Así como una baja ingesta de verduras y frutas, lo que contribuye a los cambios en la concentración de lípidos sanguíneos. **Objetivo:** evaluar la asociación entre el consumo de alimentos procesados y perfil lipídico en adultos jóvenes de la Ciudad de México. **Metodología:** diseño de estudio transversal en población de entre 18 y 40 años sin enfermedades crónicas. Se evaluaron características demográficas, antropometría y se obtuvo una muestra de sangre periférica. Se evaluó la dieta utilizando un recordatorio de 24 horas con el método de pasos múltiples. Se obtuvieron los gramos y calorías totales de la dieta y de los grupos de la clasificación NOVA. Se determinó un panel de 16 clases de lípidos utilizando un espectrómetro de masas. Se identificaron conglomerados y se analizó el consumo de ultraprocesados de cada uno de estos. **Resultados:** se evaluaron 100 participantes, 66% eran mujeres y la edad promedio fue 24.1 ± 5.8 años. En el tercer conglomerado se observó una menor concentración de ésteres de colesterol, ceramidas, diglicéridos y ácidos grasos libres. Asimismo, se diferenció por su menor consumo de calorías totales y menor consumo de alimentos ultraprocesados. **Conclusión:** los resultados sugieren que un menor consumo de calorías y alimentos ultraprocesados se asocia con una menor concentración de lípidos sanguíneos.

Keywords: dieta, lípidos, alimentos ultraprocesados
Financing: Financiado por la Secretaría de Educación, Ciencia, Tecnología e Innovación de la Ciudad de México.
Acknowledgments: Proyecto apoyado por la Secretaría de Educación, Ciencia, Tecnología e Innovación de la Ciudad de México.
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran explícitamente que no existe conflicto de intereses que haya condicionado los resultados de la investigación o las interpretaciones que se proponen.

358
GS237CB

CONSUMO DE ÁCIDOS GRASOS POLINSATURADOS OMEGA 6 EN EMBARAZADAS DURANTE EL SEGUNDO TRIMESTRE DE GESTACIÓN

Claudia Villablanca Aguirre[1,2,4], Francisca Sánchez Valencia[1], Manuel Maliqueo Yevilao[1], Rodrigo Valenzuela Báez[3]
(1) Universidad de Chile, Laboratorio de Endocrinología y metabolismo, Departamento de Medicina Interna, Campus Occidente, Facultad de Medicina, Santiago, Chile. (2) Universidad Santo Tomás, Escuela de Nutrición y Dietética, Facultad de Salud, Santiago, Chile. (3) Universidad de Chile, Departamento de Nutrición, Santiago, Chile (4) Universidad Santo Tomás, Centro de Investigación en Prevención y Cuidados de la Salud +SALUD, Observatorio de la Alimentación ODA360, Santiago, Chile.
Resumen. Contexto: Una adecuada ingesta alimentaria durante la gestación es fundamental para un correcto crecimiento y desarrollo fetal. La dieta occidental se caracteriza por presentar bajo consumo de frutas, verduras y fibra, junto con un alto contenido de azucares refinados y grasas de baja calidad. Además, de un alto consumo de aceites de soya y maravilla, los cuales presentan un elevado contenido de ácido linoleico (AL). El cual es metabolizados a derivados proinflamatorios, que podrían tener un efecto en el mayor riesgo de desarrollo de alteraciones metabólicas. El embarazo es una etapa de alta sensibilidad a factores alimentarios, como una elevada ingesta de AGPI n-6, principalmente Acido linoleico, lo cual podría conducir al desarrollo de patologías del embarazo. **Objetivo**: Describir la ingesta alimentaria de AGPI n-6 durante el segundo trimestre de embarazo. **Metodología**: Se evaluaron a 22 gestantes durante el segundo trimestre de gestación, quienes dieron su consentimiento por escrito al protocolo aprobado por el CEISH de la Facultad de Medicina de la Universidad de Chile (045-2024). Se les realizó un cuestionario de frecuencia alimentaria. **Resultados**: El aporte promedio de ingesta calórica fue de 2029.8 calorías/día. El consumo de fibra en las gestantes cumple con lo recomendado por la OMS. Al analizar el aporte de AGPI n-6, se observa que principalmente corresponde al aporte de AL, el cual proviene de alimentos ricos en lípidos y aceites y grasas. El valor calórico total (VCT) de AGPI n-6 es de 5.1%, siendo este mayores a lo recomendado por FAO/OMS. La relación de AGPI n-6: n-3 es de 10:1, muy superior a lo recomendado para la prevención secundaria de enfermedades cardiovasculares. **Conclusiones**: La ingesta de AGPI n-6 en las gestantes se encuentra por sobre la recomendación, presentando una proporción de AGPI n-6:n-3 muy superior a lo recomendado para la prevención de enfermedades cardiovasculares.

Keywords: omega 6, embarazo, ingesta
Financing: FONDECYT 1241725, Laboratorio de Endocrinología y Metabolismo, Facultad de Medicina, Universidad de Chile
Acknowledgments: Laboratorio de Endocrinología y metabolismo. Facultad de Medicina, - Universidad de Chile, Santiago, Chile.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

359
HG359RC

COMPARACIÓN DE CRITERIOS DE DIAGNÓSTICOS PARA EL SÍNDROME METABÓLICO EN PERSONAS VVIH, ANÁLISIS CONCORDANCIA

Amarilis Then-Paulino[1], Kathryn P. Derose[2], Carolina Tavares Valdez[1], Gipsy Jimenez-Paulino[1], Kartika Palar[3], María Concepción Carratalá Munuera[4]
(1) Universidad Autónoma de Santo Domingo, Instituto de Investigación en Salud, Facultad de Ciencias de la Salud, Torre Universitaria, UASD, Distrito Nacional, República Dominicana. (2) Universidad de Massachusetts Amherst, Departamento de Promoción y política en Salud, Massachussets, Boston, EEUU (3) Universidad de California, San Francisco, California, EE. UU. (4) Universidad Miguel Hernández, Medicina Clínica, Enfermería, CP: 03550 San Juan (Alicante) España, Alicante, España

Resumen. Introducción: Síndrome metabólico (SM) abarca condiciones médicas que aumentan el riesgo de enfermedades cardiovasculares. Se caracteriza por la obesidad abdominal, resistencia a insulina, hipertensión arterial y dislipidemias. Las personas que viven con el virus de inmunodeficiencia humana (PVVIH) tienen un mayor riesgo de desarrollar SM debido a factores como el tratamiento antirretroviral e inflamación crónica. **Objetivo**: Analizar diferentes definiciones del SM en personas que viven con VIH para entender la concordancia entre ellas. **Metodología:** Se utilizaron datos de una muestra clínica de PVVIH (n=110) para evaluar cuatro definiciones de MS existentes en la literatura: umbral circunferencia de cintura de 90 para los hombres (mets1), de 94 para los hombres (mets2), de los Estados Unidos (88 para mujeres y 102 para hombres) (mets3), y de 90 (mets4). Examinamos la concordancia entre estas definiciones utilizando estadísticas de concordancia kappa, evaluamos su asociación con factores de riesgo cardiovascular. **Resultados:** La concordancia entre mets1 y mets2 fue moderada (kappa = 0.65) pero la concordancia entre mets1 y mets3 fue más baja (kappa = 0.45). La definición mets4 mostró una concordancia moderada con mets1 (kappa = 0.58). Los individuos clasificados como MS según mets1 y mets2 tenían niveles más altos de HbA1c en comparación con aquellos clasificados como no MS ($p < 0.05$). Además, la presencia de MS según mets1 y mets4 se asoció significativamente con niveles elevados de triglicéridos ($p < 0.01$). **Conclusiones:** Hay variabilidad en las definiciones de MS en PVVIH y esta discrepancia en las clasificaciones podría tener implicaciones significativas para la identificación y gestión de individuos en riesgo de enfermedad cardiovascular. Es fundamental adoptar definiciones claras y consistentes de MS para garantizar una identificación precisa de los individuos en riesgo y permitir intervenciones tempranas y específicas para reducir el riesgo cardiovascular.

Keywords: síndrome metabólico, virus inmunodeficiencia adquirida, comparación de definiciones.
Financing: Fondos del Instituto de Salud de EE. UU. UmassAmhers y Universidad Autónoma de Santo Domingo.
Disclosure of conflict of interest: No hay conflicto de interés entre los investigadores.

360
HH224JH

ASSOCIAÇÃO ENTRE INSEGURANÇA ALIMENTAR E FRAGILIDADE EM PESSOAS IDOSAS SEGUNDO CRITÉRIOS DE CLASSIFICAÇÃO DE DIABETES

Asociación entre inseguridad alimentaria y fragilidad en adultos mayores según clasificación de diabetes

Juliana Rios[1,2], Thalles Andrade Marques Pereira[2], Daniela Braga Lima[2], Tábatta Renata Pereira de Brito[2]
(1) Chronic Disease Epidemiology Research Center, Department of Preventive Medicine, Universidade Federal de São Paulo, São Paulo, Brazil. (2) Universidade Federal de Alfenas, Faculdade de Nutrição, Alfenas, Brasil.

Resumo. Introdução: A insegurança alimentar (IA) desencadeia respostas comportamentais e fisiológicas que podem gerar estresse metabólico, contribuindo para o desenvolvimento do diabetes mellitus (DM). Paralelamente, o envelhecimento está associado ao aumento da fragilidade clínico-funcional, condição que pode ser agravada pela presença de doenças crônicas e determinantes sociais, como a IA. No entanto, ainda são limitadas as evidências sobre como a associação entre IA e fragilidade se comporta segundo diferentes critérios de classificação do diabetes em pessoas idosas da comunidade. **Objetivo:** Avaliar se há diferenças na associação entre insegurança alimentar e fragilidade em pessoas idosas da comunidade segundo a classificação de diabetes. **Metodologia:** Estudo seccional, realizado por meio de inquérito domiciliar com 448 pessoas idosas residentes em um município de Minas Gerais. Utilizou-se questionário contendo aspectos sociodemográficos e condição geral de saúde. A fragilidade foi avaliada por instrumento autorreferido validado, e a IA pela versão reduzida da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA). Utilizou-se regressão logística multinomial na análise estatística dos dados. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UNIFAL-MG sob o parecer nº 2.668.936. **Resultados:** Os participantes foram classificados em três grupos: sem diabetes, pré-diabetes e diabetes. Entre as pessoas idosas com diabetes, observou-se maior prevalência de fragilidade, especialmente entre mulheres, indivíduos com renda familiar superior a dois salários mínimos, baixo peso segundo o IMC e insegurança alimentar. No modelo final, idosos com diabetes que apresentaram sintomas depressivos (OR=2,25; IC95%: 1,03–4,94), sobrepeso (OR=2,97; IC95%: 1,28–6,88) e insegurança alimentar (OR=10,21; IC95%: 2,66–39,19), apresentaram maior probabilidade de fragilidade. **Conclusão:** A insegurança alimentar está associada à fragilidade em pessoas idosas da comunidade, especialmente entre aquelas com diabetes. Os achados reforçam a necessidade de estratégias integradas que considerem simultaneamente condições metabólicas, nutricionais e sociais na atenção à saúde da população idosa.

Keywords: fragilidade, insegurança alimentar, diabetes mellitus
Financing: CNPq (311558/2023-2 e 409213/2025-0); FAPEMIG (APQ-06082-25); e CAPES (código de financiamento 001)
Disclosure of conflict of interest: Não há conflitos de interesse a declarar

361
HH279NG

EVALUACIÓN DIETÉTICA DE EMBARAZADAS: UNA APROXIMACIÓN AL USO DE ISÓTOPOS ESTABLES PARA REDUCIR RIESGOS NUTRICIONALES

Dianelys Domínguez Álvarez[1], María Elena Díaz Sánchez[1], Daynelis Palacios López[1], Yeneisy Lanyau Domínguez[1]
(1) Instituto Nacional de Higiene, Epidemiología y Microbiología, Centro de Nutrición e Higiene de los Alimentos, Infanta 1158 en-

tre Cñavel y Llinás, Centro Habana, La Habana, Cuba
Introducción: La evaluación dietética de embarazadas constituye un reto en salud pública. Deficiencias o excesos nutricionales impactan directamente en la salud materna. Los métodos tradicionales de evaluación del consumo de alimentos presentan limitaciones, mientras que el uso de isótopos estables emerge como herramienta innovadora para estimar con mayor precisión ingesta energética y de nutrientes. **Objetivo:** Evaluar la ingesta dietética de embarazadas. **Metodología:** Estudio observacional de cohorte y prospectivo en 49 embarazadas del primer trimestre, de Centro Habana, con edades: 21 a 39 años, participantes del proyecto "Uso de isótopos estables para reducir el riesgo nutricional en mujeres embarazadas" (2022-2026). El consumo de energía y nutrientes se evaluó mediante encuesta de frecuencia semicuantitativa. En el procesamiento se utilizó programa automatizado Ceres+, mostrando resultados globales en media y porcentajes (0 a 69.99%: insuficiente, 70.0 a 89.99%: deficiente, 90 a 110% óptimo, > 110.0%: excesivo. **Resultados:** Comparados con recomendaciones nutricionales ponderadas de hogares maternos (2650 kilocalorías). La energía (89.9%), proteínas (82.46%), carbohidratos (71.79%) se encontraron deficientes y grasas en exceso (111.72%). La ingesta de tiamina (50.6%), piridoxina (67.91%) y ácido fólico (30.79%) mostraron niveles por debajo del recomendado, por el contrario, vitamina A (121.34%) y C (101.04%), apreciándose excesiva y óptima respectivamente. En los promedios de minerales, el calcio resultó deficiente (755.6mg) y el hierro insuficiente (9.33mg). Hubo ligero desequilibrio en la contribución de proteínas (11.08%), inferior al valor recomendado (12%). El aporte porcentual a las grasas (33.72%) estuvo elevado, para un 20% recomendado y carbohidratos aportaron 55.21% de la energía, para 68% de recomendación. **Conclusiones:** Estos hallazgos mostraron deficiencias en energía, proteínas, fibra, tiamina, piridoxina, ácido fólico, calcio, hierro, un exceso en la ingesta de vitamina A y desequilibrio en la contribución porcentual a la energía, contribuyendo a brindar un análisis de aproximación al uso isótopos estables en tercer trimestre del embarazo.
Keywords: Ingesta dietética, Embarazadas, Isótopos estables
Financing: Organización Internacional de Energía Atómica (OIEA).
Acknowledgments: Agradecimientos a la institución y todo el equipo de investigación del proyecto por el apoyo
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran que no existen conflictos de interés

362
HH843PH

RESISTÊNCIA À INSULINA COMPROMETE QUALIDADE DE VIDA E FATORES NUTRICIONAIS: EVIDÊNCIAS DO ESTUDO BRAZUCA NATAL

Insulinoresistencia afecta la calidad de vida y los factores nutricionales: resultados del estudio Brazuca Natal
Bruna Rafaela Faustino Dantas[1], Severina Carla Vieira Cunha Lima[1,2], Giana Zarbatto Longo[1], Clélia de Oliveira Lyra[1,2], Nila Patrícia Freire Pequeno[1,2]
(1) Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Centro de Ciências da Saúde, Programa de pós-graduação em Nutrição, Natal, Brasil (2) Uniersidade Federal do Rio Grande do Norte, Departamento de Nutrição, Curso de graduação em Nutrição, Natal, Brasil.
Contexto: A resistência à insulina (RI) é uma condição metabólica associada ao desenvolvimento do diabetes mellitus e a alterações clínicas que podem comprometer a qualidade de vida (QV), e desencadear limitações funcionais e psicossociais que comprometem o bem-estar geral. **Objetivo**: este estudo avaliou a QV de adultos e idosos com RI e investigou seus fatores associados. **Metodologia**: Realizou-se um estudo transversal, descritivo e analítico, com 113 participantes do estudo BRAZUCA Natal, realizado na cidade de Natal/Brasil. Considerou-se dados sociodemográficos, estilo de vida, antropométricos, bioquímicos, insegurança alimentar e a QV, avaliada pelo instrumento WHOQOL-Bref. A RI foi avaliada pelo índice de HOMA-IR adotando-se o ponto de corte superior a 2,7. A análise empregou estatística descritiva, e as comparações das variáveis entre os grupos categorizados sem RI e com RI foram realizadas por meio do teste do Qui-quadrado de Pearson, Teste t de Student ou Mann-Whitney, conforme natureza e distribuição dos dados. Os escores dos domínios (físico, psicológico, relações sociais e meio ambiente) do instrumento WHOQOL-bref foram descritos por meio da média e intervalo de confiança (IC), estratificados pela presença de RI. **Resultados**: Dos 113 indivíduos, 50,4% apresentaram RI. Observou-se associação significativa entre RI e uso de tabaco (p=0,025), triglicerídeos (p<0,001), HDL (p=0,032), e indicadores antropométricos IMC, Circunferência da Cintura e Razão Cintura e Estatura (p<0,001). Indivíduos com RI apresentaram médias de escores mais baixas em três dos quatro domínios de QV, sendo significativamente menores no domínio meio ambiente (p=0,007). **Conclusões**: Fatores relacionados ao estilo de vida, ao estado nutricional antropométrico e bioquímico, e baixos escores de QV foram associados à RI. Mudanças de estilo de vida, acesso à serviços de saúde, à alimentação adequada, incentivo à atividade física e estruturação adequada do ambiente urbano são ações necessárias para evitar a cronicidade da condição metabólica.
Keywords: Resistência à insulina, Qualidade de vida relacionada à saúde, Estado nutricional
Financing: Código 001, Processo n°88887.160593/2025-00, Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – CAPES, Brasil.
Disclosure of conflict of interest: Não temos conflitos de interesse a reportar.

363
HJ121DL

ASSOCIATION BETWEEN ULTRA-PROCESSED FOOD CONSUMPTION AND HYPERCHOLESTEROLEMIA: FINDINGS FROM THE NUTRINET-BRASIL COHORT

Asociación entre el consumo de alimentos ultraprocesados y la hipercolesterolemia: resultados de la cohorte NutriNet-Brasil
Débora Borges dos Santos Pereira[1,2], Fernanda Rauber[1,2], Luciano Pedro da Silva Junior[2,3], María Laura da Costa Louzada[2,3], Carlos Augusto Monteiro[2,3], Renata Bertazzi Levy[1,2]
(1) University of São Paulo, Preventive Medicine, School of Medicine, São Paulo, Brazil. (2) University of São Paulo, Center for Epidemiological Studies in Health and Nutrition, São Paulo, Brazil. (3) University of São Paulo, Nutrition, School of Public Health, São Paulo, Brazil.
Introduction: Hypercholesterolemia is a major risk factor for cardiovascular disease, and recent evidence suggests that consumption of ultra-processed foods (UPF) may be associated with unfavorable changes in the lipid profile. However, prospective evidence on the incidence of hypercholesterolemia remains limited. **Objective:** To investigate the association between UPF consumption and the incidence of hypercholesterolemia among adults participating in the NutriNet-Brazil cohort. **Methods:** 12,726 adults without hypercholesterolemia at baseline were analyzed. UPF consumption was estimated from the average of two to three 24-hour dietary recalls (Nova24h) and expressed as a percentage of total energy intake, categorized into quartiles and analyzed continuously (per 10% increment). Hypercholesterolemia incidence was defined based on

self-reported medical diagnosis, and associations were estimated using Cox proportional hazards models, with progressive adjustment for sociodemographic, health-related, and lifestyle factors. Restricted cubic splines were applied to test the linearity of associations in the continuous models. **Results:** Over a mean follow-up of 2.3 years, 2,077 incident cases of hypercholesterolemia were identified. The mean caloric contribution of UPF to the diet was 23%. In the adjusted model, participants in the highest quartile of UPF consumption had a 16% higher risk of hypercholesterolemia compared with those in the lowest quartile (95%CI: 1.027–1.326). This association did not persist after further adjustment for BMI (HR: 1.13; 95% CI: 0.990–1.287). Each 10% increase in the energy contribution of UPF was associated with a 4% higher risk of hypercholesterolemia (95% CI: 1.009–1.087), with linearity confirmed in the continuous model. **Conclusion:** Higher UPF consumption was associated with an increased risk of hypercholesterolemia; however, this association was no longer significant after adjustment for BMI, suggesting that part of the effect may be mediated by adiposity. Strategies aimed at reducing UPF consumption should be prioritized to reduce cardiovascular risk.
Keywords: Food processing, Hypercholesterolemia, Cardiovascular Disease.
Financing: The São Paulo Research Foundation (FAPESP), process number: 2024/04265-3
Acknowledgments: We are grateful to the NutriNet Brasil cohort participants and FAPESP for financial support.
Disclosure of conflict of interest: None

364
HJ236QH

DIVERSIDADE DA DIETA NÃO INFLUENCIOU AS CONDIÇÕES ANTROPOMÉTRICAS DE ESTUDANTES

La diversidad dietética no influyó en las condiciones antropométricas de los estudiantes

Lorena de Sousa Dede[1], Géssica de Souza Martins[1], Alane Nogueira Bezerra[1], Ashley Brito Valentim[1], **Gabriela Segalla Maroni**[2], Carla Soraya Costa Maia[1]
(1) Universidade Estadual do Ceará, Saúde Coletiva, Nutrição e Saúde, Fortaleza, CE, Brasil. (2) Universidade de São Paulo, Departamento de Nutrição, Faculdade de Saúde Pública, São Paulo, SP, Brasil.

Resumo. Introdução: Uma alimentação saudável é caracterizada pelo consumo predominante de alimentos in natura ou minimamente processados, consumidos em variedade e em quantidades adequadas. Esses alimentos constituem importantes fontes de fibras, vitaminas e minerais essenciais para a promoção da saúde e prevenção de Doenças Crônicas Não Transmissíveis **Objetivo:** Analisar a diversidade da dieta entre adolescentes e sua associação com fatores sociodemográficos e antropométricos. **Métodos:** Foi realizado um estudo transversal com análise de dados sociodemográficos e antropométricos utilizando questionário próprio e dados de consumo alimentar a partir de dois recordatórios 24h. Peso, altura e circunferência da cintura foram utilizados para calcular o Índice de Massa Corporal para idade (IMC/I) por meio do z-escore e a Relação-Cintura-Estatura (RCE). A pontuação do índice da Diversidade da Dieta (DDS) foi composta por nove grupos alimentares, calculadas e classificadas como Baixa e Média/Alta. Todas as análises foram consideradas significativas mediante p < 0,05. **Resultados:** O estudo envolveu 235 alunos que apresentavam idade média de 12,63 (0,95) anos, composto majoritariamente pelo sexo feminino (54,9%). A pontuação média do DDS foi de 4,96 (1,03) pontos e uma predominância da diversidade alimentar classificada como Média/Alta (77,0%). Observou-se que não havia associação entre o DSS e as variáveis analisadas. Os meninos apresentaram maior frequência do consumo de frutas (p=0,041) e ovos (p=0,038) quando analisada a frequência do consumo dos grupos alimentares do DDS com o sexo. **Conclusão:** O grupo estudado tem uma dieta com média/alta diversidade sem relação com as condições socioeconômicas e antropométricas.
Keywords: Adolescente, Consumo alimentar, Avaliação nutricional
Financing: Processo: 409839/2023-0 Edital Universal CNPq
Disclosure of conflict of interest: Os autores declaram não haver conflitos de interesse na realização deste trabalho.

365
HJ649MQ

CORRELACIÓN DE LA INGESTA DE ANTIOXIDANTES CON BIOMARCADORES DE ESTRÉS OXIDATIVO/NITROSATIVO EN MEXICANOS CON PERIODONTITIS

Lucrecia Carrera Quintanar[1,4], Alondra Ruiz Gutiérrez[2], Mariana Romero Padilla[1,4], Adolfo Daniel Rodríguez Carrizalez[3], Fabiola Márquez Sandoval[1], **Carmen De la Rocha Martín del Campo**[1,4]
(1) Universidad de Guadalajara (UdeG), Departamento de Alimentación y Nutrición, Doctorado en Ciencias de la Nutrición Traslacional (DCNT), Centro Universitario de Ciencias de la Salud, Sierra Mojada 950, Col. Independencia, C.P. 44340., Guadalajara, México. (2) Universidad de Guadalajara (UdeG), Departamento de Clínicas Odontológicas Integrales, Especialidad de Periodoncia, Centro Universitario de Ciencias de la Salud, Sierra Mojada 950, Col. Independencia, C.P. 44340., Guadalajara, México. (3) Universidad de Guadalajara (UdeG), Departamento de Fisiología, Instituto de Terapéutica Experimental y Clínica (INTEC), Centro Universitario de Ciencias de la Salud, Sierra Mojada 950, Col. Independencia, C.P. 44340., Guadalajara, México. (4) Universidad de Guadalajara (UdeG), Clínicas de la Reproducción Humana, Crecimiento y Desarrollo Infantil, Instituto de Investigación en Cáncer en la Infancia y Adolescencia (INICIA), Centro Universitario de Ciencias de la Salud, Sierra Mojada 950, Col. Independencia, C.P. 44340., Guadalajara, México.

Introducción: La periodontitis estadio III es una patología inflamatoria severa con destrucción tisular mediada por estrés oxidativo/nitrosativo (EON). La relación entre la ingesta de antioxidantes y biomarcadores de EON en población mexicana aún requiere mayor evidencia clínica. **Objetivo:** Investigar la asociación entre la ingesta de antioxidantes dietéticos y los niveles salivales de nitratos/nitritos, lipoperoxidación (LPO) y capacidad antioxidante total (CAT) en pacientes con periodontitis estadio III, antes y después de la terapia periodontal no quirúrgica (TPNQ). **Metodología:** Estudio cuasiexperimental en 24 adultos (11 con periodontitis y 13 periodontal mente sanos). La evaluación incluyó peri-odontograma y cuestionario de frecuencia de consumo de alimentos validado. Se cuantificaron en saliva y plasma: nitratos/nitritos, como indicador de LPO malondialdehído y 4-hidroxialquenales (MDA-4-HDA) y se midió la CAT. El grupo con la enfermedad recibió TPNQ y fue reevaluado a las 10 semanas. Se emplearon pruebas de Mann-Whitney y Spearman. **Resultados:** El grupo con periodontitis mostró mayor ingesta calórica y menor consumo de ácidos grasos poliinsaturados que el sano. Se halló una marcada disparidad en la sensibilidad metabólica: el grupo con periodontitis presentó 30 correlaciones significativas entre nutrientes y biomarcadores de EON, en contraste con solo 5 correlaciones en el grupo control. Los nitratos/nitritos salivales mostraron 14 correlaciones positivas con la ingesta de vitamina C, zinc, folatos, fibra entre otros. Tras la TPNQ, la LPO salival disminuyó, pero permaneció sobre el umbral de salud. Finalmente, la CAT plasmática aumentó significativamente tras el tratamiento y se correlacionó negativamente con la pérdida de inserción clínica (CAL). **Conclusiones**: La periodontitis estadio III provoca un estado donde

indicadores de EON se vuelven susceptibles a la ingesta de nutrientes. Es imperativo integrar estrategias nutricionales que restauren la homeostasis oxidativa y aseguren la recuperación biológica; se requieren futuros estudios a gran escala para validar estos hallazgos.
Keywords: Nutrición, Periodontitis, Estrés oxidativo y nitrosativo.
Financing: PROSNII 2026 (UDG), Beca 1281504 SECIHTI.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar.

366
HL946LB

ULTRA-PROCESSED FOOD INTAKE DURING PREGNANCY AND BIRTH WEIGHT: TIMING AND SEX-SPECIFIC EFFECTS

Consumo de alimentos ultraprocesados durante el embarazo y peso al nacer

Daniela Saes Sartorelli[1,2,3], Izabela dos Santos Silva[3], Mariana Rinaldi Carvalho[1], María Carolina de Lima[1], Naiara Franco Baroni[1], Daniela Elías Goulart de Andrade Miranda[4]
(1) Universidade de São Paulo, Programa de Pós-Graduação em Saúde Pública, Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto, Avenida Bandeirantes, 3900, Ribeirão Preto, SP, Brasil. (2) Universidade de São Paulo, Medicina Social, Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto, Avenida Bandeirantes, 3900, Ribeirão Preto, SP, Brasil. (3) Universidade de São Paulo, Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Metabolismo, Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto, Avenida Bandeirantes, 3900, Ribeirão Preto, SP, Brasil (4) Universidade de Ribeirão Preto, Nutrição, UNAERP, Avenida Costábile Romano, 2201, Ribeirão Preto, SP, Brasil.
Background: Maternal diet during pregnancy may exert trimester-specific effects on placental development and fetal growth. We aimed to investigate the association between ultra-processed food (UPF) consumption in early and late pregnancy and birth weight, and to explore whether these associations differ according to offspring sex. **Methods:** This prospective cohort study was nested within a randomized controlled trial including pregnant women with overweight in primary health care in a Brazilian municipality. UPF consumption was assessed using two 24-hour dietary recalls, classified according to the NOVA system, in early (3ª-15ª gestational weeks) and late (≥28ª-36ª gestational weeks) pregnancy. Data on birth weight, length, sex, and gestational age at delivery were obtained from medical records. Adjusted multiple linear regression models were used to examine the association between the percentage of energy intake (E%) from UPF and birth weight. Sex-specific analyses were also performed. Covariates were selected using directed acyclic graphs. Statistical significance was set at p<0.05. **Results:** A total of 135 mother–infant pairs from the control group were included. Mean (±SD) UPF consumption was 26±9% in early pregnancy and 28±12% in late pregnancy. Higher UPF consumption in early, but not in late pregnancy, was inversely associated with birth weight [β=−17.2 (95% CI:−26.72,−7.74), p<0.001; and β=1.02 (95% CI:−10.2,12.15), p=0.86, respectively]. No association was observed for birth weight z-score in early β=-0.020 (95% CI:-0.045, 0.005), p=0.12 or late pregnancy. β=-0.01 (95% CI: -0.03, 0.04), p=0.67. In sex-specific analyses, the inverse association in early pregnancy with birth weight remained significant among female newborns [β=−20.68 (95% CI:−34.47, −6.90), p=0.04], but not among males [β=−7.92 (95% CI: −22.37,6.53), p=0.28]. **Conclusion:** Higher maternal UPF consumption in early, but not in late pregnancy, was associated with lower birth weight, particularly among female newborns. Future studies should emphasize timing of dietary assessment in pregnancy and sex-specific analyses of UPF effects on birth outcomes.
Keywords: ultra-processed foods, pregnancy, birth weight
Financing: FAPESP (017/15386-2,2021/06586-3, 2021/06486-9,2021/06468-0), CNPq (406000/2018-2), CAPES (001), FAEPA (1039/2018, 1114/2018, 61/2019, 62/2019, 754/2021).
Disclosure of conflict of interest: No conflict of interest

367
HQ171MN

ASOCIACIÓN ENTRE GANANCIA DE PESO CORPORAL INDUCIDA POR SOBREALIMENTACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE GRASA EN HOMBRES

Claudia Mora Eguiazú[1], José E Galgani Fuentes[2,3]
(1) Pontificia Universidad Católica de Chile, Magíster en Nutrición, Facultad de Medicina, Avenida Libertador Bernardo O'Higgins 340, Santiago, Chile. (2) Pontificia Universidad Católica de Chile, Escuela de Ciencias de la Salud, Facultad de Medicina, Avenida Vicuña Mackenna 4860, Macul, Santiago, Chile. (3) Pontificia Universidad Católica de Chile, Departamento de Nutrición, Diabetes y Metabolismo, Facultad de Medicina, Avenida Libertador Bernardo O'Higgins 340, Santiago, Chile
Introducción: La ganancia de peso inducida por sobrealimentación controlada es heterogénea entre individuos. En hombres, esa heterogeneidad mostró asociarse con el porcentaje de grasa corporal previo a la sobrealimentación (basal). Dadas las diferencias metabólicas existentes entre compartimentos grasos, esta asociación podría variar según la distribución de grasa corporal. **Objetivo**: Determinar la asociación entre la ganancia de peso inducida por sobrealimentación y grasa regional basal. **Metodología:** Treinta y cuatro hombres sanos (18–40 años; IMC 26±2 kg/m²) consumieron 140% del requerimiento energético de mantención de peso durante 8 semanas. Los porcentajes de grasa corporal total y regional (cabeza, tronco, brazos y piernas) se evaluaron mediante DXA y se expresaron relativos al peso previo a la intervención. Las asociaciones se evaluaron mediante correlaciones de Pearson y se compararon entre regiones con test t de Williams con corrección de Holm-Bonferroni. **Resultados:** Los participantes ganaron 7,2±2,1 kg de peso (rango 2,4–11,7) y 2,9±1,2 puntos porcentuales de grasa corporal total (rango 0,4–5,5). Tronco y piernas representaron el 88% de la grasa ganada, mientras que la cabeza representó el 1%. La ganancia de peso se asoció positivamente y en magnitud similar con la grasa basal del tronco, brazos y piernas (r=0,49–0,57; P<0,01; comparaciones entre correlaciones no significativas). En tanto, se asoció inversamente con la grasa basal en la cabeza (r=−0,40; P=0,02), diferenciándose significativamente del resto de regiones (Williams *P ajustado por Holm* ≤0,012). **Conclusiones:** Las diferencias metabólicas conocidas entre depósitos grasos regionales no se traducen en asociaciones diferenciales con la ganancia de peso inducida por sobrealimentación: tronco, brazos y piernas se asocian de forma similar con la ganancia de peso, sin diferencias estadísticas detectables entre sí. Solo la cabeza muestra una asociación inversa y estadísticamente distinta al resto, consistente con su rol como depósito estructuralmente restringido.
Keywords: aumento de peso, sobrealimentación, tejido adiposo
Financing: Estudios originales: Pennington Biomedical Research Center y National Institutes of Health. Análisis presentado: Sin financiamiento.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflictos de interés que reportar.

368
HQ857JP

DOBLE MALNUTRICIÓN EN ADULTOS MEXICANOS CON PERIODONTITIS: ESTUDIO EXPLORATORIO

Fabiola Márquez Sandoval[1], Miguel Antonio Robledo Valdez[1], Alondra Ruiz Gutiérrez[2], Carmen de la Rocha[1,4], Barbara Vizmanos[1,3], Lucrecia Carrera Quintanar[1,4]
(1) Doctorado en Ciencias de la Nutrición Traslacional, Alimentación y Nutrición, Centro Universitario de Ciencias de la Salud, Univer-



sidad de Guadalajara, Sierra Mojada 950, Guadalajara, México (2) Especialidad de Periodoncia, Clínicas Odontológicas Integrales, Centro Universitario de Ciencias de la Salud, Universidad de Guadalajara, Sierra Mojada 950, Guadalajara, México (3) Universidad de Guadalajara, Reproducción Humana, Crecimiento y Desarrollo Infantil, Centro Universitario de Ciencias de la Salud, Sierra Mojada 950, Guadalajara, México (4) Instituto de Investigación en Cáncer en la Infancia y Adolescencia, Reproducción Humana, Crecimiento y Desarrollo Infantil, Centro Universitario de Ciencias de la Salud, Universidad de Guadalajara, Sierra Mojada 950, Guadalajara, México.

Contexto: La nutrición desempeña un papel central y a menudo subestimado en la salud periodontal. Comprender la dirección de nuevas líneas de investigación para profundizar nuestro conocimiento sobre la malnutrición en poblaciones de países en desarrollo con periodontitis es esencial para promover la atención interdisciplinaria. **Objetivo:** Explorar las características de la malnutrición en pacientes mexicanos con periodontitis que aparentemente no presentan enfermedad sistémica. **Métodos:** Este estudio exploratorio transversal incluyó a 37 adultos que se sometieron a un peri odontograma completo y fueron diagnosticados con o sin periodontitis, según la clasificación establecida en el *Workshop* 2017. Para evaluar su ingesta dietética, se administró un cuestionario semicuantitativo de frecuencia de alimentos validado para la población mexicana. También se midieron parámetros bioquímicos, antropométricos y de la presión arterial. **Resultados:** En los sujetos con periodontitis, observamos una doble carga de malnutrición: alta prevalencia de sobrepeso, síndrome metabólico y sus componentes (en particular, obesidad abdominal), una ingesta calórica de aproximadamente el 24% proveniente de alimentos procesados y ultraprocesados, y una prevalencia de 17 ingestas inadecuadas de micronutrientes según las DRIs. El grupo con periodontitis presentó una tendencia a peores indicadores nutricionales en comparación con el grupo sin periodontitis (sin diferencias estadísticamente significativas). **Conclusiones:** En la muestra evaluada en este estudio, observamos que la mayoría de los sujetos presentaban una doble carga de malnutrición, con una tendencia a peores indicadores en el grupo con periodontitis. Estos hallazgos eran desconocidos para los pacientes. Una mayor evidencia de malnutrición en pacientes con periodontitis permitirá un enfoque interdisciplinario para prevenir y tratar esta afección crónica.

Keywords: malnutrición, inadecuaciones nutricionales, periodontitis
Financing: Becas para estudios de posgrado de la SECIHTI México. PROSNII, Universidad de Guadalajara, México.
Acknowledgments: A los participantes del estudio y a todos los colaboradores.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar.

369
HS924FT

IMPACTO MEDIOAMBIENTAL Y NIVEL DE PROCESAMIENTO DE LA DIETA EN CHILE

Carolina Araya Bastias[1,2], Josefa María Fellegger Garzillo[3], Carlos Celis Morales[2]
(1) University of Glasgow, School of Health and Wellbeing, Glasgow, Reino Unido. (2) University of Glasgow, School of Cardiovascular and Metabolic Health, Glasgow, Reino Unido (3) Universidade de São Paulo, Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde, São Paulo, Brasil.

Introducción: Chile enfrenta un alto nivel de obesidad, derivado principalmente de una baja calidad de la dieta y creciente consumo de alimentos ultraprocesados. Al mismo tiempo, el cambio climático amenaza los sistemas de producción de alimentos y la seguridad alimentaria. En este contexto, evaluar el impacto medioambiental de la dieta según el nivel de procesamiento de los alimentos es fundamental para identificar cambios dietarios que promuevan una alimentación saludable y sostenible en Chile. **Objetivo:** Determinar el impacto medioambiental de la dieta en Chile según el nivel de procesamiento de los alimentos. **Metodología:** Los datos de consumo alimentario se obtuvieron de la Encuesta Nacional de Consumo Alimentario (ENCA) 2010, realizada en una muestra representativa del país (n=4.920). Se estimaron las huellas de carbono, hídrica y ecológica de los alimentos, considerando factores de conversión, gas y agua utilizados en su preparación. Los alimentos fueron categorizados según la clasificación NOVA en cuatro grupos y 37 subgrupos según su nivel de procesamiento. La contribución de cada grupo NOVA a la ingesta energética y a las huellas medioambientales fue ajustada por 1000 kcal y presentada como media y desviación estándar (DE). **Resultados:** La ingesta energética media (DE) fue de 1.934 (468) kcal/persona/día. Las huellas de carbono, hídrica y ecológica presentaron una media (DE) de 2,0 (1,6) kg CO_2-equivalentes, 1.456,7 (768,3) litros y 11,8 (9,3) m^2 por persona/día/1000 kcal, respectivamente. Los alimentos naturales o mínimamente procesados representaron la mayor proporción de las huellas ambientales (58,5%, 56,4% y 55,1% para huella de carbono, hídrica y ecológica, respectivamente), derivadas principalmente del consumo de carne roja. Los alimentos ultraprocesados se posicionaron en un segundo lugar (23–28%), seguidos por los alimentos procesados (11-16%) e ingredientes culinarios procesados (3-6%). **Conclusiones:** Reducir el consumo de carne roja y reemplazar alimentos ultraprocesados por fuentes proteicas vegetales podría mejorar simultáneamente la calidad y sostenibilidad de la dieta en Chile.

Keywords: dieta, alimentos ultraprocesados, huella de carbono
Financing: Beca Chile de Doctorado en el extranjero, ANID (Agencia Nacional de Investigación y Desarrollo Chile).
Acknowledgments: Agradecimientos a Beca Chile y a los profesores Carlos Celis Morales y Josefa MF. Garzillo.
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflicto de interés.

370
HT916FC

NMR-BASED METABOLOMICS REVEALS LINKS BETWEEN ENERGY METABOLISM AND INFLAMMATION IN HYPERTENSION

Metabolómica por RMN de ^1H revela vínculos entre metabolismo energético e inflamación en hipertensión

Agnes Ciafrino[1], Marcia Ribeiro[2], Natália A. Borges[3], Aline D. Pereira[3], Denise Mafra[1,2], Ludmila FMF Cardozo[1]
(1) Federal University Fluminense (UFF), Niterói, RJ, Brazil. (2) Federal University of Rio de Janeiro (UFRJ), IBCCF, Rio de Janeiro (RJ), Brazil. (3) State University of Rio de Janeiro (UERJ), Cabo Frio, RJ, Brazil.

Resumen. Introduction: Hypertension is characterized by complex metabolic disturbances that contribute to vascular dysfunction, oxidative stress, and chronic low-grade inflammation. Metabolomics has emerged as a powerful tool to uncover integrated metabolic signatures associated with these processes. **Objective**: To characterize the serum metabolomic profile of patients with hypertension using ^1H-NMR spectroscopy. **Methods**: This cross-sectional study included hypertensive patients under stable antihypertensive therapy. PBMCs were isolated and mRNA expression of *NRF2* was assessed by qPCR (ΔΔCt, normalized to GAPDH). Lipid peroxidation (MDA) was measured by TBARS, and protein carbonyls were determined. Inflammatory status was evaluated by C-reactive protein (CRP) on plasma. Serum metabolomic profiling was per-

formed by ^1H NMR (600 MHz). **Results:** Twenty participants were analyzed (75% women; 60.3 ± 9.8 years; BMI 30.8 ± 7.77 kg/m²). Metabolomic analysis revealed wide interindividual variability in metabolic profiles. MDA was positively correlated with glycerol (r= 0.452; p= 0.045), while protein carbonyls were positively associated with 3-hydroxybutyrate (r= 0.534; p= 0.015), suggesting enhanced lipid oxidation and alterations in energy substrate utilization. CRP showed inverse correlations with acetate (r= −0.542; p = 0.031), glutamine (r= −0.482; p = 0.031), and glycine (r= −0.571; p = 0.008), indicating that lower inflammatory status is associated with a distinct metabolic pattern. Overall, these associations point to an integrated metabolic shift involving amino acid availability, intermediary metabolism, and redox balance, reflecting the interplay between energy metabolism and inflammatory processes in hypertension. **Conclusion**: Hypertensive patients exhibit a metabolomic signature indicative of metabolic remodeling, integrating disruptions in energy metabolism with oxidative stress and inflammation. These findings highlight interplay between amino acid availability, ketone body dynamics, and inflammatory pathways, supporting the use of ^1H NMR metabolomics as a complementary approach to characterize the pathophysiology of hypertension.
Keywords: oxidative stress, hypertension, metabolomics
Financing: Faperj, Cnpq and Capes
Acknowledgments: This research used LNBR/CNPEM facilities; authors acknowledge staff assistance during experiments (RMN-20250458).
Disclosure of conflict of interest: We have no conflict of interest to declare.

371
JB726CS
INGESTA ALIMENTARIA Y FACTORES ASOCIADOS EN PERSONAS SOMETIDAS A HEMODIÁLISIS CRÓNICA
Alisson Machado[1], Giovana Munari Reis[1], Luana Jorge de Sousa[1]
(1) Universidade de São Paulo, Faculdade de Saúde Pública, São Paulo, Brasil
Contexto: A alimentação desempenha papel fundamental no manejo clínico de indivíduos com doença renal crônica (DRC) em hemodiálise. Portanto, a avaliação contínua da qualidade da alimentação desses indivíduos e dos fatores associados é fundamental. **Objetivo:** Analisar o consumo alimentar e os fatores associados em indivíduos com DRC submetidos à hemodiálise crônica. **Metodologia:** Foi realizado um estudo transversal com dados da coorte HemoSAN, em andamento, composta por indivíduos adultos submetidos à hemodiálise em um serviço de nefrologia de São Paulo. Os dados foram coletados por questionário estruturado e recordatório alimentar de 24 horas. Nestas análises, foram considerados os marcadores de consumo alimentar do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. Os dados foram apresentados em frequências absoluta e relativa, e as associações analisadas pelo teste exato de Fisher (software Jamovi, versão 2.7.24). A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo (processo 89354725.7.0000.5421). **Resultados:** Foram incluídos 67 participantes, com predominância de sexo masculino (58,2%) e adultos (64,6%), além de maior frequência de indivíduos brancos e pardos (35,8% cada). Observou-se maior frequência de consumo de bebidas adoçadas (67,2%), verduras (64,2%) e feijão (59,7%), enquanto a não ingestão foi mais frequente para embutidos (73,1%) e bolachas salgadas (68,7%). Os grupos de frutas e doces apresentaram distribuição semelhante entre consumo e não consumo. Observou-se tendência de maior frequência de ingestão de verduras entre indivíduos brancos em comparação aos pretos/pardos (79,2% vs 51,4%; p = 0,054). Não foram observadas associações para os demais marcadores. **Conclusão:** Apesar de a maioria ter ingerido verduras e feijão no dia anterior, observou-se elevada frequência de consumo de bebidas adoçadas entre os participantes, evidenciando a necessidade de estratégias de educação alimentar e nutricional.
Keywords: consumo alimentar, doença renal crônica, hemodiálise
Financing: El presente trabajo fue realizado con apoyo de CAPES – Brasil, bajo el Código de Financiamiento 001.
Disclosure of conflict of interest: No existen conflictos de interés que declarar.

372
JC586BJ
ESTADO NUTRICIONAL Y PRESIÓN ARTERIAL EN ADOLESCENTES DE ESCUELAS ESTATALES DEL GRAN LA PLATA
Ricardo Wright[1], Adriana Sanjurjo[1], Corina Aimetta[1], Mariela Cardozo[1], Diana Weingast[1]
(1) Centro de Estudios en Nutrición y Desarrollo Infantil, Comisión de Investigaciones Científicas, calle 52 s/n, La Plata, Buenos Aires, Argentina.
Introducción: En Argentina, la desnutrición disminuyó ante el avance acelerado del sobrepeso y la obesidad, fenómeno que se observa en Latinoamérica. Este proceso, conocido como "transición nutricional", responde al reemplazo de dietas tradicionales por alimentos ultraprocesados y comportamientos sedentarios. En el Gran La Plata, Buenos Aires, Argentina estudios previos evidenciaron altas tasas de exceso de peso y tensión arterial (TA) elevada en población adolescente. **Objetivos:** Determinar el estado nutricional, los valores de TA y los patrones alimentarios en adolescentes de escuelas secundarias estatales urbanas (U) y periurbanas (PU) del Gran La Plata. **Metodología:** Diseño descriptivo transversal cuantitativo con muestra probabilística representativa (error estándar 3%; IC 95%). Se relevaron 1.206 estudiantes de 12 a 18 años en 23 escuelas. Se midieron peso, talla y TA con protocolos estandarizados. El estado nutricional se clasificó con criterios OMS y la TA según el Consenso de Prevención Cardiovascular en Infancia y Adolescencia. Los patrones alimentarios, relevados mediante una encuesta semiestructurada autoadministrada, se evaluaron conforme a las Guías Alimentarias para la Población Argentina. El análisis estadístico incluyó prevalencias, frecuencias, prueba Chi cuadrado. **Resultados:** El 32,5% presentó exceso de peso (21% sobrepeso; 11,5% obesidad); el bajo peso fue infrecuente (1,8%). Casi 2 de cada 10 estudiantes registró TA alterada: 10,4% prehipertensión y 9,4% hipertensión, sin diferencias significativas entre zonas. La hipertensión aumentó progresivamente con el exceso ponderal: 6,5% en normopeso, 10,7% en sobrepeso y 23,7% en obesidad. El consumo de ultraprocesados fue elevado; el desayuno resultó la comida más omitida, mayormente en estudiantes con exceso de peso. Conclusiones: Se confirma un proceso avanzado de transición nutricional y una prevalencia preocupante de TA elevada vinculada al exceso ponderal. Ello subraya la necesidad de monitoreo e intervenciones multidisciplinarias orientadas a mejorar la calidad alimentaria y reducir el riesgo cardiovascular en población adolescente.
Keywords: estado nutricional, hipertensión, adolescentes
Financing: Ministerio de Salud y Comisión de Investigaciones Científicas de la Provincia de Buenos Aires, Argentina
Disclosure of conflict of interest: Los autores no presentamos conflictos de intereses

373
JD668GD

ESTILO DE VIDA Y RENDIMIENTO ACADÉMICO EN ESTUDIANTES DE MEDICINA. CONCEPCIÓN, PARAGUAY, 2026

Gabriela María Colmán Sosa[1], Antonella Peralta Leguizamón[1], Verónica Alfonso[1], Virgilia Burgo Leguizamón[1], Cecilia Maria Paz Diaz[1]
(1) Universidad Politécnica y Artística del Paraguay, Medicina, Facultad de Ciencias de la Salud, Avenida Bernardino Caballero esquina Capitán Lezcano, Concepción, Paraguay.

Introducción: El estilo de vida que incluye la alimentación, el sueño y la actividad física constituye un determinante clave del bienestar y del rendimiento académico, especialmente en estudiantes del área de la salud, quienes enfrentan elevada carga académica y escaso tiempo para hábitos saludables. **Objetivo:** Analizar la asociación entre los hábitos alimentarios, la calidad del sueño, la actividad física y el rendimiento académico en estudiantes de la carrera de Medicina de la ciudad de Concepción, Paraguay, durante 2026. **Metodología:** Estudio observacional, analítico, transversal, con enfoque cuantitativo. Se aplicó un cuestionario autoadministrado vía Google Forms a una muestra no probabilística por conveniencia de 101 estudiantes de Medicina de la UPAP-Concepción, matriculados en 2026, previo consentimiento informado. Se utilizaron el Índice de Pittsburgh (PSQI) para calidad del sueño, el IPAQ versión corta para actividad física y un cuestionario de hábitos alimentarios; el rendimiento académico se evaluó mediante autopercepción. Protocolo aprobado por el Comité de Ética de la UPAP. El análisis estadístico se realizó en IBM SPSS Statistics v.25, mediante frecuencias, porcentajes, prueba de chi-cuadrado de Pearson y coeficiente V de Cramer, con α = 0,05. **Resultados:** Participaron 101 estudiantes (62,4% mujeres; edad media 22,4 años). El 52,5% calificó su alimentación como regular y el 15,8% como poco o nada saludable; el 68,3% durmió menos de 7 horas por noche; el 31,7% no realizó actividad física en la última semana. Se hallaron asociaciones significativas entre el rendimiento académico y la calidad de la alimentación (χ^2 = 21,49; p = 0,001; V = 0,33) y la calidad del sueño (χ^2 = 26,81; p < 0,001; V = 0,36), ambas de magnitud moderada. La actividad física vigorosa mostró tendencia favorable sin significación estadística (χ^2 = 13,13; p = 0,157). La calidad del sueño y la alimentación se asocian significativamente con el rendimiento académico autopercibido; se recomiendan estrategias integrales universitarias.

Keywords: Estilo de vida, Rendimiento académico, Estudiantes de medicina
Financing: Investigación autofinanciada por los autores. Sin fuentes de financiamiento externas.
Acknowledgments: Agradecemos a los alumnos que participaron, a los docentes y a nuestra docente guía.
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflictos de interés.

374
JD724HB

HOMOGENIZED CHIA-CANDELILLA OLEOGELS FOR THE REFORMULATION OF COOKIES: PHYSICAL PROPERTIES AND PROTEIN DIGESTIBILITY

Nicole iturra[1], Samantha De Pinho[2], Sonia Millao[1], Mónica Rubilar[1]
(1) Universidad de La Frontera, Ingeniería Química, Facultad de Ingeniería y Ciencias, Avenida Francisco Salazar 01145, Temuco, Chile. (2) Universidad de Sao Paulo, Departamento Engenharia de Alimentos, Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos, Pirassununga – SP, Brasil, Pirassununga, Brasil.

Abstract. Processed food consumption in Chile accounts for 28.6% of daily caloric intake, associated with non-communicable chronic diseases (NCDs). Cookies, a growing market segment, contain high levels of saturated and trans fats. Oleogel reformulation offers a viable alternative: matrices structuring oils without altering their lipid profile, mimicking traditional fats. The innovation lies in low-temperature homogenization, increasing oleogel firmness. This approach modulates in vitro digestibility through structural properties, maintaining technological functionality without compromising sensory acceptability, delivering high value-added ingredients for the food industry. **Objective:** To evaluate the effect of homogenized and non-homogenized oleogels, both based on chia seed oil structured with candelilla wax, on the physical properties and in vitro protein digestibility in a cookie matrix. **Methodology:** Oleogels (9% w/w candelilla wax in chia oil) were prepared at 90°C/30min, then cooled; one fraction homogenized (OH) at 40°C/10min, another non-homogenized (OC). Cookies were formulated substituting margarine with OH or OC at four levels (25, 50, 75 and 100%). Samples were characterized by color, specific volume, diameter, moisture, water activity, texture, and protein digestibility (INFOGEST). Data analyzed by one-way ANOVA and Tukey's test ($p<0.05$) using Minitab 19. **Results:** Diameter and specific volume showed no differences, confirming maintained functionality. Lightness decreased with higher oleogel substitution due to reduced water availability. Cookies with OH exhibited greater hardness, indicating a firmer network that enables reducing wax content while increasing oil proportion, minimizing waxy mouthfeel. Water activity and moisture decreased significantly in OH, limiting microbial growth. In itro protein digestion, OH showed no differences vs. margarine in free amino groups and % soluble protein, as the firmer network prevented oil interference with enzymatic activity; conversely, OC showed significant reduction, suggesting its less organized structure limits protein accessibility. **Conclusion:** Homogenization at 40°C enables cookie reformulation with equivalent functionality to margarine, improved lipid profile, and preserved protein digestibility.

Keywords: chia-candelilla oleogels, cookies, protein digestibility
Financing: This work was funded by ANID and Engineering 2030 Project, Faculty of Engineering and Sciences.
Acknowledgments: We thank ANID, UFRO, and USP for funding, and our tutors for their academic guidance.
Disclosure of conflict of interest: We have no conflicts of interest to declare.

375
JG778MR

PATRONES DE MALNUTRICIÓN RELACIONADOS A LA COMPOSICIÓN ÉTNICO-RACIAL EN BRASIL: CONTRIBUCIONES DE LA VIGILANCIA NUTRICIONAL

Caroline Gallo[1], Patricia Constante Jaime[1]
(1) Universidade de São Paulo, Departamento de Nutrição, Faculdade de Saúde Pública, Av. Dr. Arnaldo, 715 - Cerqueira César - 01246-904, São Paulo, Brasil.

Contexto: Sabe-se que iniquidades raciais constituem relevantes determinantes de agravos à saúde. O Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (Sisvan-Web) é uma ferramenta de monitoramento contínuo de usuários do Sistema Único de Saúde brasileiro (SUS) que pode auxiliar na compreensão de determinantes nutricionais e subsidiar esforços de mitigação das desigualdades em saúde. **Objetivo:** Testar o efeito da composição étnico-racial da população sobre a carga de má-nutrição entre adultos usuários do SUS. **Métodos:** Estudo ecológico transversal de múltiplos grupos, tendo as 27 Unidades Federativas (UFs) como unidades analíticas. A proporção da população vulnerabilizada - definida pelo somatório das etnias/raças preta, parda e indígena - de 20 a 59 anos em relação à

população total de mesma idade constituiu a variável independente nos modelos. Definiram-se como variáveis dependentes as prevalências de baixo peso e de obesidade entre adultos registrados no Sisvan-Web em 2024. Empregaram-se modelos de regressão linear robustos para atender ao objetivo proposto. O Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (IDHM, 2021) e a cobertura do Sisvan-Web em 2024 - parcela da população residente registrada no sistema - constituíram covariáveis nos modelos. **Resultados:** As UFs da macrorregião Sul apresentaram menor proporção de população vulnerabilizada concomitante a menor prevalência de baixo peso e maior prevalência de obesidade. As UFs das macrorregiões Norte e Nordeste apresentaram maiores proporções de população vulnerabilizada simultaneamente a maior prevalência de baixo peso e menor prevalência de obesidade. Um incremento de 10 pontos percentuais (p.p.) na população vulnerabilizada relaciona-se a um aumento de 0,165 p.p. ($IC_{95\%}$ 0,095; 0,236) na prevalência de baixo peso e a uma redução de 1,569 p.p. ($IC_{95\%}$ -2,71; -0,427) na prevalência de obesidade. **Conclusões:** Os achados, que devem ser interpretados à luz do delineamento ecológico, revelam relações entre iniquidades étnico-raciais estruturais e um duplo padrão de má-nutrição no Brasil.
Keywords: vigilância alimentar e nutricional, desigualdade racial em saúde, epidemiologia nutricional
Financing: Estudo apoiado pela Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (FAPESP).
Disclosure of conflict of interest: As autoras declaram não possuir conflitos de interesse de qualquer natureza.

376
JG991DS

RELACIÓN ENTRE VITAMINA D Y CALIDAD DEL SUEÑO EN TRABAJADORES POR TURNOS: REVISIÓN NARRATIVA

Sandra Liliana López Arana[2], Daniela Rubio Vega[1], Francisca González Malhue[1]
(1) Universidad Finis Terrae, Escuela de Nutrición y Dietética, Facultad de Medicina y Salud, Av. Pedro de Valdivia 1509, Santiago, Chile. (2) Sin Afiliación

Resumen. Contexto: La vitamina D cumple un rol en la regulación del sueño. La hipovitaminosis D se ha asociado con diversos trastornos del sueño, considerando como insuficientes los niveles <30 ng/mL. Los trabajadores por turnos, debido a la exposición irregular a la luz solar y a las alteraciones del ritmo circadiano, presentan mayor probabilidad de alteraciones en la calidad del sueño. Así, el entorno laboral y las condiciones de trabajo por turnos pueden impactar tanto en los niveles de vitamina D como en la salud del sueño. **Objetivo:** Analizar la relación entre los niveles de vitamina D y la calidad del sueño en trabajadores por turnos. **Metodología:** Se realizó una revisión narrativa mediante una búsqueda en Scopus y PubMed entre los años 2020 a 2025. Se incluyeron estudios en adultos de 25 a 65 años que trabajaran por turnos, considerando los niveles de vitamina D y la calidad del sueño. **Resultados:** Se identificaron inicialmente 90 artículos de los cuales se seleccionaron 6 artículos (5 transversales y 1 de cohorte), provenientes de países asiáticos y Brasil y que cumplieron los criterios de inclusión. Se identificó una posible asociación entre hipovitaminosis D y disminución de la calidad del sueño en trabajadores por turnos. La prevalencia de hipovitaminosis D osciló entre 29% y 43%. La calidad del sueño fue bastante heterogénea debido al uso de instrumentos subjetivos (encuestas) y objetivos (polisomnografía). **Conclusión:** Existe una alta prevalencia de hipovitaminosis D en trabajadores por turnos, población expuesta a un entorno laboral que condiciona tanto la exposición solar como la calidad del sueño. No obstante, la evidencia disponible no establece una relación causal. Se destaca la necesidad de utilizar métodos validados y consensuados para avanzar en un análisis más eficiente de este tema, considerando el impacto del entorno laboral en la salud.
Keywords: vitamina D, calidad del sueño, trabajadores por turnos
Financing: Concurso de Investigación con Colaboración Internacional (CICI) 2024, Universidad Finis Terrae.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar.

377
JH217GH

RELACIÓN ENTRE LOS HÁBITOS ALIMENTARIOS Y LOS TRASTORNOS MENTALES COMUNES EN ADULTOS

Elaine Valdna Oliveira dos Santos[1], Isabela Martins Benseñor[2], Paulo Andrade Lotufo[2], André Russowsky Brunoni[3], **Dirce Maria Marchioni**[1]
(1) Universidade de São Paulo, Departamento de Nutrição, Faculdade de Saúde Pública, Avenida Dr. Arnaldo 715 Cerqueira César CEP 01246-904, São Paulo, Brasil. (2) Universidade de São Paulo, Hospital Universitário, Centro de Pesquisa Clínica e Epidemiológica, Av. Prof. Lineu Prestes 2565 Butantã CEP 05508-000, São Paulo, Brasil. (3) Universidade de São Paulo, Departamento e Instituto de Psiquiatria e Laboratório de Neurociências, Faculdade de Medicina, Rua Dr. Ovídio Pires de Campos 785 Cerqueira César CEP 05403-010, São Paulo, Brasil.

Introdução: A depressão e a ansiedade são classificadas como Transtornos Mentais Comuns (TMC) e afetam milhões de pessoas no mundo, mas sua associação com padrões alimentares permanece pouco explorada. **Objetivo:** Avaliar a associação entre padrões alimentares e TMC, considerando fatores como o ambiente alimentar, condições de saúde e características sociodemográficas. **Métodos:** Avaliação transversal dos padrões alimentares e TMC em adultos participantes do estudo de coorte ELSA-Brasil, que analisou 15.105 indivíduos de ambos os sexos, de 35 a 74 anos de idade, entre 2008 e 2010. Os TMC foram avaliados utilizando o Questionário de Entrevista Clínica Revisado (CIS-R). Os padrões alimentares, por meio de análise fatorial exploratória a partir de um Questionário de Frequência Alimentar validado. Foram utilizados modelos de regressão de Poisson para avaliar associações ajustadas ao ambiente alimentar (estabelecimentos de frutas, vegetais, produtos light/dietéticos e de fast food próximos da residência), idade, sexo, etnia, nível de escolaridade, consumo de álcool e tabaco, presença de diabetes/hipertensão, uso de antidepressivos, atividade física, ingestão energética e índice de massa corporal. Foi utilizado o software Stata 17. O estudo seguiu os padrões éticos da Declaração de Helsinque. **Resultados:** Foram identificados três padrões alimentares: “Conveniência”, positivamente carregado para pães, massas, doces, salgados, ovos, queijo e carnes processadas; “Prudente”, positivamente carregado para cereais, frutas, verduras, frango, peixe e sucos; e “Tradicional Brasileiro”, com carga positiva para arroz, feijão, manteiga e carne, e negativa para nozes e queijo. A alta adesão ao padrão alimentar prudente foi associada a uma prevalência cerca de 10% menor de TMC (IRR = 0,90; IC=0,85–0,96) em comparação com a baixa adesão. Não houve associação significativa para os outros padrões alimentares avaliados. **Conclusões:** O padrão alimentar prudente exerceu um efeito protetor contra TMC. São necessárias mais pesquisas para analisar os efeitos ao longo do tempo.
Keywords: padrões alimentares, depressão, ansiedade
Financing: Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (FAPESP), N°. 2024/05600-0.
Acknowledgments: Os autores agradecem o apoio prestado pela entidade financiadora e pela USP.

Disclosure of conflict of interest: Os autores declaram não ter qualquer conflito de interesses.

378
JH393DG

MARCADORES DE RIESGO CARDIOVASCULAR EN CONDUCTORES DE TRANSPORTE PÚBLICO DE MÉRIDA, YUCATÁN, MÉXICO: ESTUDIO TRANSVERSAL.

Annel Góngora[1], Lidia Moreno-Macías[2], Enrique Barbosa-Martín[3]
(1) Universidad Vizcaya de las Américas, Campus Mérida, Calle 33 núm. 140 entre calle 20-A y 22, Col. Chuburná de Hidalgo, CP 97205., Mérida, México. (2) Universidad Autónoma de Yucatán, Facultad de Medicina, Avenida Itzáes No. 498 x 59 y 59A, Col. Centro, C.P. 97000., Mérida, México (3) Universidad Modelo Campus Mérida, Escuela de Salud., Antigua carretera a Cholul, 200 m después del Periférico, C.P. 97305., Mérida, México

Resumen. Introducción: Debido a su naturaleza sedentaria, la conducción de transporte público se posiciona como una de las ocupaciones de mayor vulnerabilidad epidemiológica. Esta actividad conlleva periodos prolongados de inactividad física y una exposición constante a entornos obesogénicos que favorecen hábitos alimentarios deletéreos. En consecuencia, este grupo poblacional presenta una predisposición crítica al desarrollo riesgo cardiovascular. **Objetivo:** Determinar la frecuencia de marcadores de riesgo cardiovascular en una muestra de operadores de transporte público de la Ciudad de Mérida, Yucatán, México. **Materiales y métodos:** Estudio descriptivo y transversal, con un muestreo no aleatorizado. Se recabaron datos demográficos y se midió peso, talla, circunferencia de cintura y presión arterial sistólica, considerando métodos y puntos de corte reportados por ATPIII, OMS y ENSANUT. Con base en las variables recabadas, se estimó el Índice de Masa Corporal (IMC) y el Índice Cintura-Altura (ICA). Se obtuvieron distribuciones de frecuencias y se efectuaron comparaciones por sexo, mediante la prueba chi-cuadrada. El análisis estadístico se realizó utilizando el software SPSS versión 27.0. **Resultados:** Se evaluaron 257 choferes (89% hombres), con edades entre 18-69 años. El exceso de peso se identificó en el 89% de la muestra, observándose una mayor frecuencia en hombres que en mujeres (90% vs. 79%; p=0.031). El 54.4% en general presentó obesidad central, siendo esta condición más frecuente en hombres (56.5% vs. 37.9%; p=0.010). La frecuencia general de presión arterial elevada fue del 63%, con mayor predominio en hombres (67.5% vs 27.5%; p<0.001). El riesgo cardiovascular encontrado, según el ICA fue de 92.6% (96.05% vs. 65.5%; p<0.001) **Conclusiones.** Los hallazgos evidencian un perfil cardiometabólico crítico que posiciona a los conductores como un grupo de alta prioridad para la salud pública. Este estudio constituye la primera evidencia científica sobre esta población en Mérida, evidenciando un vacío de conocimiento que había invisibilizado los riesgos de este gremio.

Keywords: riesgo cardiovascular, conductores de transporte público, Mérida Yucatán México
Financing: Ninguno
Acknowledgments: A la MTO Ileana Fajardo y MTO Vanessa Domingo Bolio de la Dirección de Nutrición Yucatán.
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener ningún conflicto de interés.

379
JL524TN

DISPARIDAD EN EL CONSUMO DE ALIMENTOS ENTRE ADULTOS Y ADULTOS MAYORES EN BRASIL

Thays Maria Sant'Anna Rosa[1], Daniela Silva Canella[2]
(1) Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Programa de Posgrado en Alimentación, Nutrición y salud, Instituto de Nutrición, R. São Francisco Xavier, 524 - Maracanã, Rio de Janeiro, Brasil (2) Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Departamento de Nutrição Aplicada, Instituto de Nutrición, R. São Francisco Xavier, 524 - Maracanã, Rio de Janeiro, Brasil.

Resumen. Contexto: Se observa un aumento en el consumo de alimentos ultraprocesados y una disminución de los alimentos in natura/mínimamente procesados en la dieta de la población brasileña. Este fenómeno no ocurre de la misma manera en todas las etapas del ciclo de vida, y puede verse influido por otros factores sociodemográficos que pueden actuar conjuntamente en la generación de desigualdades. **Objetivo:** Investigar el consumo de alimentos *in natura*/mínimamente procesados y ultraprocesados entre adultos y personas mayores brasileños, analizando la intersección entre raza/color y género. **Metodología:** A partir de los datos de la Encuesta Nacional de Salud de 2019, se describió el consumo elevado (cinco o más alimentos el día anterior) de alimentos *in natura*/mínimamente procesados y de ultraprocesados, clasificados según la clasificación NOVA, a partir de 4 categorías analíticas construidas mediante la intersección entre raza/color y género (hombre blanco, mujer blanca, hombre marrón/negro, mujer marrón/negra). Además, los resultados se estratificaron según la edad (agrupados en los grupos de 20 a 59 años y de 60 años o más). La diferencia significativa entre las frecuencias relativas de consumo entre las categorías analíticas se identificó a partir de la ausencia de superposición de sus respectivos intervalos de confianza (IC95%). **Resultados:** Se observó que, entre la población adulta, en comparación con las demás categorías, las mujeres blancas presentaban la mayor prevalencia de consumo elevado de *in natura*/mínimamente procesados (25,40%, IC95% 24,02-26,82), mientras que los hombres blancos presentaron una mayor prevalencia de consumo elevado de alimentos ultraprocesados (19,03%, IC95% 17,65-20,48). Entre las personas mayores de 60 años, las mujeres blancas (32,63%, IC95% 30,62-34,71) y hombres blancos (31,93%, IC95% 29,81-34,13) presentaron una mayor prevalencia de consumo elevado de *in natura*/mínimamente procesados en comparación con las demás categorías. **Conclusiones:** El estudio señala diferencias en el consumo de alimentos según la intersección de raza/color y género.

Keywords: interseccionalidad, alimentos in natura/mínimamente procesados, ultraprocesados
Financing: Beca de doctorado (n°88887.014853/2024-00), otorgada por CAPES – Brasil
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

380
JL714ST

COMPARACIÓN DE FACTORES DE RIESGO CARDIOVASCULAR AUTO INFORMADOS PREVIO Y DURANTE LA PANDEMIA DE COVID-19

Isabel Pereyra González[1], Alfonsina Ortiz[2], Florencia Bonjour[2], Andrea Bisio[2]
(1) Universidad Católica del Maule, Nutrición, Facultad de Ciencias de la Salud, Merced 333, Curicó, Chile. (2) Universidad Católica del Uruguay, Facultad de Ciencias de la Salud, Montevideo, Uruguay.

Resumen. Las medidas de salud pública implementadas por el COVID-19 alteraron la vida cotidiana de la población mundial. Si bien las restricciones de movilidad y el distanciamiento social fueron medidas efectivas para reducir los contagios, es probable que al prolongarse en el tiempo influyeran en los factores de riesgo de enfermedad cardiovascular (ECV). El **objetivo** de este estudio fue evaluar los cambios en los factores de riesgo cardiovascular declarados por adultos uruguayos previo y durante la pandemia. **Metodología:** Diseño: estudio transversal, a través

de una encuesta en línea entre adultos uruguayos, utilizando una muestra de conveniencia. Factores de riesgo estudiados: hipertensión, diabetes, dislipidemia, tabaquismo, índice de masa corporal (IMC) y sedentarismo. **Resultados:** Participantes 608 individuos, 68,97 % mujeres, mediana de edad 42 años. Todos los factores de riesgo evaluados aumentaron significativamente durante la pandemia (p < 0,001). La regresión logística reveló que la edad >45 años, la obesidad, la depresión durante la COVID-19, un menor nivel educativo y el estado civil soltero eran predictores significativos del aumento de la incidencia de factores de riesgo de ECV. La depresión se asoció fuertemente con el inicio del tabaquismo (Odds ratio ajustado (ORa) = 6,25), la diabetes (ORa = 7,66) y la dislipidemia (ORa = 8,21). Los participantes con obesidad antes de la pandemia presentaron mayor riesgo de desarrollar hipertensión (ORa = 5,83), diabetes (ORa= 5,62) y dislipidemia (ORa = 2,82). **Conclusiones:** Los factores de riesgo cardiovascular aumentaron durante la pandemia, aunque interpretar las enfermedades no transmisibles (diabetes, hipertensión, dislipidemia) como casos de nueva aparición resulta problemático, ya que su progresión lenta y asintomática sugiere que muchos de ellos podrían no haber sido diagnosticados previamente

Keywords: COVID-19, enfermedad cardiovascular, factores de riesgo
Financing: Lown Scholars Program, Harvard T.H. Chan School of Public Health, Harvard University
Acknowledgments: Agradecemos a los participantes del estudio y al equipo de investigación
Disclosure of conflict of interest: Las autoras declaran no tener conflictos de interés

381
JM636QS

INTERVENCIÓN COMUNITARIA MULTIDISCIPLINARIA PARA MEJORAR LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Ivonne Alejandra Larrea Ureta[1], Genesis Ceron[1], Luz María Valencia[1]
(1) Escuela Superior Politécnica del Litoral (ESPOL), Facultad de Ciencias de la Vida, Campus Gustavo Galindo Km 30.5 de la Vía Perimetral, Guayaquil, Ecuador.

Resumen: La seguridad alimentaria constituye un desafío crítico en Cerrito de los Morreños, una comuna del interior del Golfo de Guayaquil, Ecuador, con aproximadamente 900 habitantes en 185 familias, que carecen de servicios básicos como electricidad y agua potable. Sus principales actividades económicas son la pesca y la recolección de cangrejos. Su aislamiento geográfico y ubicación fuera del territorio continental limitan el acceso físico y económico a alimentos suficientes, inocuos y nutritivos. Además, el suministro de agua potable es insuficiente y su almacenamiento inadecuado incrementa los riesgos sanitarios. Este contexto, junto con la dependencia de alimentos importados y la precariedad de servicios básicos, compromete la nutrición y el bienestar. El objetivo fue evaluar la seguridad alimentaria y diseñar estrategias multidisciplinarias en el marco del programa “Comunidades Saludables y Sostenibles”. Se implementó una intervención integral que combinó talleres de alimentación saludable y sostenible con el diseño de huertos comunitarios, mediante un enfoque interdisciplinario entre Nutrición y Dietética, Ingeniería Agrícola y Diseño Gráfico. Se utilizó un diseño exploratorio correlacional con enfoque mixto. Se aplicaron el Household Dietary Diversity Score (HDDS) y el Household Hunger Scale (HHS), junto con el modelo socioecológico para analizar factores asociados al comportamiento alimentario. La muestra incluyó 72 representantes de hogar y 5 lideresas comunitarias capacitadas. Los resultados evidenciaron una diversidad dietética media a alta, con limitada variabilidad intragrupo y una incidencia de hambre baja a moderada. Persisten barreras económicas y heterogeneidad en la vulnerabilidad. Los componentes prácticos, como los talleres de cocina, incrementaron el interés y la aplicación de conocimientos. El enfoque interdisciplinario permitió implementar estrategias y desarrollar materiales educativos. Se identificaron limitaciones en la representatividad y variables sociodemográficas. Se recomienda fortalecer componentes prácticos, integrar teoría y práctica, y evaluar en distintos períodos económicos. Se concluye que intervenciones multidisciplinarias participativas son clave para mejorar sostenibilidad la seguridad alimentaria.

Keywords: seguridad alimentaria, huertos comunitarios, intervenciones participativas,
Financing: Autofinanciado; transporte terrestre cubierto por la universidad y fluvial por OMARSA S.A.
Acknowledgments: ESPOL y Comunidad Cerrito de los Morreños, Puná
Disclosure of conflict of interest: El estudio fue autofinanciado por los investigadores. Algunos costos de transporte fueron cubiertos por la universidad. Adicionalmente, se contó con apoyo logístico en transporte fluvial proporcionado por la empresa OMARSA S.A. Estos apoyos no influyeron en el diseño del estudio, la recolección y análisis de datos, ni en la interpretación de los resultados.

382
JN494QM

RED PROPOLIS SUPPLEMENTATION IMPROVES LIPID PROFILE IN HEALTHY INDIVIDUALS

La suplementación con propóleo rojo mejora el perfil lipídico en individuos sanos.

Julia Teixeira de Oliveira Meirelles[1], Isabella Saurusaitis de Oliveira[3], Juliana Paula Pereira[2], Karen S. Coutinho-Wolino[2], Natália A. Borges[3], Denise Mafra[1,2]
(1) Graduate Program in Medical Sciences, Fluminense Federal University (UFF), Niterói, RJ, Brasil. (2) Graduate Program in Biological Sciences, Physiology, Federal University of Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brazil. (3) Graduate Program in Food, Nutrition and Health, Institute of Nutrition, State University of Rio de Janeiro (UERJ),, Rio de Janeiro, RJ, Brazil.

Abstrac. Introduction: Propolis is a natural, bee-derived resin composed of plant-derived bioactive compounds, with red propolis distinguished by its unique chemical profile and potential cardiometabolic benefits. However, its potential role in lipid metabolism, particularly in individuals without established disease, remains poorly explored. **Aims:** This study aimed to evaluate the effects of red propolis supplementation on lipid profile in healthy individuals. **Methods:** A randomized, double-blind, placebo-controlled trial was conducted with healthy individuals. Participants received a placebo or 200 mg of red propolis extract (EPP-AF®) administered orally once daily for two months. Anthropometric parameters and lipid profile markers, including total cholesterol, LDL- c, HDL-c, and triglycerides, were assessed at baseline and post-intervention. Results: Thirty-six individuals were analyzed (26 female, 34.1 ± 10.4 years, BMI 25.5 ± 4.9 kg/m²), with 19 in the red propolis group and 17 in the placebo group. Supplementation significantly reduced LDL-c levels compared to placebo (Δ = −20.93 ± 25.6; p = 0.034). No significant changes were observed for the other parameters. The intervention was well tolerated, with no adverse effects reported. **Conclusion:** Red propolis supplementation significantly improved LDL-cholesterol levels in healthy individuals, representing a novel and promising nutritional strategy for early modulation of cardiovascular risk.

These findings highlight the potential of bioactive compounds derived from natural products as preventive approaches targeting lipid metabolism.
Keywords: red propolis, lipid profile, cardiovascular disease
Financing: Faperj, CNPq
Disclosure of conflict of interest: The authors declare no conflicts of interest.

383
JR439GF
CALIDAD DE LA DIETA Y CARACTERÍSTICAS ANTROPOMÉTRICAS EN ADOLESCENTES JUGADORES DE FUTBOL BANDERA
Delia Juliana Sansores España[1], Ximena Díaz-Garduño[1], Raziel Rodríguez-Aguayo[1], Hanna Laura Ojeda-Herrera[1], Noriyouky Ix-Ruiz[1], Enrique Barbosa-Martín[1]
(1) Escuela de Salud. Universidad Modelo, Mérida, Yucatán, México.
Resumen. Contexto. El fútbol bandera (FB) es un deporte próximo que incorporarse a los Juegos Olímpicos. En adolescentes, la evaluación del estado nutricional es fundamental para favorecer un crecimiento adecuado. En este contexto, la calidad de la dieta, evaluada mediante el Índice Internacional de Calidad de la Dieta (IICD), permite analizar la alimentación y su relación con características antropométricas en esta población. **Objetivo.** Determinar la relación entre la calidad de la dieta y las características antropométricas en adolescentes jugadores de fútbol bandera de un equipo en Mérida, México. **Metodología.** Estudio descriptivo y transversal en jugadores de FB. Se evaluaron indicadores antropométricos mediante la metodología ISAK-2. La dieta se analizó con recordatorios de 24 horas y el IICD. Se realizaron pruebas t de Student o U de Mann-Whitney para comparaciones y se estimó el coeficiente de correlación de Spearman (rs). Los análisis se realizaron con el software SPSS versión 27.0. **Resultados.** Se evaluaron 24 jugadores (45.8% mujeres), con mediana de edad de 16 (16-17.3) años. Los hombres presentaron mayor circunferencia de cintura (76.8±4.6 vs 69.5±4.1 cm; p<0.001) y masa muscular (33.6±4.2 vs 22.7±2.4 kg; p<0.001). Asimismo, mostraron mayor ingesta energética y de macronutrimentos. En el IICD, los hombres obtuvieron mayor puntaje en “adecuación” de fibra, hierro y calcio, mientras que las mujeres presentaron mayor puntaje en “moderación” y colesterol. El hierro y calcio se correlacionaron positivamente con masa muscular (rs=0.449; p=0.028) y la talla (rs=0.416; p=0.043). La masa muscular se asoció con la ingesta de magnesio (rs=0.633; p=0.001). **Conclusiones.** Existen diferencias por sexo en composición corporal, ingesta dietética y calidad de la dieta. La masa muscular y la talla se relacionan con la adecuación de micronutrimentos, destacando la importancia de una alimentación adecuada en adolescentes deportistas.
Keywords: adolescente, calidad de la dieta, composición corporal
Financing: Recursos propios de la Universidad Modelo de Mérida.
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflicto de interés.

384
JS124HK
ULTRA-PROCESSED FOOD CONSUMPTION IS ASSOCIATED WITH INFLAMMATORY AND METABOLIC ALTERATIONS IN PATIENTS WITH DYSLIPIDEMIA
Alimentos ultraprocesados se asocian con alteraciones inflamatorias y metabólicas en pacientes con dislipidemia
Ludmila Cardozo[1], Mariana Granito[1], Thaysi Andrade[1], Karen Coutinho-Wolino[2], Denise Mafra[1,2], Marcelo Ribeiro-Alves[3]
(1) Fluminense Federal University (UFF), Niterói, Rio de Janeiro, Brazil. (2) Federal University of Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro (RJ), Brazil. (3) National Institute of Infectology Evandro Chagas (INI/Fiocruz), Rio de Janeiro (RJ), Brazil.
Resumen. Introduction: The consumption of ultra-processed foods (UPFs) has increased in recent decades and has been associated with poorer dietary quality, low-grade systemic inflammation, and higher cardiometabolic risk. As patients with dyslipidemia have increased cardiovascular risk, investigating the relationship between UPF intake and inflammatory and metabolic markers is relevant. The aim of this study was to evaluate the relationship between the frequency of UPF consumption and inflammatory and metabolic markers in patients with dyslipidemia. **Methods:** This cross-sectional study assessed dietary intake using three 24-hour dietary recalls on non-consecutive days and a food frequency questionnaire addressing 13 groups of UPFs most commonly consumed in Brazil. Blood samples were collected for routine biochemical tests, including C-reactive protein (CRP). **Results:** Fifty-six patients participated in the study [50 years (IQR = 22.25); BMI 27.55 kg/m² (IQR = 6.62); 75% female]. More frequent consumption of specific UPFs was associated with higher inflammatory markers. Compared with non-consumers, individuals who consumed industrialized sauces, powdered soft drinks, and soft drinks ≥5 times/week had significantly higher CRP levels (p=0.01, p=0.0003, p=0.03, respectively). Similarly, margarine intake (3–4 times/week) was associated with higher CRP (p<0.0001) and a trend toward higher fibrinogen levels (p = 0.054). In addition, more frequent consumption of packaged savory biscuits was associated with higher uric acid levels (p = 0.02). **Conclusion:** In patients with dyslipidemia, higher UPF consumption was associated with adverse inflammatory and metabolic changes, reinforcing the importance of reducing UPF intake in cardiometabolic risk management.
Keywords: ultra-processed foods, inflammation, dyslipidemia
Financing: Financed by CAPES, CNPq (305822/2025-0), and FAPERJ (E-26/202.524/2019; E-26/200.284/2023).
Disclosure of conflict of interest: We have no conflict of interest to declare.

385
JS748GD
VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO DE REFERENCIA COMPARANDO PORCIONES TEÓRICAS Y REALES EN PRODUCTOS LÁCTEOS Y HUEVO.
Sandra Beatriz Morales Perez[1,2], **Sandra Beatriz Morales Pérez**[1,2], Julieta Salazar[1,2], Maholia Rosales[1], Miriam Alvarado[1]
(1) Universidad de San Carlos de Guatemala, Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Químicas y Farmacia, Ciudad Universitaria, zona 12, Guatemala, Guatemala. (2) Universidad de San Carlos de Guatemala, Unidad de Investigación y Estudios Integrales sobre Alimentos Autóctonos de la Región -UNIAR-, Facultad de Ciencias Químicas y Farmacia, Ciudad Universitaria, zona 12, Guatemala, Guatemala.
Resumen. Las porciones alimentarias son fundamentales en la evaluación del consumo dietético y en la planificación nutricional, debido a que permiten estimar la ingesta de energía y nutrientes. Según estudios de Estrada & Fuhr, 2022; Cadavid Castro y colaboradores, 2006 han señalado diferencias entre porciones teóricas y porciones reales de los alimentos, lo que afecta la exactitud de los instrumentos utilizados en alimentación y nutrición. El objetivo fue validar un instrumento de referencia mediante la comparación de medidas de peso y volumen de las porciones teóricas y las reales de productos alimenticios de lácteos y huevo. El estudio se desarrolló en el Laboratorio de Alimentos de la Facultad de Ciencias Químicas

y Farmacia de la Universidad de San Carlos de Guatemala con un enfoque cuantitativo, de diseño experimental, analítico y corte transversal. Se evaluaron 36 alimentos del grupo de lácteos y huevo, se utilizó un diseño trifactorial, para determinar el número de repeticiones necesarias, cada investigador realizó cinco mediciones consecutivas del mismo alimento utilizando utensilios estandarizados y balanzas digitales. Los datos se analizaron utilizando el software estadístico SPSS a través de la prueba t de Student y el tamaño del efecto mediante la D de Cohen. Los resultados evidenciaron que 32 (88,9%) de los 36 alimentos evaluados presentaron diferencias estadísticamente significativas entre las mediciones experimentales y los valores teóricos de referencia, presentaron discrepancias significativas con tamaños del efecto mayoritariamente grandes (D de Cohen > 0.80). Por otro lado, cuatro alimentos (11,1%) no mostraron diferencias significativas (p > 0.05). Finalmente, el 89% de las porciones evaluadas evidenciaron discrepancias entre los valores reales y teóricos, por lo que los valores establecidos en el instrumento de referencia deben considerarse solo como aproximaciones útiles y no medidas absolutas. Esta variabilidad persiste aun con metodología estandarizada y dificulta definir medidas precisas y uniformes.

Keywords: porciones alimentarias, validación, estandarización
Financing: No aplica
Acknowledgments: A los estudiantes que colaboraron en la recolección de los datos
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

386
JT895GS

HÁBITOS ALIMENTARIOS Y DISPEPSIA FUNCIONAL EN ADULTOS DEL CERCADO DE LIMA-PERÚ 2023

Juana Margarita Flores-Luna[3], Luz Fabiola Guadalupe Sifuentes de Posadas[2], Henry Guija-Guerra[4], Alfredo Juan Flavio Díaz-Guadalupe[5], Vanessa del Socorro Ruiz Quiroga[1]
(1) Universidad Privada Norbert Wiener, Escuela Académico Profesional de Farmacia y Bioquímica, Facultad de Farmacia y Bioquímica, Av. Arequipa 448, Lima, Perú. (2) Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Farmacología, Bromatología y Toxicología, Farmacia y Bioquímica, Jirón Puno N° 1002, Lima, Perú. (3) Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Bioquímica, Farmacia y Bioquímica, Jirón Puno N° 1002, Lima, Perú. (4) Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Instituto de Investigación de Bioquímica, Biología Molecular y Nutrición " Alberto Guzmán Barrón", Medicina, Av. Grau N.°755, Lima, Perú (5) Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas, Av. Angamos Este 2520, Surquillo, Lima, Perú.

Resumen. Introducción: En los últimos cuarenta años los hábitos alimentarios, así como los estilos de vida de las personas a nivel mundial han ido cambiando lo cual ha conllevado a que las personas consuman con mayor frecuencia sus alimentos fuera del hogar; asimismo, el ritmo de vida acelerado aunado al estrés ha conllevado a que las personas desarrollen diversas sintomatologías como dolor, plenitud posprandial que son conocidas como síndrome dispéptico. Por lo anteriormente señalado es importante estudiar el efecto que tiene los hábitos alimentarios en el desarrollo del síndrome dispéptico. **Objetivo:** Determinar la relación entre los hábitos alimentarios y el síndrome dispéptico funcional en personas adultas, Lima-2023. **Metodología.** La muestra estuvo conformada por 183 personas adultas del cercado de Lima (Perú) que presentaban síntomas de dispepsia funcional. El instrumento empleado fue un cuestionario de hábitos alimentarios y de síndrome dispéptico validado cuyo alfa de Cronbach fue de 0.774 (aceptable). **Resultados.** El 46.4% fueron mujeres. Con relación al consumo de frutas o zumo todos los días, verduras cocinadas o frescas una vez al día y frutos secos 2 a 3 veces por semana el 66.7%, 69,9% y 55.2% respectivamente manifestaron consumirlo. El 68.9% manifestó consumir regularmente pescado, el 53% consumió una o más veces comida rápida y el 46.4% no desayunan. Finalmente, el 69.4% presentó saciedad temprana (dispepsia funcional).
Conclusiones. Los hábitos alimentarios están relacionados con la dispepsia funcional en las personas adultas del cercado de Lima.

Keywords: síndrome dispéptico funcional, hábitos alimentarios, estilos de vida
Financing: Recursos propios
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflicto de intereses.

387
KB222MM

LA PROGRAMACIÓN METABÓLICA TEMPRANA MODIFICA LA REMODELACIÓN VASCULAR-ESTROMAL DEL TEJIDO ADIPOSO DURANTE EL AYUNO INTERMITENTE

Roberto Carlos Pérez Kast[1,2], Sonia Amelia Lozano Sepúlveda[1], Juan Pablo Reyes Grajeda[3], Marco Antonio Ponce Camacho[4], Alberto Camacho Morales[1]
(1) Departamento de Bioquímica y Medicina Molecular, Facultad de Medicina, Universidad Autónoma de Nuevo León, Monterrey, México. (2) Coordinación de Nutriología Clínica-Enfermedad, Facultad de Salud Pública y Nutrición, Universidad Autónoma de Nuevo León, Monterrey, México. (3) Instituto Nacional de Medicina Genómica, Ciudad de México, México. (4) Departamento de Anatomía Patológica, Facultad de Medicina, Universidad Autónoma de Nuevo León, Monterrey, México.

Resumen. Contexto: La programación metabólica temprana (PMT) inducida por mala calidad nutricional materna se ha asociado con alteraciones metabólicas y mayor susceptibilidad al desarrollo de enfermedades no transmisibles en la descendencia. En este contexto, el tejido adiposo desempeña un papel relevante por su capacidad de responder a estímulos nutricionales mediante adaptaciones metabólicas y estructurales. El ayuno intermitente (AI) ha sido propuesto como estrategia para el abordaje de la obesidad; sin embargo, su efectividad podría depender de adaptaciones establecidas durante ventanas críticas del desarrollo. **Objetivo(s)**: Determinar si la PMT modifica la remodelación vascular-estromal del tejido adiposo durante el AI. **Metodología**: Se realizó un modelo murino de PMT inducida por dieta con patrón occidental (dieta de cafetería, CAF) materna en ratones C57BL/6J. Las hembras fueron alimentadas con dieta control o CAF durante los periodos pregestacional, gestacional y de lactancia. Tras el destete, las crías recibieron exclusivamente dieta control y, a los dos meses de edad, fueron sometidas a un protocolo de ayuno en días alternos durante 4 semanas. Al finalizar el protocolo, se recolectó tejido adiposo epididimal (TAE) de los machos para análisis transcriptómico mediante microarreglo y evaluación histológica. **Resultados**: El análisis transcriptómico del TAE reveló sobreexpresión de genes asociados con remodelación vascular (*Vegfa*, *Vegfb*, *Pecam1*, *Kdr* y *Tek*) y componentes del estroma y matriz extracelular (*Col4a1*, *Col4a2, Col15a1*, *Lama4* y *Adamts5*) en la descendencia CAF sometida a AI. Consistentemente, en los cortes histológicos del TAE se observó incremento de la vasculatura, del componente estromal/extracelular y mayor infiltrado celular respecto al grupo control. **Conclusiones**: Los hallazgos sugieren que la PMT inducida por dieta CAF materna modifica la respuesta del tejido adiposo al AI, caracterizada por cambios transcriptómicos y morfológicos del componente vascular-estromal del TAE.

Keywords: programación metabólica temprana, ayuno intermitente, remodelación tisular.
Financing: Proyecto de Ciencia Básica y de Frontera, otorgada por SECIHTI, México.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar.

388
KD783DJ

DESARROLLO Y VALIDACIÓN DE INDICADORES DE CALIDAD EN ATENCIÓN NUTRICIONAL MATERNA EN QUITO

Nataly Narvaez[1], Angélica Guevara Yánez[1], José Ocaña Navas[2], Mónica Ancira Moreno[3]
(1) Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Facultad de Salud y Bienestar, Medicina, Avenida 12 de Octubre 1076 y Vicente Ramón Roca, Quito, Ecuador (2) Instituto de Salud Pública ISP, Facultad de Salud y Bienestar, Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Quito/Ecuador. (3) Departamento de Salud, División de Ciencias e Ingenierías, Universidad Iberoamericana, Ciudad de México/México.

Resumen. Introducción: La malnutrición materna continúa siendo un problema relevante de salud pública en América Latina, con implicaciones directas en la salud materna y perinatal. En Ecuador, coexisten desnutrición, anemia y obesidad en mujeres en edad reproductiva, lo que evidencia la necesidad de fortalecer la calidad de la atención nutricional, especialmente en el primer nivel de atención. En un contexto nacional donde la reducción de la desnutrición crónica es prioritaria, la ausencia de indicadores de calidad limita su evaluación sistemática. Este estudio se enmarca en una iniciativa regional con México y Guatemala para fortalecer la medición de la calidad en atención materna. **Objetivo:** Desarrollar un conjunto de indicadores válidos y pertinentes para evaluar la calidad de la atención nutricional materna en las etapas de preconcepción, embarazo y posparto en servicios de salud pública de primer nivel en Quito durante 2026. **Metodología:** Estudio mixto con diseño descriptivo-analítico. Se realizó análisis documental de normativa nacional e internacional y revisión estructurada de literatura para identificar indicadores de calidad y organizarlos según el modelo Donabedian. Los indicadores fueron sometidos a validación por expertos mediante escala Likert y cálculo del Índice de Validez de Contenido. Finalmente, se ejecutará un pilotaje en centros de salud mediante revisión de historias clínicas, evaluando el cumplimiento bajo el enfoque All-or-None. **Resultados:** Se identificaron indicadores clave relacionados con evaluación nutricional, suplementación con micronutrientes, detección de anemia, control del peso gestacional y consejería nutricional. Asimismo, se evidenció heterogeneidad en lineamientos técnicos y ausencia de herramientas validadas en el contexto ecuatoriano. **Conclusiones:** La generación de indicadores contextualizados fortalece la evaluación de la calidad en atención nutricional materna, aportando evidencia clave para la toma de decisiones y la mejora continua de los servicios de salud. Asimismo, este estudio contribuye a la comparabilidad regional y al fortalecimiento de los sistemas de salud en América Latina.

Keywords: Atención nutricional materna, Indicadores de calidad en salud, Atención primaria de salud
Financing: Autofinanciado
Acknowledgments: Agradecemos a nuestros padres y familia, tutores y al equipo THP por su apoyo constante.
Disclosure of conflict of interest: Declaramos no tener conflicto de interés

389
KF521CQ

RISCO DE SARCOPENIA EM IDOSOS EM UNIDADE DE URGÊNCIA E EMERGÊNCIA DE UM HOSPITAL PÚBLICO

Riesgo de sarcopenia en pacientes ancianos en la unidad de urgencias de un hospital público

Vitória Oliveira[1], Maria Olívia Sousa Vilela[1], Marina Rodrigues Barbosa[1], Naruna Pereira Rocha[2]
(1) Universidade Federal de Uberlândia (UFU), Departamento de Nutrição, Faculdade de Medicina, Avenida Pará 1720 - Umuarama, Uberlândia, Brasil. (2) Hospital de Clínicas da Universidade Federal de Uberlândia (HC-UFU/EBSERH), Nutrição EBSERH, Hospital de Clínicas / EBSERH, Uberlândia, Minas Gerais, Brasil, Uberlândia, Brasil.

Resumo. Introdução: O envelhecimento está associado a alterações fisiológicas que favorecem a perda funcional, sendo a sarcopenia uma condição frequente em idosos hospitalizados. Em unidades de urgência e emergência, a desnutrição e a perda de massa muscular podem agravar desfechos clínicos, aumentar o tempo de internação e o risco de complicações. Nesse contexto, a triagem precoce do risco de sarcopenia torna-se essencial**. Objetivo:** Avaliar a prevalência do risco de sarcopenia em pacientes idosos hospitalizados utilizando o instrumento de triagem SARC-F. **Metodologia:** Estudo tranversal e analítico realizado na Unidade de Urgência e Emergência de um Hospital Universitário do Sistema Único de Saúde (SUS). Foram coletados dados sociodemográficos e antropométricos, além da aplicação da Mini Avaliação Nutricional (MAN) para triagem nutricional e do instrumento strenght assistance with walking rising from a chair climbing stairs and falls (SARC-F) para o risco de sarcopenia. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (parecer nº 7.822.151). Os dados foram tabulados no Excel® e analisados no Stata®, por estatística descritiva e associativa. **Resultados**: Foram avaliados 103 idosos do sexo masculino, com média de idade de 71,4±7,88 anos, sendo 43% autodeclarados brancos. A triagem nutricional identificou 42,7% dos pacientes em risco de desnutrição e 22,3% desnutridos. O risco sugestivo de sarcopenia foi observado em 42,7% dos idosos. O indíce de massa corporal (IMC) foi menor entre os idosos com risco sugestivo de sarcopenia quando comparados ao sem risco (p<0,001). **Conclusão:** Observou-se elevada frequência de risco de desnutrição e de sarcopenia entre os idosos avaliados, com associação a menores valores de IMC. Os dados reforçam a importância da triagem do estado nutricional associada à avaliação do risco de sarcopenia para detecção precoce. A implementação dessas estratégias pode contribuir para intervenções oportunas, reduzindo impactos da internação e favorecendo melhores desfechos clínicos.

Keywords: desnutrição, sarcopenia, hospitalização
Financing: O presente estudo contou com apoio do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq).
Acknowledgments: Agradecimentos à UFU, HC-UFU/EBSERH e CNPq pelo apoio à realização desta pesquisa.
Disclosure of conflict of interest: Os autores declaram não possuir conflitos de interesse.

390
KG994QG

CONTENIDO DE POLIFENOLES Y FLAVONOIDES DE LAS HOJAS Y FRUTO DE RUBUS SPARSIFLORUS

Henry Guija-Guerra[1], Emilio Guija-Poma[1], Luzmila Troncoso-Corzo[1]
(1) Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Instituto de Investigación de Bioquímica, Biología Molecular y Nutrición "Alberto Guzmán Barrón", Medicina, Avenida Grau 755, Lima, Perú.

Resumen. Introducción. – Los radicales libres son compuestos caracterizados por tener un electrón desapareado en su orbital,

ser altamente reactivos y encontrarse vinculado a un elevado número de patologías. Las hojas y frutos de las plantas son una fuente importante de compuestos antioxidantes. Las hojas y fruto del *Rubus sparsiflorus,* arbusto que crece de manera silvestre en los Andes del Perú, podría ser una potencial fuente de antioxidantes. **Objetivo:** Determinar los contenidos de polifenoles y flavonoides de las hojas y fruto de *Rubus sparsiflorus.* **Metodología:** Las hojas se colectaron directamente del arbusto, se secaron en estufa y se pulverizaron. Con el polvo se preparó una decocción con agua destilada, se preparó un extracto hidroalcohólico utilizando etanol al 70% y un extracto metanólicos. Estas preparaciones fueron filtradas en papel Whatman N° 1. Con el fruto se preparó un homogenizado acuoso al 10%. Se determinaron los polifenoles con la técnica de Singleton & Rossi y el de flavonoides con la de Jia, Tang & Wu. **Resultados:** La decocción acuosa mostró un contenido de polifenoles de 102.11 mg EAG/g hoja seca, el extracto hidroalcohólico 93.85 mg EAG/g hoja seca y el extracto metanólicos 118.68 mg EAG/g de hoja seca y el fruto 4.15 mg EAG/g de fruta fresca. La decocción acuosa tuvo un contenido de 21.99 mg ECAT/g hoja seca, el extracto hidroalcohólico 26.52 mg ECAT/g hoja seca, el extracto metanólicos 35.74 mg ECAT/g hoja seca y el fruto tuvo 0.72 mg ECAT/g fruta fresca. **Conclusiones:** Las hojas de *Rubus sparsiflorus* son una fuente importante de compuestos antioxidantes, siendo el extracto metanólicos el que mostró el más elevado contenido de polifenoles y flavonoides. El fruto mostró un menor contenido de estos metabolitos.

Keywords: radicales libres, antioxidante, rubus sparsiflorus
Financing: Recursos propios
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflictos de interés

391
KH253QF

CONSUMO DE FRUTAS Y HORTALIZAS ENTRE USUARIOS DE UN PROGRAMA UNIVERSITARIO DE ATENCIÓN NUTRICIONAL

Keciany Alves de Oliveira[1], **Carla Soraya Costa Maia**[1], Paula Alexandre de Freitas[1], Nadine Albuquerque Pereira[1], Soraia Pinheiro Machado[1], María Luísa Pereira de Melo[1]
(1) Universidade Estadual do Ceará, PAIN, Nutrição e Saúde, Campus do Itaperi, UECE, Fortaleza, Brasil.

Resumen. Introducción: La ingesta regular de frutas y hortalizas es un pilar esencial para la promoción de la salud y la prevención del exceso de peso. **Objetivo:** Caracterizar el consumo diario de frutas y hortalizas y el estado nutricional de los usuarios atendidos en un programa universitario de atención nutricional —una actividad de extensión vinculada al posgrado— y comparar el consumo entre estudiantes y miembros de la comunidad. **Metodología:** Estudio transversal realizado con 28 usuarios de un programa universitario de atención nutricional, incluyendo estudiantes, personal universitario y miembros de la comunidad. Se analizaron el sexo, la edad, el índice de masa corporal (IMC) y el consumo diario de frutas y hortalizas, expresado en porciones. El estado nutricional se evaluó mediante el IMC. Los datos se analizaron mediante estadística descriptiva y, para comparar el consumo entre estudiantes y miembros de la comunidad, se utilizó la prueba U de Mann-Whitney. El personal universitario no se incluyó en esta comparación debido al reducido número de participantes (n=2). Se estableció un nivel de significación del 5%. **Resultados:** Participaron en el estudio 28 usuarios, en su mayoría estudiantes (60,7%) y mujeres (82,1%), con una mediana de edad de 25,0 años (P25–P75: 22,0–42,3). Más de la mitad de los participantes (57,1%) presentaba exceso de peso. En cuanto al consumo alimentario, el 42,9% no consumía frutas a diario y el 67,9% consumía, como máximo, una porción al día. Respecto a las hortalizas, el 25,0% no registraba consumo diario y el 82,1% consumía hasta una porción al día. Los estudiantes presentaron un menor consumo de frutas en comparación con los miembros de la comunidad (p=0,013). **Conclusión:** El consumo de frutas y hortalizas fue inferior a lo recomendado, presentando el grupo más joven peores condiciones nutricionales.

Keywords: ingesta, universitarios, nutrición
Financing: PROEXT- PG - CAPES
Disclosure of conflict of interest: No hay conflicto de interes

392
KH688FH

SUSTAINABLE DIETS AND FOOD PROCESSING: GAPS IN CURRENT ASSESSMENTS AND A PROPOSED CONCEPTUAL MODEL

Dietas sostenibles y procesamiento de alimentos: un nuevo un modelo conceptual

Matheus Santos Cordeiro[1], Luana Lara Rocha[2], Bruna Aparecida Avelar[3], Alex Oliveira da Câmara[4], Dayan Carvalho Ramos Salles de Oliveira[4], Mariana Carvalho de Menezes[1]
(1) Federal University of Minas Gerais, Department of Nutrition, School of Nursing, Av. Professor Alfredo Balena, 190, Santa Efigênia, CEP 30130-100, Belo Horizonte, Brazil. (2) Federal University of Minas Gerais, Medical School, Av. Professor Alfredo Balena, 190, Santa Efigênia, CEP 30130-100, Belo Horizonte, Brazil. (3) Federal University of Ouro Preto, School of Nutrition, Ouro Preto, Brazil. (4) Oswaldo Cruz Foundation (Fiocruz), National School of Public Health, Rio de Janeiro, Brazil.

Abstract. Background: Transforming food systems has become a central challenge for simultaneously promoting human health, environmental sustainability, and social justice. Despite the growing dominance of ultra-processed foods in diets globally and robust evidence linking their consumption to adverse health outcomes, food processing has received limited attention as a relevant aspect of food system sustainability. **Objective:** To examine how food processing has been considered in assessments of sustainable diets and to develop a conceptual model integrating the degree of processing into the multiple dimensions of food sustainability. **Methods:** A scoping review was conducted following the PRISMA-ScR checklist, with searches performed in PubMed, Scopus, Web of Science, and SciELO without restrictions on date or language. The findings informed the development of a conceptual model through a systematic process, including validation by experts using the Delphi technique. **Results:** The scoping review (57 studies) revealed that food processing is absent in 64.9% of sustainable diet assessments. Studies predominantly focus on the production and consumption of food systems stages and prioritize environmental and health dimensions, while economic and sociocultural dimensions of sustainability are rarely explored. The conceptual model developed integrates the degree of processing, based on the NOVA classification, with food system stages and multiple dimensions of sustainability, highlighting ultra-processing as a central element in the dynamics of unsustainability in contemporary agri-food systems. Expert validation achieved consensus above 80%. **Conclusions:** The findings reveal important gaps in the assessment of diet sustainability, limiting the understanding of the current food system context. The proposed model provides a framework integrating evidence to understand how food processing influences different dimensions of sustainability, enabling the operationalization of this important factor within sustainability assessments and guiding the development of indicators and future empirical

studies to inform policy approaches for more sustainable food systems.
Keywords: sustainable diets, food processing, conceptual model
Financing: FAPEMIG, grant APQ-01432-23; CNPq, grant 380365/2025-1. CNPq/FAPEMIG Productivity Fellowship (grant APQ-06653-24)

393
KH913CH

COMPARACIÓN DE ADHERENCIA ENTRE UN SUPLEMENTO LIPÍDICO FORTIFICADO (SQ-LNS) Y LOS MICRONUTRIENTES ESPOLVOREADOS, NIÑOS GUATEMALTECOS

Manolo Mazariegos[1], Idania Orozco[1], Marvin Alvarez[1], Wilton Pérez[1]
(1) Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá INCAP, Depto. Nutrición y Micronutrientes, Carretera Roosevelt #6-25, zona 11, Guatemala, Guatemala, Guatemala
Resumen. Introducción: Recientemente se ha observado interés creciente en uso de alimentos complementarios lipídicos de pequeñas dosis (SQ-LNS) para la suplementación de niños(as). **Objetivos:** Comparar la aceptabilidad y adherencia de dos suplementos de micronutrientes en niños(as) de 6-12 meses: un alimento lipídico listo para consumir (ACLC) (SQ-LNS; Nutri Listo®) y la formulación estándar de micronutriente espolvoreados (MNP) (fortificación en hogar). Protocolo aprobado por CEI-INCAP. **Métodos:** Diseño aleatorizado por conglomerados. 107 niños aparentemente sanos, 6-12 meses (altiplano occidental Guatemala), asignados ya sea ACLC o MNP. Los niños(as) debieron consumir una dosis diaria del suplemento durante 60 días ininterrumpidos. Visitas domiciliarias cada 15d para evaluar cumplimiento / adherencia y la aceptabilidad del alimento: reporte de la madre de entrega y consumo diario, número de sobres vacíos retornados y percepción de la madre de la aceptabilidad del niño. **Resultados:** Durante visitas domiciliarias a 15, 30, 45d, el porcentaje de niños(as) MNP que consumieron todo el alimento ofrecido fue de 26%, 34% y 34%, respectivamente; mientras que para ACLC, fue de 64%, 72% y 82%, respectivamente ($p<0.05$). El promedio de sobres consumidos por grupos, tanto al inicio como al final, fue 7.2±5 a 7.8±6 para MNP; mientras fue 10.0±5 a 12±4, para ACLC ($p<0.05$). La evaluación global al final del estudio por parte de las madres MNP reportó que solo 13% "consumieron el suplemento todos los días sin problema"; mientras para ACLC, fue 82%. Según la percepción de las madres, 80% reportaron que el MNP "no fue del agrado del niño(a)", mientras que para ACLC, solo un 4% reportó que "no le gustó o le gustó poco". **Conclusión:** el ACLC (SQ-LNS) mostró mejor aceptabilidad y mayor adherencia que MNP en un periodo de 60 días. Los resultados respaldan su consideración como una opción factible en los programas de salud nutrición pública infantil.
Keywords: suplementación infantil, micronutrientes, MNP, SQ-LNS, adherencia.
Financing: Fundación (FANCAP) y Fundación Listo®, Guatemala.

394
KJ225RG

ASOCIACIÓN ENTRE CONSUMO DE EDULCORANTE NO NUTRITIVO ASPARTAMO Y DENSIDAD MAMARIA

Ana Pereira[1], María Luisa Garmendia[1], **Bárbara Rivero**[1], Camila Zancheta[1]
(1) Universidad de Chile, Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos, Santiago, Chile
Resumen. Introducción: La densidad mamaria en la adolescencia es un marcador temprano del riesgo de cáncer de mama. El consumo de edulcorantes no nutritivos ha aumentado drásticamente, especialmente en Chile. No obstante, no se conoce como los edulcorantes pueden modular la composición mamaria a esta edad. **Objetivo:** Evaluar la relación entre la ingesta promedio de aspartamo durante la adolescencia y el volumen fibroglandular absoluto y porcentaje de volumen fibroglandular) en mujeres a los 18 años de edad, pertenecientes a la cohorte del Estudio de Crecimiento y Obesidad (ECO). **Métodos:** Estudio longitudinal que analizó el promedio de consumo de aspartamo en la adolescencia mediante recordatorios de 24 horas (al menos dos) durante la adolescencia (2016-2020). La densidad mamaria se evaluó con absorciometría de rayos X de doble energía. La asociación con la densidad mamaria se determinó mediante modelos de regresión lineal y logística (crudos y ajustados por variables confusoras). Se realizaron análisis de sensibilidad por consumo de otros edulcorantes y análisis estratificados según el número de recordatorios de 24 horas. **Resultados:** Las participantes acudieron a la visita médica entre 2020 y 2021, registrando una edad promedio de 18,87 +/- 0,6 años. El 95,8% de ellas consumió algún edulcorante no nutritivo. Específicamente, el promedio de aspartamo ingerido fue de 38,5 ± 47,3 mg/día. Se identificó que la ingesta promedio y el alto consumo de este edulcorante se asocian de forma directa con un mayor porcentaje de volumen fibroglandular, Estas magnitudes y su dirección positiva se mantuvieron estables tras los análisis de sensibilidad y estratificados. **Conclusión:** El consumo elevado de aspartamo durante la adolescencia se asocia con un mayor porcentaje de volumen fibroglandular en mujeres chilenas nulíparas de 18 años.
Keywords: edulcorantes, aspartame, volumen fibroglandular, densidad mamaría
Financing: Fondecyt 1230813
Disclosure of conflict of interest: Los autores no tiene conflictos de interés

395
KK774NR

DESENVOLVIMENTO INFANTIL DE CRIANÇAS BRASILEIRAS DE 6-59 MESES EM INSEGURANÇA ALIMENTAR: RESULTADOS DO ENANI-2019

Desarrollo infantil de niños brasileños de 6-59 meses en inseguridad alimentaria: Resultados del ENANI-2019
Juliana Mello[1], Nathalia Freitas-Costa[1], Raquel Machado Schincaglia[2], Paula Normando[1], Inês Rugani Ribeiro de Castro[3], Gilberto Kac[1]
(1) Universidade Federal do Rio de Janeiro, Observatório de Epidemiologia Nutricional, Instituto de Nutrição Josué de Castro, Rio de Janeiro, Brasil. (2) Universidade Federal de Goiás, Faculdade de Nutrição, Goiânia, Brasil (3) Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Instituto de Nutrição, Rio de Janeiro, Brasil.
Resumo. Introdução: O Desenvolvimento na Primeira Infância (DPI) é um processo complexo que estabelece as bases para o pleno potencial humano ao longo da vida e pode ser ameaçado pela insegurança alimentar (IA). **Objetivos:** Estimar a associação entre a IA e o DPI em crianças brasileiras de 6—59 meses. **Métodos:** Foram analisados dados de 12.568 crianças de 6—59 meses, provenientes do Estudo Nacional de Alimentação e Nutrição Infantil (ENANI-2019). O DPI foi avaliado pelo Survey of Well-being of Young Children (SWYC), composto por 10 perguntas para cada faixa etária. O quociente de desenvolvimento (QD) foi calculado pela razão entre idade de desenvolvimento, estimada pelo modelo de resposta gradual, e idade cronológica (QD = 1: marcos esperados; QD < 1 ou > 1: abaixo ou acima das expectativas para a idade). A IA no domicílio foi estimada por meio da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar e classificada em segurança alimentar (SA), IA leve e IA moderada/grave. A associação entre IA e QD foi analisada por meio de modelos de re-

gressão linear ajustados por variáveis socioeconômicas. **Resultados:** As prevalências de IA leve e IA moderada/grave foram de, respectivamente, 38,2% e 10,5%. A prevalência de QD < 1 foi de 56,7% e a média do QD foi de 1,01 (IC95%: 0,99;1,03). Crianças em SA apresentaram maiores médias de QD (1,04; IC95%: 1,01;1,07) em comparação àquelas em IA leve (1,04; IC95%: 1,01;1,07) e IA moderada/grave (0,97; IC95%: 0,95;0,99). Crianças em IA leve ou moderada/grave esteve inversamente associado ao QD (IA leve: β = -0,046; IC95%: -0.079; -0.013, p = 0,006; IA moderada/grave: β = -0,061; IC95%: -0.111; -0.011, p = 0,017). **Conclusão:** A IA esteve associada a pior desenvolvimento infantil, mesmo em sua forma leve, reforçando seu papel como importante fator de risco para o DPI, especialmente em contextos de vulnerabilidade socioeconômica.

Keywords: desenvolvimento infantil, insegurança alimentar, nutrição infantil
Financing: Ministério da Saúde, CAPES e FAPERJ.
Disclosure of conflict of interest: Não há conflito de interesse

396
KL277QC

RELACIÓN ENTRE CONSUMO DE SUPLEMENTOS, INGESTA Y NIVEL PLASMÁTICO DE VITAMINA D EN ADULTOS COSTARRICENSES

Raquel Arriola[1], Luis Diego Muñoz Delgado[1], Natalia Valverde Vindas[1], Georgina Gómez Salas[2]
(1) Universidad de Costa Rica, Escuela de Nutrición, Facultad de Medicina, San Pedro, Montes de Oca, San José, Costa Rica (2) Universidad de Costa Rica, Departamento de Bioquímica, Facultad de Medicina, San Pedro, Montes de Oca, San José, Costa Rica

Resumen. Introducción: La vitamina D es un micronutriente de gran interés por su asociación con la salud cardiometabólica, sin embargo, existe una alta prevalencia de hipovitaminosis D a nivel global, donde factores como la ingesta inadecuada, la poca exposición solar, la cantidad de tejido adiposo, entre otras condiciones, tienen un papel importante. **Objetivo:** Determinar la asociación entre el consumo de suplementos dietéticos, la ingesta dietética y los niveles plasmáticos de vitamina D en adultos costarricenses. **Metodología**: Estudio transversal en el que participaron 165 costarricenses entre los 18 y 60 años. Se recolectaron variables sociodemográficas, antropométricas, dietéticas, consumo de suplementos y niveles séricos de vitamina D. Se realizó un análisis descriptivo, comparativo de medias y de correlación. **Resultados:** El 17% de los participantes consumen suplementos con vitamina D. La ingesta total de esta vitamina fue significativamente mayor en los participantes que consumen suplementos (p < 0,001) y esta condición se mantiene al realizar el análisis según características sociodemográficas y antropométricas (p < 0,05). Entre los consumidores de suplementos, el 75% de su ingesta es aportada por el suplemento. Ningún participante alcanzó la IDR para vitamina D al considerar únicamente la alimentación y sólo el 46% de quienes se suplementaron lograron cubrir la recomendación. Los niveles séricos de vitamina D fueron significativamente más altos en los consumidores de suplementos, en mujeres y participantes con sobrepeso suplementados con vitamina D. Sin embargo, sólo el 45% de las personas suplementadas lograron niveles plasmáticos de vitamina D iguales o superiores a 30 ng/mL. Se encontró una correlación positiva entre la suplementación y los niveles séricos de la vitamina D (p = 0,008) mientras que la ingesta dietética no mostró correlación (p = 0,912). **Conclusión:** El consumo de suplementos con vitamina D constituyó un aporte significativo a la ingesta de esta vitamina, favoreciendo mejores niveles plasmáticos.

Keywords: vitamina D, suplementos dietéticos, nivel plasmático
Financing: Vicerrectoria de Investigación, Universidad de Costa Rica
Disclosure of conflict of interest: No tengo conflictos de interés

397
KL567BD

IMPACTO AMBIENTAL DE DIETAS DE NUTRIÇÃO ENTERAL DOMICILIAR: ANÁLISE DA PEGADA DE CARBONO

Impacto ambiental de las dietas de nutrición enteral domiciliaria: análisis de la huella de carbono

Giuliane de Matos Wrobel[1], Thais Schultz Rolim[1], Isabella Cavassin[1], Carolina de Quadros Camargo[2], Rubia Daniela Thieme[1], Maria Eliana Madalozzo Schieferdecker[1]
(1) Universidade Federal do Paraná, Programa de Pós-Graduação em Alimentação e Nutrição, Av. Pref. Lothário Meissner, 632, Curitiba, Brasil. (2) Universidade Federal do Paraná, Departamento de Nutrição, Av. Pref. Lothário Meissner, 632, Curitiba, Brasil.

Resumo. Contexto: A Nutrição Enteral Domiciliar (NED) é orientada por protocolos que priorizam a adequação nutricional, sem considerar o impacto ambiental. A pegada de carbono (PC) é um indicador relevante, associada ao consumo de alimentos de origem animal e ultraprocessados. Nos protocolos, as dietas recomendadas podem incluir preparações mistas (fórmulas industrializadas e alimentos) ou com alimentos (preparações compostas exclusivamente por alimentos), podendo influenciar seu impacto ambiental. **Objetivo:** Avaliar o impacto ambiental de dietas recomendadas em protocolos de NED. **Método:** Estudo descritivo-analítico, avaliou dietas recomendadas com alimentos e mistas de protocolos de NED de quatro municípios do Paraná. O impacto ambiental foi estimado pela PC, utilizando o banco de dados SU-EATABLE LIFE. Para fórmulas industrializadas, utilizaram-se valores proxy de produtos lácteos concentrados em pó. A PC total foi calculada e padronizada por 1000 kcal. A contribuição dos grupos alimentares, segundo a classificação NOVA, foi obtida pela soma da PC de cada grupo em relação ao total da dieta. Dados foram analisados por estatística descritiva. **Resultados:** A média da PC foi 1,47±0,15kgCO_2eq/1000kcal, variando de 1,25 a 1,58kgCO_2eq/1000kcal entre os municípios. Curitiba apresentou menor valor e o único com dieta de alimentos exclusiva. Piraquara e Pinhais apresentaram valores semelhantes (1,57 e 1,58kgCO_2eq/1000kcal, respectivamente). Colombo apresentou valor intermediário (1,49kgCO_2eq/1000kcal). Alimentos in natura ou minimamente processados contribuíram com 58–87% da PC, principalmente os de origem animal, com destaque para o leite de vaca utilizado em todos os protocolos. Nos municípios com dietas mistas, ultraprocessados contribuíram com 34–39% da PC, provenientes da fórmula industrializada. Em Curitiba, essa contribuição foi menor pela ausência da fórmula industrializada na preparação. **Conclusão:** O impacto ambiental das dietas recomendadas variou entre municípios, sendo influenciado pela presença de fórmulas industrializadas e alimentos lácteos de origem animal. Dietas exclusivamente com alimentos apresentaram menor PC, podendo indicar importância em incorporar indicadores ambientais no planejamento nutricional.

Keywords: nutrição enteral, pegada de carbono, avaliação do impacto ambiental
Financing: Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – Brasil (CAPES); Código de Financiamento 0001.
Disclosure of conflict of interest: Não temos conflito de interesse a declarar.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 76, Suplemento 1, Octubre 2026
https://doi.org/10.37527/2026.76.S1

398
KM472DC

BEBIDAS VEGETALES VERSUS LECHE EN SUPERMERCADOS CHILENOS: EQUIVALENCIA NUTRICIONAL Y GRADO DE PROCESAMIENTO

Jacqueline Navas[1], Carmen Gloria González[1]
(1) Universidad de Chile, Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA), El Líbano 5524, Macul, Santiago, Chile

Resumen. Introducción: El creciente consumo de bebidas vegetales como sustituto de la leche exige evaluar si su aporte nutricional es equiparable, integrando macro y micronutrientes, fortificación, precio y grado de procesamiento. **Objetivo:** Evaluar si las bebidas vegetales disponibles en cadenas de supermercados en Chile constituyen sustitutos nutricionalmente adecuados de la leche, considerando perfil nutricional, fortificación y grado de procesamiento. **Metodología:** Estudio observacional descriptivo transversal. Se evaluaron 75 bebidas vegetales y 112 leches disponibles en plataformas digitales de siete cadenas de supermercados de Chile (julio a septiembre 2025). Desde el etiquetado nutricional, se registraron aportes de energía, macro y micronutrientes seleccionados. La equivalencia nutricional se evaluó mediante intervalos de confianza al 90% por Bootstrap no paramétrico, con umbral de adecuación de ≥90% respecto a la leche de referencia para energía, proteínas, vitamina B12 y vitamina D. El grado de procesamiento se clasificó por criterio dicotómico derivado de la clasificación NOVA. **Resultados:** De 60 comparaciones posibles, 81,7% se clasificó como no equivalente, 16,7% como complementario nutricional y 1,7% como equivalente nutricional, correspondiendo al grupo soya con sabor frente a leche semidescremada con sabor. Las bebidas de soya fueron las únicas con aporte proteico comparable a las leches (mediana 3,3 g/100 ml). El 96% de las bebidas vegetales y 62% de las leches fue clasificado como ultraprocesadas. Las bebidas vegetales presentaron precios más elevados que las leches. **Conclusiones:** Las bebidas vegetales disponibles en el mercado chileno no constituyen, en general, un reemplazo nutricional equivalente a la leche. La excepción fue la bebida de soya saborizada, equivalente nutricional con la leche semidescremada saborizada. El alto grado de procesamiento y mayor costo son aspectos relevantes para la orientación clínica, subrayando la necesidad de criterios claros para los profesionales de salud para orientar la sustitución de leche por bebidas vegetales, especialmente en grupos con requerimientos nutricionales específicos.

Keywords: bebidas vegetales, equivalencia nutricional, ultraprocesados
Financing: sin financiamiento
Acknowledgments: .
Disclosure of conflict of interest: sin conflictos de interés

399
KN887MK

PLANT-SOURCED ULTRA-PROCESSED FOODS AND HYPERTENSION RISK: EVIDENCE FROM THE NUTRINET BRASIL COHORT

Alimentos ultraprocesados de origen vegetal y riesgo de hipertensión: evidencia de la cohorte NutriNet Brasil

Débora Borges dos Santos Pereira[1,2], Fernanda Marcelina Silva[1,2], Fernanda Rauber[1,2], Maria Laura da Costa Louzada[2,3], Carlos Augusto Monteiro[2,3], Renata Bertazzi Levy[1,2]
(1) University of São Paulo, Preventive Medicine, School of Medicine, São Paulo, Brazil. (2) University of São Paulo, Center for Epidemiological Studies in Health and Nutrition, São Paulo, Brazil (3) University of São Paulo, Nutrition, School of Public Health, São Paulo, Brazil.

Abstract. Background: Hypertension is a major public health concern and a leading risk factor for cardiovascular diseases worldwide. Plant-based diets have often been associated with improved cardiovascular outcomes; however, not all plant-sourced foods confer the same health benefits. The degree of industrial processing, particularly the consumption of ultra-processed foods (UPFs), may play a critical role in shaping these associations. **Aim:** To evaluate the prospective association between plant-based diet and hypertension risk in a cohort of Brazilian adults, distinguishing between the intake of plant-sourced UPFs and non-UPFs. **Methods:** This prospective analysis included 19,163 adults enrolled in the NutriNet Brasil cohort since June 24, 2026. Baseline dietary intake was assessed using the average of two Nova24h dietary recalls. The energy contribution from plant-sourced non-UPF, plant-sourced UPF, and total plant-sourced foods was calculated and categorized into quartiles and also analyzed continuously (per 10% increase). Incident hypertension cases were defined based on measured blood pressure and self-reported medical diagnosis during follow-up. Associations were evaluated using Cox proportional hazards ratios (HR) and 95% confidence intervals (CI). **Results:** Over a mean follow-up of 2.8 years, 1,655 new hypertension cases were identified. Higher intake of plant-sourced non-UPFs was associated with a lower risk of hypertension (HR: 0.73; 95% CI: 0.63–0.85). In contrast, higher consumption of plant-sourced UPFs (HR: 1.32; 95% CI: 1.15–1.52) was linked to an increased risk. No significant association was found for total plant-sourced foods overall. Each 10% increase in plant-sourced non-UPFs reduced risk by 9%, while equivalent increases in plant-sourced UPFs increased risk by 11%. **Conclusions:** Diets with a higher dietary contribution of plant-sourced non-UPFs are associated with a lower risk of hypertension, while plant-sourced UPFs are associated with an increased risk. These results underscore the importance of considering the degree of processing, even within plant-based diets, in strategies for hypertension prevention among adults.

Keywords: food processing, plant-based foods, cardiovascular disease
Financing: The São Paulo Research Foundation (FAPESP), process number: 2024/04265-3.
Acknowledgments: We are grateful to the NutriNet Brasil cohort participants and FAPESP for financial support
Disclosure of conflict of interest: We have no competing interests to declare.

400
KP187PG

CUMPLIMIENTO DEL CALENDARIO DE VACUNACIÓN Y LACTANCIA MATERNA EN UN ASENTAMIENTO INFORMAL DE LA PLATA

Dora Beatriz Colom[1], Celeste Furlotti[1], Natalia Arguello[1], Mariela Mastroianni[1], Laura De Anseris[1], Natalia Exner[1]
(1) Universidad Católica de La Plata, Docencia, Ciencias de la Salud, Av. 44 721, La Plata, Argentina.

Resumen. Los asentamientos informales constituyen territorios históricamente sub-representados en los sistemas de vigilancia epidemiológica y registros sanitarios formales. La Toma de Los Hornos, localizada en la periferia de La Plata, es el asentamiento informal más extenso de la provincia de Buenos Aires, con aproximadamente 6.000 habitantes, y carecía hasta la fecha de datos sistematizados sobre su situación sanitaria materno-infantil. El objetivo fue caracterizar el estado sanitario de mujeres gestantes y niños de 0 a 5 años residentes en dicho asentamiento, con énfasis en la cobertura del calendario nacional de vacunación, la adherencia a los controles de niño sano y las prácticas de alimentación en la primera infancia.
Se realizó un estudio descriptivo, exploratorio y de corte trans-

versal, mediante relevamiento territorial casa por casa durante 2024. El instrumento de recolección incluyó encuestas estructuradas y revisión de libretas sanitarias. La muestra comprendió 174 participantes: 13 mujeres embarazadas y 161 niños y niñas de 0 a 5 años. El 77% de las gestantes cumplió con los controles prenatales mínimos recomendados. En la población infantil, el 83% disponía de libreta sanitaria. La cobertura vacunal completa alcanzó al 69,6%, mientras que el 28,6% presentó esquema incompleto, atribuido principalmente a olvido, desconocimiento, enfermedad intercurrente y barreras de acceso geográfico. El 60,9% cumplió con los controles periódicos de salud infantil. Respecto a la alimentación, el 72% no sostuvo lactancia materna exclusiva durante los primeros seis meses de vida, y se registraron casos de incorporación precoz de leche entera de vaca, práctica contraindicada por su impacto en la biodisponibilidad de hierro y la función renal del lactante. El relevamiento permitió visibilizar brechas sanitarias estructurales en una población sin antecedentes de monitoreo formal, generando evidencia empírica para orientar intervenciones de salud pública y nutrición comunitaria en contextos de alta vulnerabilidad social.

Keywords: salud materno-infantil, asentamientos informales, salud pública
Financing: Becas de honorarios para investigadores
Acknowledgments: A la UCALP, compañeras y familia
Disclosure of conflict of interest: No hay conflictos de interés

401
KP526MD

RELACIÓN Ω6:Ω3 COMO ESTRATEGIA NUTRICIONAL PARA PREVENIR LA NEURODEGENERACIÓN Y DAÑO METABÓLICO INDUCIDO POR DIETA

Samantha Rhein[1], Mariana Cifuentes[2], Nicolás Tobar[3]
(1) Universidad de O´Higgins, Instituto de Ciencias de la Salud - ICS, Chile, Avenida Libertador Bernardo O'Higgins, 611, Rancagua, Chile (2) Universidad de Chile, Laboratorio OMEGA, Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA), El Líbano 5524, Santiago, Chile (3) Universidad de Chile, Laboratorio de Biología Celular y Molecular, Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA), El Líbano 5524, Santiago, Chile.

Resumen. La inflamación es un denominador común de las enfermedades crónicas, incluidas las neurodegenerativas. Procesos como la liberación de citoquinas, la disfunción mitocondrial y el aumento de especies reactivas de oxígeno promueven la neuro-inflamación y la muerte neuronal. Entre las manifestaciones de dichas condiciones se encuentran la disfunción retiniana y el deterioro motor. Dietas ricas en azúcares favorecen un estado inflamatorio crónico, mientras que los ácidos grasos poliinsaturados (PUFAs) ω6 y ω3, en proporciones adecuadas, presentan efectos antiinflamatorios y potencialmente neuro-protectores, aunque la relación óptima aún no ha sido claramente definida. Este estudio evaluó el efecto de una relación de ingesta de PUFAs ω6: ω3 de 2:1 sobre la neurodegeneración inducida por dieta alta en azúcar en *Drosophila melanogaster*. Moscas adultas (machos y hembras) fueron alimentadas durante 10 días con a) dieta control (CD), b) dieta alta en azúcar (HSD) o c) HSD suplementada con ω6: ω3 (2:1) y vitamina E (α-tocoferol). Se determinó la ingesta alimentaria, los niveles de glucosa circulante y la expresión del mediador inflamatorio Upd3 (similar a IL-6) circulante. La función a nivel del sistema nervioso central (SNC), se evaluó mediante ensayos funcionales de fototaxia y escalada. Como resultado, la HSD incrementó la glucosa (210% para hembras y 170% para machos vs CD) y la expresión de *Upd3*, en los ensayos de escalada y fototaxia, sugiriendo daño metabólico, inflamatorio y neurofuncional. La suplementación con PUFAs redujo la expresión de *Upd3*, con un efecto más marcado en machos. Asimismo, la suplementación revirtió el deterioro neurofuncional, especialmente en hembras. En conjunto, estos resultados indican que la proporción ω6: ω3=2:1 ejerce un probable efecto protector frente a la neurodegeneración y la disfunción del SNC inducidas por HSD. Estos hallazgos respaldan el potencial de los PUFAs como estrategia nutricional preventiva y fundamentan futuros estudios en humanos orientados a establecer recomendaciones dietarais basadas en evidencia.

Keywords: nutrición, neurodegeneración, poliinsaturados
Financing: 1. Dirección de Investigación y Desarrollo/INTA - No. Folio: 2024PD1DID; 2. Nestlé/Sochinut
Disclosure of conflict of interest: Sin conflicto de interés

402
LG352SN

OBESIDADE SILENCIOSA: TENDÊNCIAS NA MORTALIDADE POR OBESIDADE EM MUNICÍPIOS BRASILEIROS DE 2014 A 2024

Wolney Liboa Conde[1], Daniela Wendel[1], Natália Corrêa de Barros[1], Hilton Pereira da Silva[2], Kathleen Reichow de Figueiredo[1]
(1) Universidade de São Paulo, Faculdade de Saúde Pública, Departamento de Nutrição, Brasil. (2) Universidade Federal de Brasília, Brasil.

Resumo. A carga de mortalidade diretamente atribuída à obesidade é relativamente pequena, e o registro da obesidade como causa básica de morte tem baixa incidência no mundo. Ainda assim, as tendências de mortalidade atribuída à obesidade refletem tanto o aumento da prevalência da doença quanto limitações na eficácia do tratamento. No Brasil, compreender como essa mortalidade se distribui entre os municípios pode trazer insights sobre o impacto crescente da obesidade na saúde da população. **Métodos**: O estudo utilizou dados do IBGE e DATASUS para analisar a mortalidade por obesidade nos municípios brasileiros, calculando taxas por 100 mil habitantes e estratificando por nível de PIB. **Resultados:** A taxa de mortalidade atribuída à obesidade aumentou de 1,07 por 100.000 habitantes em 2014 para 1,67 por 100.000 habitantes em 2024. Em 2014, óbitos atribuídos à obesidade foram registrados em aproximadamente um a cada quatro municípios. Quando estratificados por quintis de PIB, a mortalidade atribuída à obesidade aumentou cerca de 50% entre os dois quintis mais pobres entre 2014 e 2024. **Conclusão**: A mortalidade atribuída à obesidade aumentou 56% e tornou-se mais disseminada geograficamente entre os municípios brasileiros entre 2014 e 2024. Além de compartilhar os mesmos fatores que impulsionam o aumento da prevalência da obesidade em adultos, essa tendência também pode refletir limitações no manejo clínico de indivíduos expostos ao ganho de peso de longo prazo. O fortalecimento e a padronização do manejo clínico para indivíduos com índice de massa corporal (IMC) ≥ 34 kg/m² devem ser considerados como prioridade de saúde pública no Brasil.

Keywords: mortalidade por obesidade no Brasil
Financing: Não houve financiamento
Disclosure of conflict of interest: Não temos conflito de interesse.

403
LG493MD

ESTADO NUTRICIONAL Y FUNCIÓN MUSCULAR EN ADOLESCENTES CHILENOS DE ACUERDO CON EL ÍNDICE DE VULNERABILIDAD

Silvia castro cisterna[1,3], Enzo Amoretti Arévalo[2], Sylvia Ochoa Araya[1]
(1) Universidad de las Américas, Departamento Educación Física, Educación, República 71, Santiago, Chile. (2) Universidad Santo Tomás, Educación Física, Educación, Ejercito 148, Santiago, Chile



(3) Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos, Nutrición, El Líbano 5524, Santiago, Chile.
Resumen. Contexto: El nivel socioeconómico ha sido un factor que consistentemente se ha asociado con la actividad física y niveles de obesidad. Chile, ha presentado los últimos años cambios sociales, influyendo en el nivel de vulnerabilidad de niños, niñas y adolescentes, este nivel es determinado a través del índice de vulnerabilidad (IVE). Además, la evidencia indica que estas desigualdades se manifiestan tempranamente, condicionando trayectorias de salud y desarrollo físico a lo largo del ciclo vital. En este contexto, el entorno escolar y social cumple un rol clave en la promoción de hábitos saludables y en la reducción de brechas asociadas a la vulnerabilidad. **Objetivo:** analizar diferencias en el estado nutricional y función muscular de acuerdo al IVE, en estudiantes de 15 años de edad, de establecimientos educacionales de comunas de la región Metropolitana de Chile **Metodología**: fueron evaluados 91 escolares de 15 años de edad (51 hombres y 40 mujeres), pertenecientes a 2 establecimientos educacionales, caracterizados por IVE (IVE-0 e IVE-89). Las variables antropométricas medidas fueron peso, talla, perímetro de cintura, fue calculado IMC y Z-score-IMC y la función muscular fue medida por fuerza de agarre (kg) y fuerza explosiva de tren inferior (cm). **Resultados**: Se observaron diferencias significativas por IVE en Zscore-IMC [IVE-0: 0,71 (0,48-1,29) IVE-89: 1,32 (0,2-2,85) (p<0,0001)] y fuerza de agarre (kg) [IVE-0: 36,6 (26-37,7) IVE-89: 32,4 (25,5-37,2) (p<0,0001)] en escolares de 15 años de edad, (Test Mann Whitney; p<0,05. **Conclusiones:** Existe una mayor prevalencia de sobrepeso y obesidad, así como una menor función muscular, en adolescentes pertenecientes a establecimientos con mayor índice de vulnerabilidad (IVE 89). Estos resultados podrían contribuir al momento de gestionar la elaboración de programas destinados a prevenir el exceso de peso y/o función muscular y enfocarse en los grupos económicos con mayor vulnerabilidad de nuestro país.
Keywords: función muscular, nivel socioeconómico; estado nutricional.
Financing: Proyecto académico UDLA, Chile
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

404
LJ755ND

EFFECT OF ETHYLCELLULOSE AND BEESWAX MIXTURE ON PHYSICAL AND RHEOLOGICAL PROPERTIES OF VEGETABLE OLEOGELS

Nicole iturra[1], **Sonia Millao**[1], Mónica Rubilar[1], Juan Cumilaf[1]
(1) Universidad de La Frontera, Ingeniería Química, Facultad de Ingeniería y Ciencias, Avenida Francisco Salazar 01145, Temuco, Chile
Abstract. Context: The development of oleogels as structured lipid systems has gained increasing attention as an alternative to conventional solid fats in food applications. Oleogel properties are strongly influenced by the type of oleogelator and oil used, affecting their texture, stability, and rheological behavior. **Objective:** The objective of this study was to evaluate the effect of mixed ethylcellulose–beeswax (EC/BW) structuring systems on the physical and rheological properties of oleogels formulated with flaxseed and canola oils. **Methodology:** Oleogels were prepared using EC, BW, and EC/BW mixtures as structuring agents (at 8%). Firmness was determined using a penetration test, while oil binding capacity (OBC) was evaluated by centrifugation. In addition, rheological behavior was analyzed through viscoelastic measurements, focusing on the storage and loss module. **Results**: The combination of ethylcellulose and beeswax (EC/BW) modified the structural properties of the oleogels compared with single-structurant systems. Mixed EC/BW oleogels exhibited intermediate firmness values between BW and EC systems, suggesting that beeswax crystals promoted the formation of a more structured gel matrix. In both flaxseed and canola oil systems, BW oleogels showed the highest firmness, whereas EC oleogels presented the weakest structures, particularly in canola oil. A similar effect was observed for oil binding capacity (OBC). The incorporation of beeswax into EC systems improved oil retention compared to EC oleogels alone, indicating enhanced oil immobilization and greater structural stability of the mixed systems. Nevertheless, BW oleogels maintained the highest OBC values (>98%), whereas EC systems exhibited the lowest retention capacity, particularly with canola oil (44.78%). Regarding rheological behavior, EC/BW oleogels displayed intermediate viscoelastic properties between the strong gel-like behavior of BW systems and the weaker structure of EC oleogels. **Conclusion**: The mixed structuring system promoted a more elastic network, suggesting synergistic interactions between ethylcellulose and beeswax that improved the mechanical strength and stability of the oleogels.
Keywords: oleogels, ethylcellulose, beeswax.
Financing: This research was funded by ANID, Fondecyt Initiation Project N° 11250141.
Acknowledgments: Financial support for this research was provided by ANID through the FONDECYT Initiation project 11250141.
Disclosure of conflict of interest: We have no conflicts of interest to declare.

405
LK229SR

A BLIOMETRIC ANALYSIS OF SCIENTIFIC PRODUCTION ON RELATIONSHIPS BETWEEN FOOD ADDITIVES AND NON-COMMUNICABLE CHRONIC DISEASES

Thais da Silva Marques[1,2], Renata Bertazzi Levy[2,3]
(1) University of São Paulo, Department of Nutrition, School of Public Health, São Paulo, Brazil. (2) Centre for Epidemiological Research in Health and Nutrition, School of Public Health, University of Sao Paulo, São Paulo, Brazil (3) University of São Paulo, Department of Preventive Medicine, School of Medicine, São Paulo, Brazil.
Abstract. Background: Food additives have been widely used by the food industry, accompanying the global increase in the consumption of ultra-processed foods. At the same time, there has been a growing worldwide prevalence of non-communicable chronic diseases (NCDs). In this context, investigating scientific production addressing the relationship between food additives and NCDs is essential to understand trends, gaps, and advances in this field of research. **Objective:** Conduct a bibliometric analysis of scientific production on food additives and non-communicable chronic diseases. **Methods:** Search was performed in the Scopus database in May 2026, using the following strategy: (“food additives” OR “food additive”) AND (“noncommunicable diseases” OR “diabetes” OR “inflammatory bowel diseases” OR “hypertension” OR “dyslipidemia” OR “chronic kidney disease” OR “obesity”). Filters were applied to title, abstract, and keywords, including only original articles. The analysis was then conducted using the Bibliometrix package in RStudio. **Results:** A total of 803 articles were identified, published between 2000 and 2026. A progressive increase in publications has been observed since 2019. The five countries with the highest number of publications on this topic, based on the corresponding author’s affiliation, are the United States (n=123), China (n=91), the United Kingdom (n=38), India (n=37), and France (n=25). Brazil ranks 7th (n=21). The most produc-

tive authors are Benoit Chassaing, Mathilde Touvier, Xiaolu Wang, and Bernard Srour. The most frequent keywords relate to non-communicable chronic diseases, such as obesity and inflammatory bowel disease, as well as potential mechanisms of action of additives, including gut microbiota and inflammation. **Conclusion:** Scientific production on food additives and non-communicable chronic diseases has shown recent growth, with a predominance of studies from developed countries. These findings highlight the relevance of the topic and the need for further research, particularly in countries with lower scientific output in this field, such as Brazil.
Keywords: food additives, noncommunicable disease; public health
Financing: This study received funding from the São Paulo Research Foundation (FAPESP), Brazil.
Disclosure of conflict of interest: The authors declare no conflict of interest.

406
LN784RS
ESTADO NUTRICIONAL Y VALORES DE HEMOGLOBINA GLUCOSILADA EN ADOLESCENTES DE ENSEÑANZA MEDIA. CUBA 2024.
Armando Jorge Rodríguez Salvá[2], Blanca Graciela Terry Berro1[1], Denise Caridad Silvera Tellez[1], Hilda Noemí Chávez Valle[1], Daniela Beatriz Albrizas Sierra[3], Lorgis Cruz Gracía[3]
(1) Instituto Nacional de Higiene, Epidemiología y Microbiología, Centro de Nutrición e Higiene de los Alimentos, Infanta 1158 entre Clavel y Llinás. Centro Habana, La Habana, Cuba (2) Instituto Nacional de Higiene, Epidemiología y Microbiología, Centro de Epidemiología y Salud Ambiental, Infanta 1158 entre Clavel y Llinás. Centro Habana, La Habana, Cuba (3) Centro Municipal de Higiene, Epidemiología y Microbiología, Yaguajay, Sancti Spiritus., Cuba.
Resumen: Introducción: La adolescencia periodo de madurez física, sexual y neurodesarrollo que genera un período de vulnerabilidad fisiológica y conductual en el que se incrementa la probabilidad de desarrollar diabetes mellitus debido a que los cambios endócrinos de la pubertad. **Objetivo:** Evaluar el estado nutricional y valores de hemoglobina glicosilada como predictor del riesgo cardiometabólico en adolescentes. **Metodología:** Estudiados 335 escolares de enseñanza secundaria, municipio Yaguajay, Sancti Spíritus. Evaluado estado nutricional mediante índice de Masa Corporal, riesgo cardiometabólico utilizando circunferencia de la cintura y la índice cintura/talla. Para determinar presencia o riesgo de DM utilizados valores de HBA1c, normal <5.7%, alterada (Prediabetes) 5.7-6.4% y diabetes ≥ 6.5%. Se describen variables por edad, sexo, estado nutricional, valores medios de HBA1c. Para evaluar las diferencias entre grupos, se realizó la prueba de Chi-cuadrado y p ≤ 0,05. Para determinar la relación estado nutricional y valores HBA1c se agruparon categorías, bajo peso/normopeso y sobrepeso/obeso. Se calculó la razón de prevalencia. **Resultados:** 8,4% bajo pesos, 70,4% normo pesos, 10,5% sobrepesos y 10,7 % obesos, mayor sobrepeso global en varones. La media de HbA1c fue 5.24 ± 0.43%, superior en hembras. 87,7% presentaron valores normales 87,7%, alterada 11,4% y diabetes 0,9% (3 casos), mayor afectación en féminas (p 0,37). Prediabetes 12,4% en normo pesos, 11,2% sobrepesos y 11,1% obesos. No se encontró asociación entre HbA1c y exceso de peso, RP1.18 (IC 0,65-2.09, x^2 0.26, p 0.61) ni con el riesgo cardiometabólico evaluado por la circunferencia de la cintura y la índice cintura talla. **Conclusiones:** Los adolescentes con sobrepeso y obesidad presentan un riesgo incrementado de desarrollar diabetes y sus consecuencias en la salud. Resulta de vital importancia informar a la comunidad médica sobre el desarrollo de la enfermedad, teniendo en cuenta su implicación en la Salud Pública y su impacto negativo en la sociedad y futuras generaciones.
Keywords: hemoglobina glicosilada, riesgo cardiometabólico, adolescentes
Financing: Instituto de Medicina Tropical de Amberes Bélgica
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

407
LS322TN
ALIMENTACIÓN, MICROBIOTA INTESTINAL Y DEPRESIÓN-ANSIEDAD EN ADOLESCENTES
Laura Cristina Castañeda Ochoa[1], Dainy Johandra Gutiérrez López[1], Diana Carolina Londoño Sierra[1], Sandra L Restrepo-Mesa[1]
(1) Universidad de Antioquia, Escuela de Nutrición y Dietética, Carrera 75 # 65-84, Medellín, Colombia.
Resumen. Introducción: Los trastornos en salud mental; ansiedad y depresión se han incrementado durante los últimos años, de manera especial en la población adolescente, debido a su susceptibilidad dependiente de los cambios biológicos, físicos, psicológicos y sociales. **Objetivo:** Analizar la evidencia científica acerca de la relación entre la alimentación, la microbiota intestinal y los trastornos de depresión y ansiedad en adolescentes. **Materiales y métodos**: Revisión narrativa (2025) de artículos científicos encontrados en Pubmed, ScienceDirect, Scopus y documentos oficiales. **Desarrollo temático**: La evidencia científica reciente, plantea que los patrones alimentarios occidentalizados caracterizados por el consumo de lácteos enteros, carnes rojas con alto contenido de grasa y colesterol, azúcares refinados, grasa saturada, edulcorantes, alcohol y productos ultra procesados, alteran el microbioma intestinal y favorecen el desarrollo de problemas de salud mental de manera especial en adolescentes, por el contrario, una alimentación natural y balanceada fomenta la eubiosis intestinal. La evidencia resalta el papel de las frutas, verduras, fibra, lácteos fermentados, grasas insaturadas y proteínas, para promover a nivel intestinal el mantenimiento e incremento de bacterias como Akkermansia spp, Bifidobacterium spp, Lactobacillus spp, Faecalibacterium spp, Ruminococcus gnavus, Firmicutes spp, Lachnospira, que se asocian positivamente con la salud intestinal y la disminución de los síntomas de ansiedad y depresión. Conclusiones: La literatura revisada, confirma la relación alimentación-microbiota y salud mental y plantea la imperante necesidad que la alimentación y nutrición sean considerados en el abordaje interdisciplinario de las patologías de salud mental en adolescentes.
Keywords: ansiedad, adolescentes, microbiota
Financing: Escuela de Nutrición y Dietética. Universidad de Antioquia.
Disclosure of conflict of interest: El grupo de trabajo manifiesta no tener conflicto de interés para el desarrollo de la presente revisión.

408
LT719BJ
AVALIAÇÃO DA CONCENTRAÇÃO DE IODO URINÁRIO EM POPULAÇÕES RIBEIRINHAS DA AMAZÔNIA BRASILEIRA: ESTUDO TRANSVERSAL
Fernando Barbosa Junior[1], Flora Troina Maraslis[1], **Cecilia Zanin Palchetti**[1], Tarcísio Mendes Silva[1]
(1) Faculdade de Ciências Farmacêuticas de Ribeirão Preto da Universidade de São Paulo, Laboratório de Toxicologia Analítica e de Sistemas (ASTOx). Departamento de Análises Clínicas, Toxicológicas e Bromatológicas, Ribeirão Preto, Brasil.
Resumo. Introdução: O iodo é um micronutriente essencial à saúde, crescimento e desenvolvimento humano, e sua deficiência constitui importante problema de saúde pública. No Brasil,

a fortificação do sal com iodo é uma estratégia de prevenção. Entretanto, existem diferenças regionais, reforçando a necessidade de monitoramento, especialmente em grupos vulneráveis e locais de difícil acesso. **Objetivo:** Avaliar a concentração de iodo urinário em adultos de comunidades ribeirinhas da Amazônia brasileira. **Métodos:** Estudo transversal com participantes adultos (>18 anos, ambos os sexos) provenientes de treze comunidades ribeirinhas ao longo dos rios Tapajós e Amazonas, no estado do Pará, norte do Brasil. A coleta foi realizada entre outubro e novembro de 2022. Projeto aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (nº 0892/2020; CAAE 77196924.5.0000.5403). A determinação do iodo na urina foi realizada utilizando espectrometria de massas com plasma indutivamente acoplado (ICP-MS). Categorizou-se o iodo urinário como baixo < 100 µg/L; normal ≥ 100 e < 300 µg/L e alto ≥ 300 µg/L. As diferenças entre grupos foram avaliadas pelos testes Mann-Whitney U ou Kruskal-Wallis. **Resultados:** Foram avaliados 867 participantes (63% mulheres), considerando aqueles com concentração urinária de iodo < 4.000 µg/L. A mediana de idade foi de 50 anos (P25–P75: 38–61), sendo 72,5% pardos ou negros, 15,6% indígenas e 11,9% brancos. A mediana da concentração de iodo urinário foi de 172,6 µg/L (P25–P75: 101,8–263,2), com 24,2% dos participantes apresentando concentrações baixas, 57,8% normais e 18% elevadas. Maiores concentrações foram observadas entre homens (p<0,001) e indígenas (p<0,001), além daqueles que consumiam bebidas alcoólicas (p<0,001), carne de caça (p=0,035) e frequência de consumo desta carne ≥ 3 vezes/semana (p=0,026). Também foram observadas diferenças nas concentrações de iodo entre as comunidades visitadas (p<0,001). **Conclusão:** Os resultados evidenciam heterogeneidade nas concentrações de iodo urinário entre adultos ribeirinhos, reforçando a importância do monitoramento do estado nutricional de iodo nessa população.
Keywords: Iodo; Amazônia; monitoramento biológico
Financing: Chamadas CNPq/MCTI Processo: 406442/2022-3 e FAPESP Processo 18/24069-3. CZP: Programa FGA-USP.
Disclosure of conflict of interest: Nada a declarar.

409
LT956HC

CONOCIMIENTO SOBRE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y ACTIVIDAD FÍSICA EN PADRES DE NIÑOS DIABÉTICOS. CUBA, 2025

Hilda Noemí Chávez Valle[1], Georgina María Zayas Torriente[1], Zulema Regla Marrero Abreu[1], Gina Carralero Ibargollen[1], Blanca Graciela Terry Berro[1], Denise Caridad Silvera Tellez[1]
(1) Instituto Nacional de Higiene, Epidemiología y Microbiología, Centro de Nutrición e Higiene de los Alimentos, Infanta 1158 entre Clavel y Llinás. Centro Habana, La Habana, Cuba

Resumen. Introducción: La diabetes tipo 1 es una de las enfermedades crónicas más frecuentes en la actualidad en las edades pediátricas suponiendo un gran impacto en la calidad de vida de los pacientes y su familia, ambos tienen que afrontar esta enfermedad, adaptarse a una serie de cambios en su rutina e incorporar nuevos conocimientos para favorecer el buen control de la enfermedad. **Objetivo:** Evaluar los conocimientos sobre alimentación, nutrición y actividad física en padres de niños diabéticos tipo 1 en Hospital Pediátrico Centro Habana. **Metodología:** Estudio descriptivo de corte transversal. Se aplicó cuestionario semiestructurado a 65 padres que dieron su consentimiento. Para la evaluación de los resultados se consideró la siguiente escala: Conocimiento alto mayor o igual a 90 puntos, conocimiento medio de 70 a 89 puntos y conocimiento bajo menor de 70 puntos. **Resultados:** De forma global, 72,3 % tenía conocimiento bajo, 16,9 % conocimiento medio y solo 10,8 % conocimiento alto. El 100% desconoce los beneficios de cocinar algunas viandas con su cáscara para ofrecerla al niño; y el menor porciento ofrece las frutas peladas; 90 % no les incorpora aceite a los vegetales al preparar las ensaladas. 56 % reconoce los beneficiosos de la practicar ejercicio físico en hiperglucemia. El 100 % conoce las frecuencias y aportes de los eventos de comida a la energía del día. **Conclusiones:** Se constata bajos conocimientos en temas de alimentación, nutrición y actividad física en los familiares de los pacientes con diabetes tipo 1, lo cual puede influir en el adecuado control metabólico y lipídico. Estos resultados demuestran la importancia de entrenar, orientar a los cuidadores desde el mismo momento de debut.
Keywords: diabetes, conocimiento, conductas alimentarias
Financing: Gobierno de Cuba
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar.

410
MF217PL

ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y NO SALUDABLE SEGÚN ETAPAS DE DESARROLLO, ADOLESCENTES DE INSTITUCIONES EDUCATIVAS PÚBLICAS LIMEÑAS

Margot Quintana Salinas[1], Rosa Pando Alvarez[2], Rosa López Valdivia[3], Rubén Pérez Condori[3]
(1) Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Instituto de Investigación de Bioquímica, Biología Molecular y Nutrición, Medicina. (2) Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Instituto de Investigaciones Clínicas, Medicina. (3) Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Medicina.

Contexto: La alimentación en la adolescencia influye directamente en el crecimiento y prevención de enfermedades crónicas. Investigaciones muestran que, a mayor edad, por tener mayor autonomía, consumen menos alimentos saludables como frutas y verduras; mientras que se incrementa el consumo de alimentos no saludables. Se requiere diferenciar según etapa de desarrollo en adolescentes del contexto limeño. **Objetivos:** Determinar la asociación entre alimentación saludable y no saludable con las etapas de desarrollo temprana y tardía en adolescentes de instituciones educativas públicas limeñas, 2024. **Metodología**: Estudio transversal analítico en 577 adolescentes de dos instituciones educativas públicas de Lima. Con un cuestionario validado, se evaluaron los hábitos de alimentación saludable (4 ítems) y no saludable (7 ítems), se clasificaron como inadecuados, parcialmente inadecuados y adecuados según puntajes obtenidos. Las etapas de desarrollo fueron tempranas (12-14 años) y tardía (15-17 años). Se utilizó la prueba U de Mann Whitney. La magnitud de asociación se determinó mediante regresión logística multinomial utilizando las variables categorizadas para estimar Odds ratio (OR) con IC95%. El análisis se realizó en SPSS v26. con una significancia de p<0.05. **Resultados:** El tamaño de muestra fue semejante según sexo. Las medianas de edad en los adolescentes en etapa temprana y tardía fueron 13 y 16 años, respectivamente. Se halló asociación significativa entre alimentación saludable y etapa de desarrollo *(p=0.001).* Los adolescentes en etapa temprana presentaron mayor probabilidad de alcanzar una alimentación saludable adecuada en comparación con la etapa tardía *(OR=2.253; IC95%; p=0.036).* En contraste, no se halló asociación con alimentación no saludable *(p=0.53),* evidenciando un consumo de alimentos no saludables persistente y homogéneo en la muestra. **Conclusiones:** Los adolescentes en etapa de desarrollo temprana mostraron 2.3 veces mayor probabilidad de presentar alimentación saludable que los de etapa tardía. Es imperativo fortalecer estrategias de educación nutricional focalizadas en adolescentes en etapas tardías.
Keywords: adolescente, alimentación saludable, etapas de vida

Financing: Autofinanciado
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

411
MH137TJ

ESTIMACIÓN DEL IAD DEL NORTE DE BRASIL: INTEGRACIÓN DE DATOS PARA CONSTRUIR MENÚS REPRESENTATIVOS

Gabriela Collaneri[1], Maria Carolina Zsigovics Alfino[1], Maria Vitoria Picoli Carvalho[1], Alessandra Gama[1], Rosana Aparecida Monolio Soares[1], Elizabeth Aparecida Ferraz da Silva Torres[1]
(1) University of São Paulo, Department of Nutrition, School of Public Health, São Paulo, Brasil

Abstract. Background: Non-communicable chronic diseases (NCDs) represent a major public health concern and are associated with modifiable lifestyle factors, particularly dietary patterns. Diets rich in antioxidant compounds have been associated with reduced oxidative stress and systemic inflammation, mechanisms involved in the pathophysiology of these diseases. Although substantial evidence supports the benefits of the Mediterranean Diet, important gaps remain regarding the quantitative characterization of the antioxidant potential of Brazilian dietary patterns, especially in Northern Brazil. **Objective(s):** To estimate the antioxidant potential of the Northern Brazilian diet through the development of the Dietary Antioxidant Index (DAI), integrating recommendations from the Brazilian Dietary Guidelines, data from the Household Budget Survey (HBS 2017–2018), and information from the Brazilian Food Composition Table (TBCA). **Methodology:** A database containing the 30 most consumed foods in Brazil, according to the HBS, was developed. Based on the qualitative recommendations of the Brazilian Dietary Guidelines, eight representative menus corresponding to the main daily meals were created and quantitatively adjusted according to average per capita consumption. Foods were matched with the TBCA to obtain information on energy content and antioxidant micronutrients, particularly vitamins A, C, and E, zinc, and magnesium. Subsequently, nutrient values were converted into effectively consumed amounts and used to calculate the DAI. **Results:** Preliminary findings demonstrate the predominance of traditional foods in the Brazilian diet, such as rice, beans, coffee, and bread, as well as a presence of ultra-processed foods. The developed menus enabled the quantitative standardization of dietary patterns in Northern Brazil and the estimation of their antioxidant potential. **Conclusions:** The integration of national dietary and food composition data proved to be a feasible strategy for estimating the antioxidant potential of the Northern Brazilian diet. This study may support discussions with other dietary patterns, such as the Mediterranean Diet, and provide a cultured adapted nutrition and health promotion.

Keywords: diettary paterns, northern brazilian region, antioxidant index
Financing: PUB Scholarship, granted by USP, Brazil.
Disclosure of conflict of interest: We have no conflicts of interest to declare.

412
MH935QT

LA QUINUA EL SUPERALIMENTO QUE HA MARAVILLADO EL MUNDO: REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA Y REPORTE DE CASO.

Sahira Alejandra Chávez Vaca[1], Luisa Salomé Vaca Caspi[2]
(1) Centro de Hemodiálisis San Rafael, Nutrición, NA, Quito - Ecuador, Distrito Metropolitano de Quito, Ecuador. (2) Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Docencia, Medicina, Quito - Ecuador, Municipio Metropolitano de Quito, Ecuador.

Resumen. Contexto: La quinua es una planta andina que se encuentra incluida en la lista de los súper alimentos, que son productos considerados como densamente poblados de muchos nutrientes beneficiosos al organismo, incluyendo antioxidantes, los cuales pueden jugar un papel muy importante en mejorar el curso de un grupo de enfermedades degenerativas como el Alzheimer, la artritis, el cáncer, la diabetes, dislipidemia y la osteoporosis, entre otras. Además, por ser una excelente fuente de fósforo, este alimento permite el mantenimiento del organismo, a través de la regulación del metabolismo energético y la función normal de las membranas celulares y especialmente para los niños, se debe tomar en cuenta que permite el mantenimiento normal de huesos y dientes. **Objetivo:** Analizar a través de una revisión bibliográfica a la quinua como el superalimento que ha maravillado el mundo. **Metodología:** Se realizará una revisión bibliográfica de la quinua y sus propiedades nutrimentales y se describirá el reporte de un caso de una paciente diagnosticada con Diabetes Mellitus tipo 2 y su cambio de alimentación de región costa ecuatoriana a región andina, siendo la quinua la base de su plan nutricional, junto con la implementación de estilos de vida saludables y farmacológicas, en el cual se ha evidenciado el control de su patología en el transcurso del 2026. **Conclusiones:** La quinua representa un alimento nutricionalmente bien balanceado, el cual forma parte de la dieta andina, con múltiples propiedades funcionales relevantes para la reducción de factores de riesgo de enfermedades crónicas atribuibles a su actividad anti-oxidante, antiinflamatoria, inmunomoduladora y anti-carcinogénica, entre otras.

Keywords: quinua, superalimento, dieta andina
Financing: Ninguno
Acknowledgments: A la paciente que a través de un consentimiento informado nos permitirá presentar su caso.
Disclosure of conflict of interest: Sin conflictos de interés.

413
MK466NB

VALORNUT 2.0: HERRAMIENTA PARA LA ESTIMATIVA DE COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EN COSTA RICA

Mónica Alpízar Araya[1], **Mónica Alpízar**[1], Karolina Sánchez Alán[1], Carolina Cortés Herrera[1,3], Jonathan Esquivel Guillén[1], Cindy Hidalgo Víquez[1,2]
(1) Escuela de Nutrición, Universidad de Costa Rica. (2) Red Latinoamericana de composición de alimentos, LATINFOODS (3) Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA), Universidad de Costa Rica.

Introducción. En 2011 se desarrolló la aplicación ValorNut 1.0 en la Escuela de Nutrición de la Universidad de Costa Rica para el cálculo del valor nutritivo de alimentos y preparaciones. ValorNut contiene la única base de datos de composición de alimentos (BDCA) actualizada y adaptada al contexto costarricense. En 2025 se lanzó la versión 2.0, incorporando normas de seguridad informática y nuevas funcionalidades de búsqueda, descarga y gestión. Esta herramienta es usada en docencia, investigación, toma de decisiones sobre políticas públicas y profesionales de diversas áreas. **Objetivo.** Actualizar la BDCA integrada al programa ValorNut 2.0. **Metodología.** Se ajustó la BDCA a la normativa internacional de calidad e intercambio de datos, reorganizando grupos de alimentos, incorporando "tagnames" de componentes y ampliando el número de alimentos y recetas con información nutricional. **Resultados.** La BDCA cuenta con 19 grupos de alimentos según la clasificación LATINFOODS, incluye "tagnames" de 42 componentes siguiendo el sistema INFOODS, y dispone de 1763 alimentos y 352 recetas de consumo usual en Costa Rica. Actualmente se está trabajando en la inclusión de 30 nuevas recetas. Se han compilado 59 alimentos con datos generados en el país. Asimismo, se trabaja en la integración de información suministrada por el CITA, con análisis proximal y de sodio en diversos alimentos, fortaleciendo la

representatividad nacional de la base. **Conclusiones.** La actualización de la plataforma tecnológica ValorNut 2.0 consolida una BDCA adaptada a las necesidades de Costa Rica, integrando datos nacionales y estándares internacionales. Las alianzas entre generadores (CITA) y compiladores (Escuela de Nutrición) fortalecen la calidad y pertinencia de la información, permitiendo un mejor reflejo de la composición nutricional de los alimentos consumidos en el país. Este avance contribuye a la toma de decisiones en políticas públicas, a la seguridad alimentaria y al desarrollo de herramientas tecnológicas regionales, como el portal de LATINFODS

Keywords: composición de alimentos; políticas públicas en nutrición; LATINFOODS
Financing: Universidad de Costa Rica
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés por reportar

414
MM444GG

COMPOSICIÓN CORPORAL DE GUÍAS Y PORTEADORES DEL MONTE ACONCAGUA, DETERMINADO MEDIANTE ÓXIDO DE DEUTERIO.

JORGE TORRES MEJÍAS[1,2], Francisco Mena[1], Evangelina Rivarola[1,3], Gabriela Salazar[4], Erick Diaz Bustos[4], Fabián Vasquez[5]
(1) Centro de Investigación Andino para la Altitud Geográfica CIAAG, Talca, Chile. (2) Universidad Católica del Maule, Departamento de Ciencias de la Actividad Física, Facultad de Ciencias de la Educación, Avenida San Miguel 3605, TALCA, Chile. (3) Universidad Nacional de Córdoba, Facultad de Ciencias Médicas, Córdoba PC 5000, Córdoba, Argentina. (4) Universidad de Chile, Laboratorio de Metabolismo Energético e Isótopos Estables., INTA. Universidad de Chile, El Líbano 5524, Macul, Santiago, Chile (5) Universidad Finis Terrae, School of Nutrition and Dietetics, Providencia 7501014, Santiago, Chile.

Resumen. Introducción. Actualmente hay desconocimiento sobre la adecuada composición corporal para realizar ascensos a grandes altitudes geográficas y de los cambios en la composición corporal de personas que trabajan o visitan grandes alturas, en especial de guías y porteadores. **Objetivo:** Determinar la composición corporal mediante óxido de deuterio (D_2O), de guías y porteadores del Monte Aconcagua, después de permanecer 4 meses en alturas mayores a 4.300 metros sobre el nivel del mar (msnm). **Materiales y métodos:** Se realizó un estudio de tipo descriptivo y corte transversal durante una expedición al monte Aconcagua, en la cual se analizó a 26 Guías y Porteadores que trabajan entre los 4.300 y 6.936 msnm. **Resultados:** Se determinó el peso corporal (70,5 ± 6,86 kg) y circunferencia de cintura según el protocolo ISAK. Por otro lado, se describió la composición corporal de los sujetos en 3 compartimentos; agua corporal total (60,12 ± 4,12%), masa grasa (17,85 ± 5,62%) y masa libre de grasa corporal (82,14 ± 5,62%), mediante la técnica de dilución isotópica de óxido de deuterio D_2O. **Conclusiones:** El estado nutricional y composición corporal de los guías y porteadores del Monte Aconcagua es de carácter normal, con una masa grasa normal para el parámetro de hombres chilenos y una composición de agua corporal total de 60% aproximadamente.

Keywords: composición corporal, oxido de deuterio, monte aconcagua
Financing: Laboratorio de Metabolismo Energético e Isótopos Estables, INTA, U. de Chile. Empresas privadas. CIAAG, Chile.
Acknowledgments: Guías y Porteadores. Centro de Investigación Andino para la Altitud Geográfica CIAAGEspecial agradecimiento a Gabriela Salazar R.
Disclosure of conflict of interest: Los investigadores declaran no poseer conflicto de interés. Junto con esto, este trabajo fue aceptado para su realización por el comité de ética y dirección del INTA, U. de Chile.

415
MN144NN

TRADICIONES ALIMENTARIAS PUNTARENENSES PARA PRESERVAR PATRIMONIO GASTRONÓMICO Y PROMOVER BIENESTAR EN PERSONAS ADULTAS MAYORES.

Emmanuel Delgado Larios[1], Patricia Sedó Masís[1]
(1) Universidad de Costa Rica, Escuela de Nutrición, Facultad de Medicina, Ciudad universitaria Rodrigo Facio, Finca #2, Ciudad de la Investigación, San José, Costa Rica

Contexto: Las transformaciones alimentarias en regiones costeras han favorecido la pérdida de prácticas culinarias tradicionales. Las personas adultas mayores, especialmente las mujeres, cumplen un rol fundamental en la preservación del patrimonio alimentario como portadoras de saberes y memoria cultural. En este marco, se desarrolló el proyecto "Red para el fomento de una alimentación saludable con base en la cultura alimentaria y la expresión sociocultural en Puntarenas" en el Pacífico Central de Costa Rica durante 2024-2025, promoviendo una alimentación saludable basada en la cultura alimentaria mediante estrategias socioculturales participativas. **Objetivo**: Desarrollar un recetario de preparaciones tradicionales mediante un proceso participativo liderado por mujeres adultas mayores, como recurso educativo y de promoción cultural para la salvaguarda del patrimonio gastronómico desde un enfoque nutricional y gerontológico. **Metodología**: Se implementó una estrategia participativa e interdisciplinaria basada en diagnóstico comunitario. Se realizaron talleres, espacios intergeneracionales y actividades culturales, que funcionaron como escenarios de diálogo y reflexión para la elaboración del recetario "Bocaditos con Legados". Este proceso permitió recopilar recetas, ingredientes, técnicas, utensilios e historias de 20 mujeres adultas mayores, con participación de estudiantes universitarios en proyectos de acción social. **Resultados**: El recetario sistematizó 16 preparaciones tradicionales, fortaleciendo la identidad cultural, el reconocimiento de saberes y la valorización de las experiencias de las participantes. Fue socializado con 60 personas adultas mayores de centros diurnos y programas universitarios, quienes reportaron mejoras en conocimientos, bienestar subjetivo e integración social. Asimismo, la participación de 8 estudiantes de Nutrición promovió aprendizajes significativos con enfoque social y territorial. **Conclusiones**: La construcción colectiva de un recetario tradicional es una estrategia efectiva para preservar el patrimonio alimentario y promover el bienestar en personas adultas mayores. Además, evidencia el valor de la acción social universitaria en la formación integral del estudiantado y en el fortalecimiento del vínculo entre universidad y comunidad.

Keywords: nutrición, patrimonio alimentario, personas adultas mayores
Financing: Vicerrectoría de Acción Social, Universidad de Costa Rica.
Acknowledgments: Vicerrectoría de Acción Social, Universidad de Costa Rica y Escuela de Nutrición, UCR
Disclosure of conflict of interest: No hay conflicto de intereses.

416
MQ651FR

IMPACTO NUTRICIONAL DE LA ESTANCIA EN LA ANTÁRTICA CHILENA EN TRABAJADORES E INVESTIGADORES

Juan Carlos Borquez Perez[1,3], Rocio Vega[1], Scarlett Gallardo[1], Nibaldo Inostrosa[3], Maria Cristina Furrianca[2], Alejandra Elgueta[2], Cassia Nogueira[1]
(1) Universidad de Magallanes, Nutrición y Dietética, Ciencias de la Salud, Avenida Bulnes 01855, Punta Arenas, Chile. (2) Universidad de Magallanes, Ciencias de la Salud, avenida bulnes 01855, Punta Arenas, Chile. (3) Universidad de Magallanes y Pontificia

Universidad Católica de Chile, Centro de Excelencia en Biomedicina de Magallanes, Av. los Flamencos 01364, Punta Arenas, Chile.
Introducción: La Antártica representa un territorio estratégico para el desarrollo científico, social y económico de Chile. Las expediciones al continente blanco exponen a los trabajadores a condiciones ambientales extremas que podrían impactar el estado nutricional, la composición corporal y los hábitos alimentarios. Sin embargo, la evidencia científica disponible sobre estos efectos continúa siendo limitada y controversial. **Objetivo:** Evaluar el impacto de la estancia en la Antártica Chilena sobre el estado nutricional, fuerza muscular, gasto calórico y tipo de alimentación en trabajadores antárticos. **Materiales y métodos:** Veinte trabajadores pertenecientes al Instituto Antártico Chileno fueron evaluados antes y después de su expedición al continente blanco. La composición corporal fue determinada mediante bioimpedancia eléctrica; la fuerza muscular mediante dinamometría; el gasto energético mediante calorimetría indirecta; y la alimentación a través de encuesta alimentaria de 24 horas. Adicionalmente, se realizó una estimación del riesgo de déficit de vitamina D considerando exposición solar, radiación UV de la base antártica, uso de bloqueador solar y vestimenta. **Resultados:** El 85% de los participantes presentó malnutrición por exceso, mientras que el 25% evidenció déficit de contenido mineral óseo. Asimismo, el 75% mostró riesgo de déficit de vitamina D y el 40% presentó niveles de fuerza muscular por debajo de lo esperado. La evaluación dietaria reveló un bajo consumo de fibra dietética, calcio y zinc. Tras la expedición se observaron cambios heterogéneos entre los participantes, asociados principalmente al tiempo de permanencia, tipo de labor desempeñada y experiencia previa en la Antártica. **Conclusiones:** La estancia en la Antártica Chilena impacta el estado nutricional, la fuerza muscular, el gasto calórico y la alimentación de los trabajadores antárticos. Estos hallazgos destacan la necesidad de implementar estrategias nutricionales preventivas y de monitoreo antes y durante las expediciones.
Keywords: antártica, nutrición, ambientes extremos
Financing: ANID + Subvención a Instalación en la Academia Convocatoria Año 2024, Folio 85240061.
Acknowledgments: ANID + Subvención a Instalación en la Academia Convocatoria Año 2024, Folio 85240061.
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no presentar conflictos de interés

417
MT198SF

POTENCIAL NUTRACÉUTICO DE LOS BIOACTIVOS DE CÚRCUMA Y SHILAJIT FRENTE A LA LEVADURA *CANDIDA ALBICANS*

Michelle Sarduy[1,2,3], **Michelle Sarduy**[1,2,3]
(1) Zero Biomedical Research, Investigación, Angel Ludena Oe4314, Quito, Ecuador. (2) Universidad Espíritu Santo, Nutrición, Ciencias de la Salud, Avenida Samborondon 5, km 2, Guayaquil, Ecuador. (3) Universidad Tecnológica ECOTEC, Nutrición, Ciencias de la Salud, Avenida Samborondón, km13.5, Guayaquil, Ecuador.
Resumen. Antecedentes: *Candida albicans* es una levadura oportunista que afecta principalmente a poblaciones vulnerables cuando la ingesta y el estado nutricional se desequilibran. Su proliferación se asocia a múltiples infecciones de relevancia clínica y nutricional. La creciente resistencia antifúngica ha impulsado la búsqueda de nuevas alternativas preventivas y de tratamiento. En este contexto, destacan compuestos bioactivos de origen natural con potencial antifúngico, como la cúrcuma (*Curcuma longa*) y el shilajit, los cuales podrían incorporarse estratégicamente en una dieta saludable. **Objetivo:** Describir el efecto inhibitorio in vitro de la cúrcuma y el shilajit, utilizados tanto de forma individual como combinada, sobre el crecimiento de *Candida albicans*. **Diseño y metodología:** Se realizó un estudio experimental in vitro bajo condiciones controladas utilizando cultivos en placas Petri. La actividad antifúngica se valoró mediante la medición de halos de inhibición generados por la cúrcuma y el shilajit (aislados y en combinación). Se utilizó fluconazol de forma independiente como referencia comparativa. **Resultados:** Se evidenció actividad inhibitoria frente a *Candida albicans* bajo las condiciones evaluadas. Notablemente, la combinación de cúrcuma y shilajit produjo un halo de inhibición mayor al observado con el fluconazol. Este resultado in vitro plantea la necesidad de investigar la interacción sinérgica entre ambos compuestos y su viabilidad como coadyuvantes naturales en dietas funcionales o saludables. **Conclusiones:** Los hallazgos sugieren que la combinación de cúrcuma y shilajit presenta una prometedora actividad inhibitoria frente a *Candida albicans*. Estos resultados proporcionan una base experimental sólida para profundizar en sus mecanismos de acción y evaluar sus futuras aplicaciones nutricionales y terapéuticas.
Keywords: nutracéuticos, compuestos bioactivos, candida albicans, cúrcuma, shilajit
Financing: Universidad Espíritu Santo a través del Centro de Investigación CIN-UEES con el Proyecto Semilla.
Acknowledgments: A las doctoras Alexandra Narváez, Derly Andrade por el soporte académico junto a su equipo.
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener ningún conflicto de interés.

418
MT299NB

IRON AND INFLAMMATION AMONG CHILDREN WITH ACUTE FEBRILE ILLNESS (AFI) IN GUAYAQUIL, ECUADOR

Hierro e inflamación en niños con enfermedad febril aguda en Guayaquil, Ecuador

Elizabeth Centeno-Tablante[1], Ximena E Palma Molina[1,2], Saurabh Mehta[1,3], Julia L Finkelstein[1,3], Mildred P Zambrano[5], Washington B Cárdenas[4]
(1) Cornell University, Cornell Joan Klein Jacobs Center for Precision Nutrition and Health, 37 Forest Home Dr Martha Van Rensselaer Hall, Ithaca, NY, United States. (2) Universidad de Valparaiso, Escuela de Nutrición y Dietética, Farmacia, Avda Gran Bretaña 1093, Playa Ancha, Valparaiso, Chile. (3) Cornell University, Division of Nutritional Sciences, Reservoir Ave, Ithaca, NY, United States. (4) Escuela Superior Politécnica del Litoral, Laboratorio de Biomedicina, Km 30.5 Vía Perimetral, Guayaquil, Ecuador (5) Hospital de Niños Roberto Gilbert Elizalde, Avenida Roberto Gilbert, Guayaquil, Ecuador.
Abstract. Introduction: Iron deficiency is a global problem affecting children's health and development, especially in high-risk settings of infection and malnutrition. A nuanced approach to iron deficiency requires a better understanding of iron status in the context of infection. **Objective**: To assess iron status among children seeking hospital care for acute febrile illness (AFI) symptoms and explore the relationship between iron status and disease severity. **Methods**: A cross-sectional analysis was conducted among children participating in an AFI surveillance program for children and pregnant women at the Hospital del Niño Roberto E. Gilbert in Guayaquil, Ecuador. Sociodemographic, anthropometric, and clinical information were collected. Serum ferritin (SF), hemoglobin, human transferrin receptor (StFR), C-reactive protein (CRP), and alpha-1-acid glycoprotein (AGP) were measured in blood samples. SF was adjusted for inflammation (Thurnham and BRINDA method), and anemia was defined by age groups using conventional cutoffs. Linear and

binomial regression models were used to assess association between iron status and disease severity. **Results**: A total of 150 children were included in the study, with a mean [SD] age of 4.2 [4.42] years, and 53% of them were male. BRINDA-adjusted SF concentrations were elevated (mean [SD]: 248.7 [315.7] ng/mL); however, 17% of the children were iron deficient (<70 ng/ml) and 36% had anemia. Inflammation biomarkers were elevated in most children (CRP > 5 mg/L: 45%; AGP > 1 g/L: 75%). Higher SF concentrations increased the risk of hospitalization (OR [95% CI]: 1.63 [1.02, 2.59]) and hospitalization duration (β [95% CI]: 1.76 [0.99, 2.69] days), while higher Hb was associated with reduced hospitalization duration (β [95% CI]: -13.09 [-19.76, -7.11] days). **Conclusions:** Iron deficiency and anemia were prevalent in this population, underscoring the importance of assessing iron status. The association of SF with hospitalization risk and duration suggests its potential as an inflammation biomarker in routine healthcare.

Keywords: iron, inflammation, child nutrition and health
Financing: National Institute of Health Grant
Acknowledgments: Hospital del Niño Roberto E. Gilbert y Laboratorio de Biomedicina ESPOL, Guayaquil, Ecuador
Disclosure of conflict of interest: Nothing to disclose

419
NB922LK

ASOCIACIÓN ENTRE LA DEPRESIÓN Y EL CONSUMO REGULAR DE POROTOS EN ADULTOS BRASILEÑOS

Ivy Ramos[1], **Maria Emília Coimbra Pereira**[1], Daniela Canella[1]
(1) Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Departamento de Nutrição Aplicada, Instituto de Nutrição, Rua São Francisco Xavier, 524, Rio de Janeiro, Brasil.

Resumen. Introducción: La depresión es un importante problema de salud pública mundialmente. Brasil presenta la mayor prevalencia de esta enfermedad en Latinoamérica, siendo las mujeres las más afectadas. Se ha reconocido ampliamente que la adhesión a patrones alimentarios saludables es un factor importante para mejorar la salud mental, incluida la depresión. En este contexto, los porotos se destacan como un indicador importante de alimentación saludable y representan un patrón tradicional en la dieta brasileña. El **objetivo** de este estudio fue evaluar la asociación entre la depresión y el consumo regular de porotos en adultos brasileños. **Métodos:** Estudio transversal utilizando datos de la Encuesta Nacional de Salud de 2019. El consumo de porotos (variable de resultado), investigado mediante un cuestionario, se consideró regular cuando se consumía al menos 5 veces por semana. El diagnóstico médico de depresión fue auto informado. Se utilizaron modelos de regresión logística para estimar la Odds Ratio (OR) del consumo de porotos según la presencia de depresión. **Resultados:** El 10,3% de la población informó un diagnóstico médico de depresión. En la población total, la prevalencia del consumo regular de porotos fue mayor en personas sin depresión (69,1%; IC95%: 68,4-69,7) que en personas con depresión (61,3%; IC95%: 59,5-63,1). Tanto entre las personas con depresión cuanto entre las sin depresión, la prevalencia del consumo regular de porotos fue mayor en hombres (71,6%; IC95%: 68,2-74,7 x 75,1%; IC95%: 74,3-75,9) que en mujeres (58,1%; IC95%: 56,1-60,2 x 63,1%; IC95%: 62,3-63,9). La depresión disminuyó la probabilidad de consumo regular de porotos en la población total (OR 0,82; IC95 %: 0,75-0,89) y en las mujeres (OR 0,80; IC95%: 0,72-0,88). **Conclusión:** La presencia de depresión se asoció con una menor probabilidad de consumo regular de porotos entre los adultos brasileños, especialmente en la población femenina, lo que podría indicar una mayor vulnerabilidad en este grupo.

Keywords: porotos, depresión, alimentación saludable
Financing: Coordinación de Perfeccionamiento del Personal de Nivel Superior (CAPES)
Disclosure of conflict of interest: Declaro no tener conflicto de interés.

420
NC213CB

IMPLEMENTACIÓN DE LA METODOLOGÍA DE ESCUELAS CON ALIMENTACIÓN SOSTENIBLE EN EL CONTEXTO CUBANO.

Blanca Graciela Terry Berro[1], Denise Caridad Silvera Tellez[1], Armando Jorge Rodríguez Salvá[2], Juan Carlos Domínguez León[3], Jasiel Carballo González[3], Israel Ríos Castillo[4,5]
(1) Instituto Nacional de Higiene, Epidemiología y Microbiología, Centro de Nutrición e Higiene de los Alimentos, Infanta 1158 entre Clavel y Llinás, La Habana, Cuba. (2) Instituto Nacional de Higiene, Epidemiología y Microbiología, Centro de Epidemiología y Salud Ambiental, Infanta 1158 entre Clavel y Llinás. Centro Habana, La Habana, Cuba. (3) Dirección Municipal de Educación, Yaguajay, Sancti Spiritus, Cuba. (4) Organización para la Agricultura y la Alimentación (FAO), Oficina Subregional en Mesoamérica, Ciudad de Panamá 0843-00006, Panamá (5) Universidad de Panamá, Escuela de Nutrición y Dietética, Ciudad de Panamá 3366, Panamá.

Resumen. Introducción: La alimentación escolar, prioridad de gobierno, refrendada por la Ley de Soberanía Alimentaria y Seguridad Alimentaria y Nutricional y la Ley de Salud Pública que involucran a los actores de la cadena alimentaria con participación ciudadana. **Objetivo**: Describir los principios y resultados del proceso de implementación de la metodología y su inclusión en las políticas nacionales. **Metodología:** Revisión de la base jurídica y documental de convenios entre salud, educación, industria alimentaria y agricultura. Consulta de políticas, estrategias nacionales y sectoriales, normas técnicas y evaluación de experiencias en escuelas piloto. **Resultados:** Adoptados los seis componentes de la metodología FAO e incorporada la voluntad política del gobierno para su implementación en 67 escuelas pilotos. Fortalecidas las cadenas de frutas, vegetales y granos frescos para el abastecimiento de los centros educativos y promover una alimentación saludable, nutritiva e inocua. Instauradas las capacidades de los elaboradores y manipuladores de alimentos e incrementada su cultura alimentaria y ambiental para reducir vulnerabilidades y riesgos frente a impactos climáticos y económicos negativos. La propuesta ha generado un cambio en la cooperativa y una mayor conciencia y compromiso por parte de los productores. Diseñados e implementados materiales didácticos basados en las guías alimentarias en coordinación e integración entre los diferentes actores de la cadena. Desarrollada la preparación continua y permanente del personal docente y no docente con la participación de la familia. **Conclusiones:** La metodología constituye una herramienta para incrementar saberes en la preparación, conservación y consumo de alimentos, con impacto en las decisiones de compra en los mercados y una mejor nutrición. Se consolida la cultura alimentaria de escolares, docentes, auxiliares pedagógicos, personal de salud, familia, productores de alimentos, agricultores y comunidad en general. Como toda política pública cuenta con un componente de monitoreo y evaluación y fomentan los huertos pedagógicos como herramienta educativa.

Keywords: alimentación escolar, voluntad política, políticas públicas
Financing: Gobierno de Cuba
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

421
NC876CR

ASOCIACIONES DE PERFILES DE MALNUTRICIÓN INTERGENERACIONAL CON DESENLACES EN ESCOLARES AMAZÓNICOS

Caroline Zani Rodrigues[1], Hugo Cogo-Moreira[2], Bianca de Melo Guedes[1], Ana Alice Araújo Damasceno[3], Marly Augusto Cardoso[4], Caroline Zani Rodrigues[1], **Bárbara H. Lourenço**[4]
(1) University of São Paulo, Public Health Nutrition Program, School of Public Health, São Paulo, Brazil. (2) Østfold University College, Department of Education, ICT and Learning, Halden, Norway. (3) Federal University of Acre, Multidisciplinary Center, Cruzeiro do Sul, Brazil (4) University of São Paulo, Nutrition, School of Public Health, São Paulo, Brazil.

Purpose: The double burden of malnutrition refers to the coexistence of under- and overnutrition, especially in low- and middle-income settings, with lifelong health consequences. This study investigated associations between malnutrition profiles in mother-child dyads at age 2 years and nutritional and cardiovascular risk outcomes at 9 years of age. **Methods:** This analysis is part of the MINA-Brazil Study, a population-based birth cohort in the Amazon region. Data on maternal BMI, child height-for-age [HAZ] and BMI-for-age [BAZ] Z-scores, child concentrations of hemoglobin, ferritin, and vitamin A were used. Latent profile analysis identified malnutrition profiles at age 2 years, using BIC, SABIC model fit indices and entropy. Associations with waist-to-height ratio (WHtR), BAZ, HAZ, and hemoglobin at 9 years were tested by equality test of means, adjusting for maternal age, child's sex, maternal schooling, child size at birth and breastfeeding at 12 months. All procedures involving participants were approved by the Institutional Review Board of FSP/USP (protocol number 872.613/2014). **Results:** Three profiles were identified (n=854): Profile 1: lower child ferritin and hemoglobin and elevated maternal BMI (n=40; 5%); Profile 2: reference pair (n=728; 85%) with adequate nutritional parameters; and Profile 3: high maternal BMI and child BAZ (n=86; 10%). Compared with Profile 2, belonging to Profile 3 at age 2 was associated with higher HAZ (β=1.1 Z-scores, 95%CI: 0.96; 1.34), higher BAZ (β=2.5 Z-scores, 95%CI: 2.28; 2.70), and higher WHtR (β=0.11, 95%CI: 0.10; 0.12) at age 9. Belonging to Profile 1 was significantly associated with a 0.50 lower HAZ Z-scores (95%CI: -0.89; -0.10). There were no significant association with hemoglobin concentrations. **Conclusion:** Intergenerational malnutrition profiles reflected micronutrient inadequacies and excess weight at age 2 years, negatively influenced HAZ, and favored greater adiposity and cardiovascular risk at 9 years of age. Targeted interventions for addressing child malnutrition are needed.

Keywords: double burden of malnutrition; mother-child dyad; overweight.
Financing: São Paulo Research Foundation financed MINA-Brazil Study (#2016/00270-6; #2022/03136-0), and Rodrigues received scholarships (#2022/13550-8; #2023/17875-1).
Disclosure of conflict of interest: The authors declare none.

422
NF434QC

INFLUENCIA DE LAS CARACTERÍSTICAS DEL HOGAR EN LA PREVALENCIA DE DESNUTRICIÓN CRÓNICA EN ECUADOR

Paola Carrillo Hinojosa[1]
(1) Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales Ecuador, Especialización en gestión de proyectos de desarrollo, Políticas Públicas, La Pradera, Quito, Ecuador.

Resumen. La desnutrición crónica infantil (DCI) es una condición crítica para el desarrollo adecuado de niños y niñas. En Ecuador uno de cada cinco niños menores de cinco años presenta esta condición. La provincia de Santa Elena es la segunda con mayor prevalencia de DCI y la única de la Costa que no mejoró sus indicadores en los últimos años. Este estudio tiene como objetivo evaluar las características del hogar que influyen en la prevalencia de DCI en Santa Elena según la última Encuesta Nacional de Desnutrición Infantil (ENDI). Para el análisis se utilizó la información pública asentada en las bases de datos de la segunda ronda de la ENDI. Se aplicó un modelo de regresión lineal múltiple para relacionar las variables: pobreza por ingresos, pobreza por necesidades básicas insatisfechas y quintil de pobreza con la DCI en menores de cinco años. Ninguna de estas variables tuvo una relación significativa como causal de la DCI. Con el mismo modelo se relacionaron las variables: educación de la mujer en edad fértil, área de vivienda, etnia y presencia de la madre o el padre, de las cuales el área y la educación de la mujer se relacionaron significativamente (P>0,05) con la DCI. En Santa Elena la prevalencia en el área rural llegó al 40% a comparación del 23% del área urbana. Mientras que solo el 44% de las mujeres llegaron a una educación básica con 6,6. años de estudio, variable también causal de la DCI. Santa Elena presenta influencia de factores particulares y diferentes al resto de las provincias de Ecuador por lo cual requiere de intervenciones y estudios más ajustados a su realidad.

Keywords: condiciones rurales, nivel de educación de la madre, pobreza por necesidades básicas insatisfechas
Financing: Ninguno
Disclosure of conflict of interest: Declaro no tener conflictos de interés.

423
NG344GK

TRAYECTORIAS DE PESO GESTACIONAL Y EFECTOS ADVERSOS POSPARTO. A PARTIR DE CURVAS LATINOAMERICANAS PARA ADOLESCENTES-EMBARAZADAS.

Maria José Arias Gutiérrez[1], Alejandro Estrada Restrepo[1], María Victoria Benjumea Rincón[1], Sandra L Restrepo-Mesa[1]
(1) Universidad de Antioquia, Antioquia - Colombia, Escuela de Nutrición y Dietética, Medellín Carrera 75 # 65-84, Medellín, Colombia

Resumen. Introducción: el embarazo adolescente, es una problemática con implicaciones a nivel de salud, economía y sociedad. El peso corporal, es un indicador relacionado con el estado de salud, sin embargo, no hay referencias para la vigilancia de este en mujeres adolescentes embarazadas. **Objetivo:** Evaluar las trayectorias de ganancia de peso gestacional y su asociación con desenlaces adversos para el binomio madre-hijo en un grupo de madres adolescentes posparto residentes en Colombia. **Métodos:** estudio observacional longitudinal en 174 madres adolescentes entre los 2-12 meses posparto, captadas en programas sociales y de salud en Antioquia Colombia, se aplicó un cuestionario para las variables sociodemográficas, clínicas, antropométricas y de actividad física, se realizó toma de peso, talla, perímetro de cintura y pantorrilla. Se calcularon las pruebas Tau C de Kendall, prueba de Fisher, Shapiro Wilk, Kruskall Wallis y se realizó un modelo de árbol de clasificación CHAID. **Resultados**: El promedio de edad fue 16,3 años (DE ±1,6), 25,7% se encontraban en riesgo de baja talla y 26,3% presentó estatura <1,55 m. Según el IMCp 66,3% de las mujeres estaba en adecuación, 26,3% sobrepeso, 5,1% obesidad y solo 2,3% delgadez. La ganancia de peso gestacional fue inadecuada por déficit 41,7% y por exceso 20,6%. Del total de los recién nacidos eran PEG 12,6%. Fueron partos pretérmino 15,7% y nacieron por cesárea 35,4%. La retención de peso fue excesiva en 36,8% e inadecuada por pérdida en 36,2%. No se encontraron diferencias estadísticamente significativas entre el IMCp y los desenlaces adversos en el binomio madre-hijo. Si hubo asociación entre la

retención de peso y las trayectorias de ganancia de peso entre los p25-75 y p25-50. **Conclusión:** Las trayectorias de ganancia de peso no se asociaron con desenlaces adversos materno-perinatales. Velar por la vigilancia nutricional de las adolescentes, contribuye a disminuir los riesgos en salud del binomio.
Keywords: embarazo adolescente, trayectorias de ganancia de peso
Financing: Escuela de Nutrición y Dietética. Universidad de Antioquia. Colombia
Acknowledgments: A las madres y las instituciones que se han vinculado a esta iniciativa.
Disclosure of conflict of interest: El equipo investigador declara no tener conflicto de interés en el desarrollo de este estudio.

424
NH858FK

PREVALÊNCIA DE DIFERENTES TIPOLOGIAS DE DUPLA CARGA DE MÁ NUTRIÇÃO EM ADULTOS BRASILEIROS

Prevalencia de diferentes tipologías de doble carga de malnutrición en adultos brasileños

Daniel Ferreira da Silva[1], Dirce Maria Lobo Marchioni[1]
(1) Universidade de São Paulo (USP), Departamento de Nutrição, Faculdade de Saúde Pública (FSP), São Paulo-SP, Brasil

Resumo. Introdução: A dupla carga de má nutrição (DCMN) caracteriza-se pela coexistência de diferentes formas de desnutrição com excesso de peso ou obesidade. Apesar do crescente interesse sobre o tema, estudos sobre tipologias intraindividuais em adultos brasileiros e suas prevalências ainda são limitados. **Objetivo:** Estimar a prevalência de diferentes tipologias de DCMN intraindividual na população adulta brasileira. **Metodologia:** Estudo transversal com dados da subamostra laboratorial da Pesquisa Nacional de Saúde (PNS) 2013, coletados entre 2014 e 2015. Foram incluídos 7.968 adultos com informações antropométricas, laboratoriais e sociodemográficas completas. Avaliaram-se três tipologias de DCMN: anemia associada ao excesso de peso, baixa estatura associada à obesidade abdominal e baixa estatura associada ao excesso de peso. As análises consideraram o delineamento complexo da amostra, com estimativas ponderadas e respectivos intervalos de confiança de 95% (IC95%). **Resultados:** A prevalência geral de DCMN foi de 7,7% (IC95%: 7,0–8,4). A prevalência de anemia associada ao excesso de peso foi de 4,56% (IC95%: 3,99–5,13), sendo maior entre mulheres (6,28%; IC95%: 5,40–7,16), indivíduos pretos (7,55%; IC95%: 5,02–10,08), residentes do Nordeste (6,09%; IC95%: 5,20–6,97) e beneficiários do Bolsa Família (7,39%; IC95%: 5,48–9,29). A prevalência de baixa estatura associada à obesidade abdominal foi de 2,67% (IC95%: 2,28–3,05), alcançando 4,93% (IC95%: 3,95–5,91) na região Norte e 7,17% (IC95%: 5,31–9,04) entre beneficiários do Bolsa Família. Já a prevalência de baixa estatura associada ao excesso de peso foi de 2,96% (IC95%: 2,52–3,39), com maiores valores no Norte (5,60%; IC95%: 4,52–6,69), Nordeste (5,01%; IC95%: 4,18–5,83) e entre indígenas (8,23%; IC95%: 0,57–15,90). **Conclusões:** As diferentes tipologias de DCMN intraindividual apresentam magnitude relevante na população adulta brasileira e distribuem-se de forma desigual segundo características sociodemográficas e regionais, evidenciando a persistência de desigualdades nutricionais no país.
Keywords: desnutrição, excesso de peso, desigualdades de saúde
Financing: Fundación de Apoyo a la Investigación del Estado de São Paulo (FAPESP) – Número del Proceso: 2025/25837-8.
Disclosure of conflict of interest: Declaramos não haver conflitos de interesse.

425
NJ768PC

GRADO DE PROCESAMIENTO Y EXCESO DE NUTRIENTES CRÍTICOS EN DIETAS HOSPITALARIAS: ESTUDIO MULTICÉNTRICO

Marcela Ommi Acosta Sero[1,2], Antonella Mangiafave[3], Miriam Biondi[3], Marcela Vazquez[4], Gabriela Flores[5], Karen Yael Uría[1,4]
(1) Universidad Abierta Interamericana, Facultad de Medicina Y Ciencias de la Salud, Licenciatura en Nutrición, Buenos Aires, Argentina. (2) Hospital General de Agudos Dr. Cosme Argerich, División Alimentación, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina. (3) Hospital General de Agudos Dr. Enrique Tornú, División Alimentación, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina (4) Hospital General de Agudos Dr. Parmenio Piñero, División Alimentación, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina (5) Asociación Argentina de Salud Pública, Consejo de Nutrición Pública, Ciudad de Buenos Aires, Argentina.

Resumen. Introducción: La presencia de alimentos ultraprocesados (AUP) y con nutrientes críticos en exceso se observa en entornos hospitalarios. Sin embargo, existe una brecha de información sobre la calidad de las dietas administradas a personas internadas, lo que limita la gestión alimentaria en hospitales en el marco de políticas de alimentación saludable. **Objetivo**: Describir el grado de procesamiento y la presencia de nutrientes críticos en exceso en dietas de adultos internados en hospitales públicos de la Ciudad de Buenos Aires. **Metodología**: Estudio observacional, descriptivo y transversal. Se incluyeron dietas "general", "adaptada a diabetes" y "blanda" en tres hospitales (mayo 2025 - marzo 2026), con cuatro comidas diarias y refuerzos. El grado de procesamiento se clasificó según NOVA y la presencia de nutrientes críticos en exceso según la Ley Argentina 27.642. Se estimó el promedio de tres días del aporte energético y volumen de las dietas**. Resultados**: Se incluyeron 879 dietas con 128 alimentos (35,2% general, 38% blanda y 26,8% adaptada a diabetes). La media de volumen fue de 2487 g (±378) y de energía 2557 kcal (±478). El volumen se distribuyó en 55,5%, 2,5%, 23% y 19%, y la energía en 44,6%, 16,9%, 19,6% y 18,9% para NOVA 1,2,3 y 4 respectivamente. El grupo NOVA 4 fue más frecuente en la dieta blanda y NOVA 1 en la adaptada a diabetes. En las cuatro comidas, entre el 89 y 100% de las dietas incluyó al menos un alimento NOVA 4 y en refuerzos, el 56%. Entre los alimentos alcanzados por la ley (n= 62), el 71% presentó al menos un nutriente crítico en exceso, principalmente azúcares añadidos. **Conclusiones**: Las dietas hospitalarias evidencian la coexistencia de AUP, nutrientes críticos en exceso y alimentos sin procesar o mínimamente procesados, lo que refleja una oportunidad para su optimización mediante intervenciones en las compras públicas.
Keywords: dietas hospitalarias, clasificación NOVA, nutrientes críticos
Financing: No se cuenta con financiamiento.
Acknowledgments: Hospitales Argerich, Piñero y Tornú y Universidad Abierta Interamericana, Ciudad de Buenos Aires
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

426
NL472FD

LA DAG Y DEFICIENTE EN COBRE ALTERA ÁCIDOS GRASOS Y FUNCIÓN MITOCONDRIAL EN RATONES

Silvia Castro Cisterna[1,4], Miguel Arredondo[1], Rodrigo Valenzuela Baez[2], Alejandra Espinosa[3], Camila Farias[2]
(1) Universidad de Chile, Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos, Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos, El Líbano 5524, Macul, Santiago, Chile. (2) Universidad de Chile, Departamento de Nutrición y Dietética, Facultad de Medicina, Avenida Independencia 1027, Independencia, Santiago, Chile. (3) Universidad de Chile, Departamento de Tecnología

Médica, Facultad de Medicina, Avenida Independencia 1027, Independencia, Santiago, Chile. (4) Universidad de las Américas, Departamento de Eduacción Física, Facultad de Educación, Avenida República 71, Santiago, Chile.

Resumen. Contexto: La enfermedad hepática esteatótica asociada a disfunción metabólica (MASLD) es el trastorno hepático crónico más frecuente a nivel mundial y está estrechamente vinculada al síndrome metabólico. La deficiencia de cobre (Cu), micronutriente esencial y cofactor de diversas enzimas involucradas en la regulación del equilibrio redox y en el metabolismo de los lípidos, es un factor que podrían influir en su desarrollo y progresión. **Objetivo:** Evaluar el efecto de una dieta alta en grasas con deficiencia de cobre sobre el perfil de ácidos grasos (saturados y ácidos grasos poliinsaturados, AGPI) y la función mitocondrial hepática en ratones C57BL/6J. **Metodología:** 32 ratones macho C57BL/6J recibieron durante 12 semanas: (i) dieta control (CD, 10% grasa, 20% proteína y 70% CHO), (ii) CD con deficiencia de Cu (90% de deficiencia); (iii) dieta alta en grasa (HFD, 60% grasa, 20% proteína y 20% CHO) o (iv) HFD con deficiencia de Cu (HFD-Cu). Se determinó: (I) la presencia de esteatosis hepática (histología); (II) perfil de ácidos grasos (mg/g) (cromatografía) y (III) morfología mitocondrial (microscopia electrónica). **Resultados:** En los ratones alimentados con HFD-Cu, se observó mayores niveles de ácidos grasos C16:0 y (AGS), en comparación con el grupo HFD (Anova una vía, post-test Tukey p<0,05). Se encontró, una disminución de DHA y en el total de ácidos grasos saturados en los grupos HFD y HFD-Cu (Anova de una vía, post-test Tukey p<0,05). Se encontraron diferencias en el tamaño y perímetro mitocondrial (Anova una vía, post-test p<0,05) y densidad integrada mitocondrial entre grupo HFD y HFD-Cu. **Conclusiones:** La dieta alta en grasa con déficit de cobre modifica el perfil de ácidos grasos e induce disfunción mitocondrial en ratones C57BL/6J, evidenciando un rol clave del cobre en la homeostasis hepática. Estos hallazgos posicionan a la deficiencia de Cu como un factor que potencia la progresión de MASLD.

Keywords: MASLD, déficit de cobre, disfunción mitocondrial
Financing: Financiamiento: Beca Doctorado Nacional ANID, Chile.
Disclosure of conflict of interest: No se presentan conflictos de interés

427
NL893SL

ANEMIA Y ESTADO NUTRICIONAL DE VITAMINA A EN EMBARAZADAS DE LA HABANA.

Beatriz Basabe-Tuero[1], Sonia Valdés-Perdomo[1], Dania Herrera-Javier[1], Ángel Miguel Castillo-González[1], María Elena Díaz-Sánchez[2], Vivian Herrera-Gómez[3]
(1) Instituto Nacional de Higiene, Epidemiología y Microbiología, Dpto. Bioquímica y Fisiología, Infanta 1158, La Habana, Cuba. (2) Instituto Nacional de Higiene, Epidemiología y Microbiología, Dpto. Nutrición Pública, Infanta 1158, La Habana, Cuba. (3) Instituto Nacional de Higiene, Epidemiología y Microbiología, Dpto. Ciencia e Innovación, Infanta 1158, La Habana, Cuba.

Resumen. Introducción: Durante el embarazo ocurren cambios fisiológicos con la finalidad de adaptarse y dar respuesta al aumento de los requerimientos nutricionales de la mujer. Los cambios en la concentración de hemoglobina y retinol materno pueden estar influenciados por factores fisiológicos, nutricionales, sociodemográficos y gestacionales. **Objetivo:** Evaluar el estado nutricional de vitamina A y la prevalencia de anemia durante el embarazo. **Metodología:** Se realizó un estudio descriptivo, transversal en 51 embarazadas del municipio Centro Habana. Se determinó hemoglobina por contador hematológico ABX Micros60 y retinol sérico por HPLC. Los valores de hemoglobina y vitamina A se compararon mediante un modelo lineal mixto con efecto fijo de momento del embarazo y estructura de covarianza AR(1), permitiendo incluir participantes con mediciones incompletas. Las comparaciones entre momentos se realizaron mediante estimaciones marginales ajustadas con corrección de Bonferroni. **Resultados:** El promedio de edad fue 29.0±5.2 años. La hemoglobina disminuyó de manera significativa (p<0.001) entre el primer (117g/L) y el segundo trimestre (111g/L) del embarazo, elevándose ligeramente en el tercer trimestre (113g/L). La prevalencia de anemia tuvo un ligero descenso del primer (22%) al segundo trimestre (20%) y aumentó considerablemente en el tercero (30.6%). En las tres evaluaciones las concentraciones de retinol fueron de 1.07±0.30, 1.03±0.32 y 0.96±0.29 µmol/L, respectivamente, mostrando una disminución sin diferencias significativas. Se encontró deficiencia clínica en una embarazada en el tercer trimestre del embarazo; pero en todos los trimestres se observó una alta prevalencia de embarazadas con deficiencia subclínica (9.3%, 13.5% y 12.1%). **Conclusiones:** La prevalencia de anemia se considera un problema moderado de Salud Pública durante todo el embarazo, mientras que la deficiencia de vitamina A fue un problema moderado durante los dos últimos trimestres. Se recomienda la monitorización e intervención nutricional de este grupo nutricionalmente vulnerable a fin de promover la salud de la madre y el recién nacido.

Keywords: anemia, vitamina A, embarazadas
Financing: Los resultados forman parte de un proyecto financiado por el Organismo Internacional de Energía Atómica
Disclosure of conflict of interest: No existen conflictos de interés.

428
NM638JJ

CONSUMO DE LÁCTEOS Y SU ASOCIACIÓN CON IMC Y RIESGO DE SOBREPESO/OBESIDAD EN ADULTOS MEXICANOS.

María del Carmen Caamaño[1], Sandra Pérez Tepayo[1], Dolores Ronquillo[1], Olga P García[1], Jorge L Rosado[1]
(1) Universidad Autónoma de Querétaro, Facultad de Ciencias Naturales, Av. Ciencias SN Juriquilla, Querétaro, México

Introducción: El papel de los lácteos en la prevención o desarrollo de obesidad continúa siendo debatido, con evidencia inconsistente sobre su asociación con el índice de masa corporal (IMC). **Objetivo:** Este estudio analizó la relación entre el consumo de lácteos y el IMC en adultos mexicanos de ≥20 años, utilizando datos de encuestas nacionales de salud y nutrición (ENSANUT 2020–2024). **Metodología:** Después de un proceso de fusión de bases de dats, limpieza y cálculo de gramos y calorías del cuestionario de frecuencia de consumo de alimentos, el consumo de lácteos, leche y yogurt se clasificó según su contribución al consumo energético total: 0%, >0–5%, >5–10% y >10%. Se estimaron modelos lineales ajustados por edad y sexo para evaluar su asociación con el IMC y riesgo de obesidad. **Resultados:** No se observó asociación significativa entre el consumo de lácteos totales ni de yogurt con el IMC. El consumo de leche mostró una relación no lineal: los individuos con una contribución >0–5% de energía proveniente de leche presentaron una media (IC95%) mayor IMC en comparación con quienes no consumían leche [+0.64 kg/m^2 (0.12-1.16)] y con aquellos con un consumo de >5–10% [+0.87 (0.26-1.47)]. Esta asociación prevaleció en la subpoblación urbana pero no en la rural y se descartó confusión por variables sociodemográficas. El análisis del riesgo de sobrepeso y obesidad no mostró riesgo de sobrepeso ni de obesidad de ninguna categoría de consumo de lácteos, leche ni yogurt. **Conclusiones:** El consumo de lácteos no incrementa el riesgo de sobrepeso ni obesidad en adultos mexicanos. La ausencia de una relación dosis-respuesta sugiere que un bajo con-

sumo de leche podría reflejar otros hábitos alimentarios o estilos de vida asociados con mayor riesgo de obesidad. Estos hallazgos resaltan la importancia de analizar patrones dietéticos integrales en la prevención de obesidad.
Keywords: leche, Lácteos, obesidad, adultos
Financing: The National Dairy Council (NDC)
Disclosure of conflict of interest: Este estudio fue financiado por una asociación vinculada a la industria de lácteos. La institución financiadora no participó en el diseño del estudio, análisis de datos ni en la interpretación de resultados.

429
NN984RH
FACTORES ASOCIADOS AL ÍNDICE DE MASA CORPORAL EN POBLACIONES LATINOAMERICANAS
Lilliam Marín-Arias[1], Doriam Rojas-Villalta[1], Rebeca Campos-Sánchez[1], Karina Salvatierra[1], María Adelaida Gómez[1], Alejandro Reyes[1]
Introducción: En América Latina, la doble carga de la malnutrición expresa la coexistencia de déficits nutricionales, sobrepeso y obesidad. Comprender la relación entre índice de masa corporal (IMC), diversidad dietética, factores demográficos y estilo de vida puede aportar evidencia para orientar estrategias de vigilancia y prevención nutricional en poblaciones latinoamericanas. **Objetivo:** Examinar la asociación entre diversidad dietética, factores demográficos y de estilo de vida con el IMC en las poblaciones latinoamericanas estudiadas. **Metodología:** Se realizó un análisis transversal de datos del proyecto Explorando la diversidad del microbioma intestinal humano en América Latina, con 211 participantes rurales de Argentina, Colombia y Costa Rica (56 con obesidad, 76 con sobrepeso, 66 con normopeso y 13 con bajo peso), más 52 participantes urbanos de Costa Rica (17 con sobrepeso, 31 con normopeso y 3 con bajo peso). El IMC se analizó como variable de resultado. La diversidad dietética se evaluó mediante la Puntuación de Diversidad Dietética (PDD). Se aplicaron modelos de regresión lineal multivariable para estimar asociaciones con el IMC, ajustando por posibles factores de confusión y modificadores relacionados con las categorías de PDD. **Resultados:** La PDD no se asoció significativamente con el IMC. En contraste, la edad mostró asociación positiva significativa, con un aumento estimado de 0,28 a 0,31 kg/m² por año (p<0,010). El país de residencia también se asoció significativamente con el IMC, con valores más altos en participantes de Colombia y Costa Rica (p<0,001). La residencia urbana no se asoció significativamente con un IMC más bajo (p=0,074). **Conclusiones:** Los hallazgos evidencian variabilidad del IMC según edad y país de procedencia; no obstante, la asociación con país debe interpretarse con cautela por diferencias en los criterios de selección y desbalance por IMC y país. Se requieren futuros análisis estratificados para comprender mejor la relación entre dieta, estilo de vida e IMC.
Keywords: indice de masa corporal, Latinoamérica, diversidad dietética
Financing: Chan Zuckerberg Initiative DAF, fondo asesorado por Silicon Valley Community Foundation, subvención 2022–316296.
Disclosure of conflict of interest: Las personas autoras declaran no tener conflictos de interés relacionados con este trabajo.

430
NP692FK
ADECUACIÓN NUTRICIONAL DE PLANES ALIMENTARIOS GENERADOS POR INTELIGENCIA ARTIFICIAL PARA GANANCIA DE MASA MUSCULAR
Cintia Reis Ballard[1], Dailma Ribeiro Alves[2], Evelin Beatriz Ribeiro[2], Luana Silva Aguiar[2]
(1) Unicentro, Nutrição, Nutrição, Paraná, Guarapuava, Brasil (2) UniMax, Nutrição, São Paulo, Indaiatuba, Brasil
Resumo. Contexto/Objetivo: Ferramentas de inteligência artificial generativa (IAG) podem elaborar planos para ganho de massa muscular, porém a consistência nutricional dessas recomendações permanece incerta. Este estudo apresenta dados preliminares de planos gerados por ChatGPT e Gemini, com dois níveis de detalhamento do prompt. **Metodologia**: Estudo exploratório, descritivo e comparativo in silico. Foram analisados quatro planos para um perfil masculino fictício: 22 anos, 69 kg, 1,73 m e praticante de musculação três a quatro vezes por semana. Cada ferramenta recebeu um prompt pouco detalhado (Persona 1) e outro detalhado (Persona 2). Os planos foram quantificados no WebDiet® 3.0 e comparados às Dietary Reference Intakes (DRIs), ao gasto energético total de 2.809,97 kcal/dia e às referências de macro e micronutrientes. **Resultados** preliminares: A energia variou de 2.076 a 3.165 kcal. Gemini Persona 1 ficou 26,1% abaixo do gasto energético total, enquanto ChatGPT Persona 1 ficou 12,6% acima; Persona 2 atingiu 2.698 kcal e 2.827 kcal (96,0% e 100,6% da referência). Carboidratos corresponderam a 39,3%–41,5%, abaixo de 45%–65%. Proteínas variaram de 26,4%–32,4% (2,43–3,27 g/kg); lipídios, de 26,1%–32,5%. Vitamina D ficou abaixo da referência (7,4–8,5 µg versus 15 µg), enquanto ferro e vitamina B12 a superaram. A diferença energética entre ChatGPT e Gemini foi de 1.089 kcal na Persona 1**. Conclusões**: Os dados preliminares indicam elevada variabilidade energética, proporção reduzida de carboidratos e inadequação recorrente de vitamina D. O detalhamento do prompt não produziu melhora sistemática. Recomenda-se avaliação profissional antes do uso de planos gerados por IAG para ganho de massa muscular.
Keywords: inteligência artificial generativa, ganho de massa muscular, nutrição esportiva
Financing: Não houve financiamento externo
Disclosure of conflict of interest: As autoras declaram não haver conflito de interesse

431
NQ444JT
EXPOSIÇÃO EXCESSIVA AO IODO DIETÉTICO EM JOVENS DO NORDESTE DO BRASIL
Exposición excesiva al yodo dietético en jóvenes del noreste de Brasil
Eric Wenda Ribeiro Lourenço[1], **Carla Soraya Costa Maia**[1], Francisco Luan Fonseca da Silva[1], Soraia Pinheiro Machado[1], Luis Felipe Nunes de Oliveira[1], Maria Dinara de Araújo Nogueira[1]
(1) Universidade Estadual do Ceará, Nutrição e Saúde, Saúde Coletiva, Av. Dr. Silas Munguba, 1700, Fortaleza, Brasil.
Resumo. Introdução: A adolescência é um período crítico para o desenvolvimento físico e cognitivo, exigindo nutrição adequada. O iodo, em especial, é essencial para a síntese de hormônios tireoidianos e maturação do sistema nervoso central. No Brasil, o Programa Nacional de Iodação do Sal reduziu significativamente a deficiência do nutriente, mas o aumento progressivo do consumo de alimentos ultraprocessados (AUP) gerado pela transição nutricional pode comprometer a eficácia das políticas vigentes e causar diversos agravos à saúde. **Objetivo:** Avaliar o estado nutricional de iodo e a sua associação com o consumo de alimentos ultraprocessados em adolescentes escolares. **Métodos:** Trata-se de um estudo transversal baseado nos dados do Estudo de Nutrição e Saúde em Crianças e Adolescentes (ENSCA) da cidade de Fortaleza-CE. A amostra foi composta por estudantes de escolas públicas municipais. A coleta englobou variáveis sociodemográficas, comportamentais (como etilismo, tabagismo e condições psicológicas), antropométricas, consumo alimentar e bioquímicas. As análises estatísticas foram realizadas no software SPSS (versão 22.0), aplicando-se medidas de tendência central, testes de correlação e análise de covariân-

cia (ANCOVA). **Resultados:** Identificou-se que 63% da amostra possuía uma concentração de iodo urinário (iodúria) acima de 300 µg/L, indicando níveis de iodo em excesso. Os AUP representaram cerca de um terço da ingestão calórica total, sem diferenças entre os sexos. Adolescentes no maior tercil de ingestão de iodo consumiram significativamente mais calorias de alimentos *in natura* em comparação ao menor tercil (p=0,034). **Conclusão:** Os achados evidenciam um cenário de exposição excessiva ao iodo, considerando a região litorânea onde o estudo foi realizado, concomitante a uma dieta com expressiva participação de ultraprocessados. Esses resultados sinalizam a necessidade urgente de revisão e monitoramento das políticas públicas de fortificação alimentar no país.
Keywords: Iodo, dieta, ultraprocessados, adolescentes
Financing: Processo: 409839/2023-0 Edital Universal CNPq
Disclosure of conflict of interest: Não há conflito de interesse

432
NQ887RK

ASOCIACIÓN ENTRE EL PATRÓN DIETÉTICO INFLAMATORIO Y MARCADORES CLÍNICOS CARDIOMETABÓLICOS EN ADOLESCENTES MEXICANOS

Daniela Mondaca[5], Carolina Santibañez Carcamo[1,4], Nicolás Martínez Maturana[1,3], Ivonne Ramírez[2]
(1) Universidad de las Américas, Escuela de Nutrición y Dietética, de Salud y Ciencias Sociales, Manuel Montt 948, Providencia, Chile. (2) Instituto Nacional de Salud Pública de México, Center for Nutrition and Health Research, Cuernavaca, México. (3) Pontificia Universidad Católica de Chile, Escuela de Salud Pública, Medicina, Santiago, Chile. (4) Universidad De Las Américas, Núcleo de Investigación en Nutrición y Ciencias Alimentarias (Nincal), Salud y Ciencias Sociales, Manuel Montt 948, Providencia, Chile (5) Sin Afiliación.
Contexto: Una dieta proinflamatoria se ha asociado con un mayor riesgo cardiometabólico en adultos, sin embargo, la evidencia en la población infantojuvenil sigue siendo limitada. **Objetivo:** Analizar la asociación entre el Patrón Dietético Inflamatorio (PDI) y marcadores clínicos cardiometabólicos en adolescentes mexicanos de 11 años pertenecientes a la cohorte Prenatal Omega-3 Fatty Acid Supplementation and Child Growth and Development (POSGRAD). **Metodología:** Se analizaron datos dietéticos e indicadores cardiometabólicos de 351 adolescentes de la cohorte POSGRAD. El PDI se construyó a partir del Índice Inflamatorio Dietético, utilizando información recolectada a los 5, 7 y 11 años, y posteriormente categorizada en terciles: antiinflamatorio, moderadamente inflamatorio y predominantemente proinflamatorio. Se evaluaron indicadores de adiposidad (z-score del IMC, perímetro abdominal y masa grasa), biomarcadores metabólicos (insulina, glicemia, HOMA-IR y HbA1c) y perfil lipídico (colesterol total, HDL, LDL y triglicéridos). Las variables con distribución asimétrica fueron transformadas logarítmicamente antes de los análisis. Se realizaron regresiones lineales multivariables ajustadas por variables confusoras maternas y de los adolescentes. Se consideró un nivel de significancia del 95%. Los análisis se realizaron en STATA 18. El estudio fue aprobado por el Comité de Ética del Instituto Nacional de Salud Pública de México. **Resultados:** El PDI moderadamente inflamatorio se asoció con incrementos en el z-score de IMC (β=0,41; IC95%: 0,01-0,82), perímetro abdominal (β=3,72; IC95%: 0,58-6,86), glicemia (β=2,12; IC95%: 0,21-4,02) y triglicéridos (βlog=0,23; IC95%: 0,07-0,38). Asimismo, el PDI predominantemente proinflamatorio se asoció con mayores concentraciones de triglicéridos (βlog=0,22; IC95%: 0,02-0,43). **Conclusiones:** Un mayor potencial inflamatorio de la dieta se asoció con mayor adiposidad, alteraciones glicémicas y mayores concentraciones de triglicéridos en adolescentes. Estos hallazgos sugieren que la exposición temprana a dietas proinflamatorias podría contribuir al desarrollo de alteraciones cardiometabólicas.
Keywords: patrón dietético inflamatorio, infantojuvenil, riesgo cardiometabólico
Financing: Sin financiamiento
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar.

433
NR769NR

EVOLUCIÓN DEL PESO CORPORAL Y DE LA OBESIDAD ABDOMINAL TRAS INTERVENCIÓN NUTRICIONAL: ENSAYO COMUNITARIO

Aline Cristine Souza Lopes[1], Mariana Souza Lopes[2], Camila Kümmel Duarte[1], Angélica Ribeiro e Silva[1], Patrícia Pinheiro de Freitas[3], **Nathália Luíza Ferreira**[4]
(1) Universidade Federal de Minas Gerais, Departamento de Nutrição, Escola de Enfermagem, Belo Horizonte, Brasil. (2) Universidade Federal da Paraíba, Departamento de Nutrição, Centro de Ciências da Saúde, João Pessoa, Brasil. (3) Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, Departamento de Nutrição, Faculdade de Ciências Biológicas e da Saúde, Diamantina, Brasil. (4) Universidade Federal de Lavras, Departamento de Nutrição, Faculdade de Ciências da Saúde, Lavras, Brasil.
Resumo. Contexto: O manejo da obesidade demanda intervenções nutricionais complexas. Ações centradas na Atenção Primária à Saúde (APS), que consideram a prontidão para o tratamento e a gravidade da obesidade, possuem grande potencial para ampliar a efetividade do cuidado. No entanto, estudos de alta qualidade que analisam a efetividade de intervenções para manejo da obesidade no Brasil permanecem escassos. **Objetivo**: Avaliar a efetividade de intervenção nutricional coletiva sobre a evolução do peso corporal e da obesidade abdominal em indivíduos com obesidade acompanhados na APS. **Metodologia**: Ensaio Comunitário Controlado e Randomizado com amostra representativa do Programa Academias da Saúde (PAS) de Belo Horizonte, Brasil. Participantes com idade ≥20 anos, com obesidade não grave (sem indicação cirúrgica) e prontidão para tratamento coletivo foram elegíveis. Durante 6 meses, participantes do Grupo controle (GC) mantiveram as atividades rotineiras do PAS; e do Grupo Intervenção (GI), adicionalmente, receberam intervenção nutricional coletiva baseada em materiais do Ministério da Saúde (MS) e com meta de redução ≥3% do peso inicial. Realizou-se os testes t pareado e Equações de Estimativas Generalizadas (GEE). **Resultados**: Foram avaliados 243 indivíduos (GC: 152; GI: 91), sendo a maioria do sexo feminino, com idade mediana de 57,7 anos. Os participantes do GI relataram aumento de conhecimento (92,4%) e melhorias na saúde (39,2%), com redução significativa do peso (-0,60 kg; p=0,012), enquanto no GC houve discreto aumento de peso (0,05 kg). O alcance da meta de redução do peso foi mais prevalente no GI (23,1% vs. GC:13,2%; p=0,046). A análise de GEE confirmou a redução de peso no GI (p=0,003), sem alterações significativas na obesidade abdominal. **Conclusões**: A intervenção nutricional promoveu redução do peso corporal, interrompendo sua tendência de aumento. Ao validar diretrizes do MS, este estudo reforça a escalabilidade dessa estratégia como um modelo viável para o manejo da obesidade em nível comunitário.
Keywords: obesidade, atenção primária à saúde, ensaio randomizado controlado
Financing: FAPEMIG APQ00303-22, CNPq 442877/2020-0, BPP 302451/2022-6, PDJ.171875/2023-0; Ministério da Saúde: 063/2019, CAPES: 001. Brasil.

Disclosure of conflict of interest: Não temos conflitos de interesse a reportar.

434
NT954DF

ADHERENCIA A LOS CONTROLES PRENATALES DE GESTANTES ADOLESCENTES QUE VIVEN EN LA CIUDAD DE RIOHACHA

yaina panciera di zoppola martinez[1], Sharol Galvis Arrieta[1], Taiz del Carmen Benjumea Tiller[1], Marta Cecilia Mulato Mejia[1]
(1) Universidad de La Guajira, La Guajira, Ciencias de la Salud programa de Nutrición y dietética, Km 3.5 Vía a maicao, Riohacha, Colombia

Resumen. El control prenatal es una estrategia de prevención de mortalidad y morbilidad materna y perinatal**.** Existen Factores socioculturales que limitan la adherencia a los controles de embarazo por parte de las gestantes; Según OPS/OMS, más del 90% de estas muertes son evitables. La Guajira viene registrando una reducción en la mortalidad materna, esta cifras siguen siendo una de las más altas del país en relación a este evento epidemiológico. En La Guajira, las barreras socioeconómicas y culturales limitan el acceso y continuidad en la asistencia a los controles del embarazo. Esta investigación tuvo como **objetivo** analizar el nivel de adherencia a los controles de embarazo por parte de gestantes adolescentes focalizadas y la presencia de patologías que pueden influir en un feliz embarazo a término. El objetivo del estudio fue describir el nivel de adherencia a los controles prenatales, su nivel socioeconómico y la presencia de patologías que puedan afectar el embarazo**. Metodología:** es un estudio observacional, transversal de corte retrospectivo, con alcance analítico. Los datos fueron recolectados mediante cuestionario estructurado el cual contenía información sobre la asistencia a controles gestacionales, nivel socioeconómico, presencia de patologías, datos para la curva gestacional. Participación voluntaria, firmando el asentimiento y consentimiento informado. Muestra conformada por 25 (n=25) gestantes adolescentes. **Resultados:** El 64% (n=16) pertenecen a la etnia indígena wayuu, El 100% (n=25) de las madres gestantes pertenecen al estrato socioeconómico1.El 20% (n=5) presentó adherencia adecuada a controles prenatales. El 80% (n=20) muestra una baja adherencia a la asistencia a los controles de embarazo. En cuanto al estado nutricional, el 40% (n=10) presentó obesidad, el 32% (n=8) desnutrición, el 16% (n=4) normopeso y el 12% (n=3) sobrepeso. **Conclusiones** Alta inasistencia a los controles prenatales sumados a malnutrición materna, reflejando la necesidad de intervenciones oportunas para mejorar la salud materno-infantil en La Guajira.

Keywords: controles prenatales, embarazadas adolescentes, adherencia, población indígena
Financing: Este trabajo no ha sido financiado por institución alguna.
Acknowledgments: Universidad de La Guajira Intituciones de salud de Riohacha Semilleristas de investigación de Nutrición y Educación Física
Disclosure of conflict of interest: Declaramos no tener conflictos de intereses con esta investigación

435
PC644ND

INTERVENCIÓN NUTRICIONAL PARA PROMOVER CAMBIOS EN HÁBITOS ALIMENTARIOS Y BIENESTAR MENTAL DE ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS

Keila Torres[1], Sergio Terzi[1], **Layla Simón**[1]
(1) Universidad Finis Terrae, Santiago, Chile

Resumen. Introducción: Las dietas saludables se asocian con menos alteraciones mentales, mientras que un mayor consumo de alimentos ultraprocesados se asocia con malestar psicológico. Los estudiantes universitarios presentan desequilibrios nutricionales que requieren intervenciones educativas y nutricionales. **Objetivo:** Este estudio piloto tuvo como objetivo evaluar el impacto de un programa de educación nutricional en los hábitos alimentarios y el bienestar mental de estudiantes universitarios. **Metodología:** Se realizó un estudio de intervención longitudinal en estudiantes universitarios durante 3 meses, que incluyó seminarios, pausas para snacks saludables, el libro "Comer saludablemente" y clases de técnicas culinarias. Se utilizaron encuestas validadas de ingesta dietética (ASA24®) y bienestar mental (Escala de Warwick-Edinburgh) antes y después de la intervención. **Resultados:** Al inicio, los estudiantes informaron consumir frutas y calcio por debajo de los niveles recomendados, mientras que la ingesta de alimentos ultraprocesados, grasas saturadas y sodio superaba los límites sugeridos. Inicialmente, el bienestar mental estaba inversamente relacionado con el consumo de sodio. Después de la intervención, la ingesta de frutas y calcio aumentó, mientras que el consumo de sodio y alimentos ultraprocesados disminuyó significativamente. El bienestar mental mostró tendencias positivas, mientras que su asociación con el consumo de sodio se debilitó con el tiempo, lo que sugiere una posible atenuación de las asociaciones entre la dieta poco saludable y el bienestar mental tras la intervención. **Conclusiones:** La intervención produjo mejoras específicas en la calidad de la dieta, pero es probable que se requieran estrategias más abarcativas para lograr una adecuación dietética general. El bienestar mental mejoró de forma direccional, pero sin cambios significativos, lo que respalda la educación nutricional como un componente que contribuye al bienestar sin ser una solución aislada.

Keywords: encuesta de bienestar mental warwick-edinburgh, salud y bienestar, recordatorio dietético ASA24
Financing: Vicerrectoría de Investigación, Creación Artística e Innovación de la Universidad Finis Terrae
Acknowledgments: Diseñadora Cardona; Chefs Cumsille, Rösner, Manquel y Morales; Nutricionistas Conti y Cortes
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener ningún conflicto de intereses.

436
PH338CG

ASOCIACIÓN: ESTADO DE NUTRICIÓN CONTRA LAS DIETÉTICAS DE LOS NIÑOS DE 2-5 AÑOS, OAXACA, MÉXICO.

Marco Antonio Quiroz Aguilar[3], Fernando Axiel Rodríguez Filio[1], Karen Adylene Bello Juárez[2], María de los Ángeles Antúnez Reza[2], Juan Alejandro Torres Domínguez[1], Edwin Jair Salgado Juarez[2]
(1) Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán, Nutrición Aplicada y Educación Nutricional, Avenida Vasco de Quiroga No. 15, Colonia Belisario Domínguez Sección XVI, Alcaldía Tlalpan, C.P. 14080, Ciudad de México., Ciudad de México, México. (2) Universidad Autónoma de Guerrero, Nutrición y Ciencia de los Alimentos, Centro Regional de Estudios Superiores Zona Norte, Km. 20 de la Carretera Federal Taxco-Iguala, Localidad de Taxco el Viejo, C.P. 40323, Taxco de Alarcón, Guerrero., Taxco de Alarcón, México (3) Sin Afiliación.

Resumen. Contexto: La pobreza alimentaria infantil grave afecta a uno de cada cuatro niños a nivel mundial. En México, la malnutrición en menores de cinco años persiste en la región sur, donde la incidencia de bajo peso es 2.2 veces mayor que en el norte. Las zonas rurales marginadas enfrentan una doble carga de malnutrición debido a la transición nutricional y el acceso restringido a dietas saludables, comprometiendo el desarrollo cognitivo y físico de los infantes. **Objetivo(s):** Asociar el estado

de nutrición con las características dietéticas en niños de dos a cinco años, municipio de San Miguel Quetzaltepec, Oaxaca. **Metodología:** Estudio observacional, transversal y analítico con 251 preescolares. Se calcularon puntuaciones Z de los índices peso/edad, talla/edad e IMC/edad siguiendo estándares de la OMS. La evaluación dietética se realizó mediante una frecuencia de consumo de siete días, analizando la ingesta de macronutrientes y el consumo de alimentos recomendables y no recomendables para determinar su impacto en la energía total. **Resultados:** La prevalencia de desnutrición moderada-severa (P/E) fue de 9.6%, afectando más a niños (13.2%) que a niñas (5.7%). La desnutrición crónica (T/E) alcanzó un 24.0%, duplicando el promedio nacional de 14.2%. Se confirmó una asociación significativa: el 13.3% con desnutrición (P/E) presentó alto consumo de carbohidratos y el 11.0% baja ingesta proteica. En desnutrición severa (T/E), el 27.7% de la energía provino de alimentos no recomendables, principalmente bebidas azucaradas y productos ultraprocesados. **Conclusiones:** Las condiciones socioeconómicas y culturales influyen directamente en los patrones alimentarios: familias con menores ingresos tienden a consumir alimentos energéticos y baratos, reduciendo la diversidad y calidad de la dieta. El problema se acrecienta cuando los determinantes sociales no permiten promover estilos de vida saludables. Es necesario crear programas de vigilancia y educación nutricional, aunado a impulsos gubernamentales para subsanar las brechas socioeconómicos en localidades rurales de México.

Keywords: desnutrición infantil, hábitos dietéticos, alimentos no recomendables
Financing: Recursos propios
Acknowledgments: A las comunidades de San Miguel Quetzaltepec, Margarita Huitepec y Santa Cruz Condoy, Oaxaca, México.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos ningún conflicto de interés que reportar

437
PK573PM

FACTORES DE RENDIMIENTO EN PREPARACIONES BRASILEÑAS: IMPLICACIONES PARA LA ESTIMATIVA DE LA COMPOSICIÓN QUÍMICA-NUTRICIONAL.

Cindy Hidalgo Víquez[1,2], Eliana Bistriche Giuntini[3], Kristy Soraya Cohelo[3], Betzabeth Slater Villar[4], Giovana Aparecida Conto Bruini[4], Eduardo Purgatto[1,3]
(1) Universidade de São Paulo, PPG-SIA, Interunidades Sistemas Integrados em Alimentos, Butant, São Paulo, Brasil. (2) Universidad de Costa Rica, Escuela de Nutrición, San Pedro Montes de Oca, San José, Costa Rica. (3) Universidade de São Paulo, Centro de Pesquisa em Alimentos (FoRC), Butant, São Paulo, Brasil. (4) Universidade de São Paulo, Depto de Nutrição da FSP-USP, Pinheiros, São Paulo, Brasil.

Resumo. Introdução. A diversidade das preparações consumidas no Brasil representa um desafio para a estimativa da composição química (CQ) dos alimentos. Bases de dados de composição surgem como alternativa custo-efetiva às análises laboratoriais, que demandam recursos elevados. Contudo, para assegurar confiabilidade, é essencial considerar o fator de rendimento (FR) — variação de peso entre alimento cru e preparado — e o fator de retenção de nutrientes. Esses parâmetros afetam diretamente a concentração de nutrientes após o preparo, tornando-se críticos para estimativas precisas da CQ em avaliações dietéticas nacionais. **Objetivo**. Determinar o efeito dos fatores de rendimento de preparações comumente consumidas no Brasil na estimativa da CQ. **Metodologia**. As preparações foram realizadas no Laboratório e Cozinha Didática de Procedimentos e Técnicas Culinárias Aplicadas à Nutrição, Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo. Cada receita foi preparada três vezes, com ingredientes adquiridos em diferentes locais, garantindo variabilidade dos produtos disponíveis no mercado. Para o cálculo do FR, foram documentados os pesos dos alimentos crus e preparados. A CQ foi estimada em 5 receitas, e o coeficiente de variação (CV) foi determinado para avaliar o impacto desse fator na estimativa. **Resultados**. Foram obtidos os FR de 12 receitas, 6 subreceitas e 21 alimentos/ingredientes individuais, totalizando 39. Os valores foram apresentados com Intervalo de Confiança (IC) de 95%. Algumas preparações apresentaram CV superior a 10% para determinados nutrientes, indicando variabilidade relevante na estimativa. **Conclusões.** Considerando que os FR podem alterar substancialmente os valores de nutrientes, sua variabilidade deve ser cuidadosamente considerada para garantir dados confiáveis. Ao abordar essa lacuna, o presente estudo contribui para o avanço das metodologias de estimativa da CQ, aprimorando a representatividade e a precisão das avaliações dietéticas nacionais.

Keywords: dados de composição de alimentos, métodos de cálculo de receitas, avaliação dietética
Financing: Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior Brasil (CAPES) é Universidad de Costa Rica.
Disclosure of conflict of interest: Não temos conflito de interesse a declarar

438
PL358PQ

LACTANCIA MATERNA Y CAPACIDAD DE ATENCIÓN EN UNA MUESTRA DE ESCOLARES DE YUCATÁN, MÉXICO

Lidia Moreno[1], Raúl Matú[1]
(1) Universidad Autónoma de Yucatán, Licenciatura en Nutrición, Facultad de Medicina, Av. Itzaes No 498. Col Centro C.P. 97000, Mérida, México.

Resumen. Contexto: La lactancia materna exclusiva (LME) hasta los seis meses, se asocia con el desarrollo cognitivo temprano. En México, el número de mujeres que dan LME es muy reducido, lo cual representa un riesgo para este desarrollo, aumentando la probabilidad de problemas de atención y aprendizaje escolar. **Objetivo**: Asociar la lactancia materna y factores de vida temprana con la capacidad de atención en escolares de una primaria en la comunidad de Chicxulub Pueblo, Yucatán. **Metodología**: Estudio descriptivo-correlacional y transversal. Se incluyeron 30 binas escolar–tutor, con consentimiento informado de tutores y asentimiento de escolares. Se evaluó la atención selectiva mediante el test d2-R (puntaje de concentración definido por relación velocidad de trabajo y porcentaje de concentración); se aplicó un cuestionario a los tutores para recabar datos sobre lactancia materna y factores de vida temprana (peso al nacer, tipo de parto, semanas de gestación, edad materna al parto e intervalo intergenésico). Análisis estadístico: los resultados del d2-R se procesaron en el portal Hogrefe-TEA; posteriormente se realizó una base de datos en Microsoft Excel para análisis en SPSS v.22. Se aplicaron pruebas de chi-cuadrada de Pearson y regresión lineal múltiple para la asociación entre la duración de la lactancia y el puntaje de atención, empleando los factores de vida temprana como variables de ajuste. **Resultados**: Se encontró asociación positiva entre la duración de LME y la capacidad de concentración en niñas. El análisis general no mostró asociaciones consistentes. El 17% de escolares presentó bajo peso al nacer, el 23% fue prematuro, el 77% nació por cesárea y el 17% de las madres eran adolescentes. Estos factores podrían afectar los beneficios protectores de la lactancia ante riesgos perinatales. **Conclusión**: Los hallazgos sugieren que la LME ≥6 meses mejora la concentración en niñas rurales con condiciones neonatales adversas.

Keywords: lactancia, capacidad de atención, escolares
Financing: Recursos propios.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés para reportar.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 76, Suplemento 1, Octubre 2026
https://doi.org/10.37527/2026.76.S1

439
PM238JB
REDUCCIÓN DE LA MASA MAGRA EN ADULTOS Y ADULTOS MAYORES EN NUTRICIÓN ENTERAL DOMICILIARIA.
Isabella Cavassin[1], Thais Schultz Rolim[1], Giuliane Wrobel[1], Rubia Daniela Thieme[1], CAROLINA DE QUADROS CAMARGO[1], Maria Eliana Madalozzo Schieferdecker[1]
(1) Universidad Federal de Paran, Departamento de Nutrición, Programa de Posgrado en Alimentación y Nutrición, Av. Prefeito Lothário Meissner 623, Curitiba, Brasil
Resumen. Introducción: La Nutrición Enteral Domiciliaria (NED) está indicada para el mantenimiento o recuperación del estado nutricional de personas que requieren una vía alternativa de alimentación y cuentan con un sistema digestivo funcional. Sin embargo, las personas con enfermedades crónicas e inmovilidad prolongada presentan un alto riesgo de pérdida de masa muscular, lo que puede influir en los resultados clínicos y la calidad de vida, incluso en condiciones crónicas estabilizadas. Objetivo: Evaluar la pérdida de masa magra en adultos y adultos mayores en NED. **Metodología**: Estudio transversal y cuantitativo realizado en Piraquara/PR, Brasil, con 34 personas en NED. La masa magra se evaluó mediante la Circunferencia de la Pantorrilla (CP), adoptando los puntos de corte de Barbosa-Silva et al. (2016): ≤ 34 cm para hombres y ≤ 33 cm para mujeres. Los datos se analizaron mediante estadística descriptiva e inferencial, utilizando la prueba t de Student para una muestra para comparar las medias observadas con los puntos de corte de referencia, adoptando un nivel de significancia de $p < 0,05$. El estudio fue aprobado por el CEP (CAEE nº 77509924.4.0000.0102). **Resultados:** La muestra (n=34) presentó una media de edad de 50,91 ± 22,24 años, con predominio del sexo masculino (64,7%), personas con enfermedades neurológicas (76%) y encamadas (77%). El tiempo medio en NED varió de 1 a 252 meses. La media de la CP fue de 25,94 ± 5,08 cm para hombres y 26,38 ± 1,89 cm para mujeres. El 100% de los individuos evaluados presentaron valores inferiores a los puntos de corte de referencia ($p < 0,001$), evidenciando una reducción de la masa magra en la población estudiada. **Conclusiones:** Se observó una importante reducción de masa muscular en pacientes en NED, reforzando la necesidad de un monitoreo sistemático y de estrategias para la preservación muscular en esta población.
Keywords: nutrición enteral domiciliaria, composición corporal, adulto mayor
Financing: Apoyo: CAPES - Brasil - Código de Financiamiento 001.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar.

440
PM621KC
DIVERSIDAD ALIMENTARIA Y SOSTENIBILIDAD EN MENÚS DE ALMUERZO DE CECUDI MUNICIPALES COSTARRICENSES
Laura Andrade-Pérez[1], Xinia Fernández-Rojas[1], Ana Rocío González-Urrutia[1]
(1) Universidad de Costa Rica, Escuela de Nutrición, Facultad de Medicina, UCR, San José, Costa Rica
Resumen. Introducción: Los Centros de Cuido y Desarrollo Infantil (CECUDI) municipales brindan alimentación a población infantil en condición de vulnerabilidad social. En el marco del proyecto ED-3511 de la Escuela de Nutrición de la Universidad de Costa Rica, orientado al fortalecimiento de capacidades para la gestión sostenible de los servicios de alimentación institucional (SAI) del sector público, surge la necesidad de analizar la calidad y diversidad de la alimentación ofrecida en estos centros. **Objetivo(s)**: Identificar la frecuencia y variedad de grupos de alimentos y componentes de la alimentación ofrecida en el ciclo de menú del almuerzo, según provincia, en los CECUDI municipales de la Gran Área Metropolitana de Costa Rica. **Metodología:** Estudio cuantitativo, descriptivo y transversal realizado en 21 CECUDI municipales durante 2023. Se analizaron tres semanas del ciclo de menú del almuerzo (15 días hábiles) mediante la adaptación de la "Herramienta de Evaluación Cualitativa de los Ciclos de Menú", desarrollada en el proyecto ED-3511. Las preparaciones se clasificaron según componente del menú, tipo de preparación, alimentos utilizados y grupos de alimentos. Los datos se analizaron mediante estadística descriptiva. **Resultados:** Se evidenció variabilidad en la frecuencia y variedad de grupos de alimentos entre provincias y centros. Predominaron preparaciones compuestas basadas en arroz, leguminosas y carnes, mientras que la fruta estuvo ausente en la mayoría de los ciclos evaluados y se identificó baja diversidad en la oferta de vegetales. También se observaron diferencias en la organización y estandarización de los ciclos de menú. **Conclusiones:** La alimentación ofrecida presenta oportunidades de mejora en diversidad alimentaria y planificación de menús. Incorporar criterios de sostenibilidad en la gestión de los SAI públicos puede fortalecer dietas saludables y equitativas desde la primera infancia.
Keywords: primera infancia; servicios de alimentación institucional; ciclos de menú
Financing: en el marco del proyecto ED-3511 de la Escuela de Nutrición UCR
Acknowledgments: Centros de Cuido y Desarrollo Infantil (CECUDI) participantes por su colaboración
Disclosure of conflict of interest: Las autoras declaran no presentar conflictos de interés para la elaboración y presentación de este trabajo.

441
PN652GQ
USUAL SUCRALOSE INTAKE AND METABOLIC MARKERS IN CHILEAN ADOLESCENTS
Ingesta habitual de sucralosa y marcadores metabólicos en adolescentes chilenos
Camila Zancheta Ricardo[1], Natalia Rebolledo[1], Camila Corvalan[1], Ana Pereira[1]
(1) Universidad de Chile, Centro de Investigación en Ambientes Alimentarios y Prevención de Enfermedades Crónicas Asociadas a la Nutrición, Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos, El Líbano 5524, Santiago, Chile.
Abstract. Context: Non-nutritive sweeteners are widely used in foods and beverages consumed by adolescents, and sucralose is the most used sweetener in packaged products sold in Chile. However, some evidence indicates that chronic consumption in early stages of life can favor adiposity, inflammation, and metabolic dysfunction. Adolescence is a particularly relevant stage because physiological changes during this period may influence cardiometabolic risk across the life course. **Objective:** To evaluate the association between usual sucralose intake and glucose- and lipid-metabolism indicators measured after four years of follow-up. **Methods:** A longitudinal analysis was conducted among 506 Chilean adolescents (mean age 14.6 years; 46.6% girls). Usual sucralose intake was estimated from 24-hour dietary recalls collected in 2017 and 2018 (1 to 3 per participant), using the Multiple Source Method in each year. The mean usual intake across both years was calculated, and participants were categorized into terciles of exposure. After four years of follow-up (2021-2022), fasting glucose, insulin, HOMA-IR, and lipid profile (total cholesterol, HDL, LDL, and triglycerides) were measured. Adjusted linear regression models were fitted,

controlling for age, sex, maternal education, and weight status. **Results:** The mean usual intake of sucralose was 24.8 mg/day (SD ± 33.4). Compared to the lowest consumption third (T1: 0 to 8 mg/day), the highest consumption third (T3: 25 to 371 mg/day) had significantly higher fasting blood glucose values (β = 2.80 mg/dL; p < 0.001) and total cholesterol (β = 6.59 mg/dL; p = 0.017). No, statistically significant associations were observed between sucralose consumption and insulin, HOMA-IR, HDL, LDL, or triglyceride levels. **Conclusion:** In this cohort of adolescents, usual sucralose intake was associated with higher fasting glucose and total cholesterol after four years of follow-up. These findings suggest a potential cardiometabolic signal that warrants confirmation in longer follow-up studies.
Keywords: non-nutritive sweeteners, adolescent, nutritional and metabolic diseases
Financing: ANID/Fondo Nacional de Desarrollo Científico y Tecnológico-FONDECYT Postdoctorado (3250781).
Disclosure of conflict of interest: None.

442
PQ787SJ

INDICADORES NUTRICIONALES EN ANCIANOS APUNTAN A PROBABLE INFLUENCIA DEL MUNICIPIO CAPITALINO DONDE RESIDEN.

Héctor Hernández Hernández[1], **María Elena Díaz**[2], Yeneisy Lanyau Domínguez[1], Beatriz Basabe Tuero[1], Sonia Valdés Perdomo[1], Dania Herrera Javier[1]
(1) Instituto Nacional de Higiene, Epidemiología y Microbiología, Bioquímica y Fisiología, La Habana, Cuba. (2) Instituto Nacional de Higiene, Epidemiología y Microbiología, Nutrición Comunitaria, La Habana, Cuba.

Resumen. Contexto: La adecuada accesibilidad alimentaria garantiza la calidad de la dieta, más cuando involucra grupos vulnerables como los ancianos. La zona residencial puede influir sobre su accesibilidad alimentaria y estado nutricional. **Objetivo(s):** Evaluar la prevalencia de alteraciones del estado nutricional mediante indicadores antropométricos y bioquímicos en ancianos de dos municipios de La Habana con diferente nivel socioeconómico promedio. **Metodología:** Estudio transversal descriptivo en ancianos de dos municipalidades habaneras que incluyó respectivamente a 204 y 234 individuos de ambos sexos con edades promedio respectivas de 74,3 ± 8,2 y 73,6 ± 7,8 años. Estos fueron evaluados para indicadores antropométricos (peso, talla e IMC) y bioquímicos (glucosa, triglicéridos y colesterol total séricos). Los participantes se clasificaron para IMC, glucosa y lípidos según referentes convencionales. Los grupos se compararon mediante estadística descriptiva. **Resultados:** Los ancianos de Centro Habana exhibieron mayores proporciones de sobrepeso global, obesidad y bajo peso; así como mayor concentración media de glucosa, y superiores frecuencias de hiperglucemia y de glucemias correspondientes a Diabetes. Estas diferencias fueron más acentuadas en varones. Los hombres de ese municipio mostraron superiores promedio de triglicéridos y frecuencia de hipertrigliceridemia, respecto a los de Plaza. Las mujeres centrohabaneras revelaron mayores valor medio de glucosa, y porcentaje de hiperglucemia que las de Plaza. Los ancianos centrohabaneros presentaron una glucemia media en el rango de riesgo. Las mujeres excedieron a los hombres en las frecuencias de hiperlipidemia e hipercolesterolemia, y en la concentración promedio de colesterol. **Conclusiones:** Ambas subpoblaciones geriátricas tienen prevalencias importantes de alteraciones del estado nutricional y de valores de riesgo de los indicadores metabólicos evaluados. Las diferencias derivadas de su comparación son útiles para diseñar intervenciones en Nutrición y otros aspectos del estilo de vida que aborden diferencialmente géneros y zonas de residencia en favor de la reducción del riesgo metabólico asociado a los ancianos.
Keywords: estado nutricional en ancianos, riesgo metabólico, zona de residencia
Financing: Ministerio de Salud Pública de Cuba
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

443
PQ985LN

IMPACTO DE UN PROGRAMA DE RECUPERACIÓN NUTRICIONAL: EXPERIENCIAS EN FUNDAEMI SANTA MARÍA CAHABÓN, GUATEMALA

Carmen Cecilia Díaz Alvarado[1], Lorena López-Donado[2], Paola Quintana-Salazar[3]
(1) Fundación de Especialidades Materno Infantil, Alta Verapaz, Santa María Cahabón, Alta Verapaz, Guatemala. (2) Universidad Mariano Gálvez de Guatemala, Nutrición, Ciencias Químicas y Biológicas, 3a avenida 9-00 zona 2 interior finca el Zapote, Guatemala, Guatemala. (3) Consultor Independiente, Guatemala.

Resumen. **Antecedentes:** Santa María Cahabón es un municipio de Alta Verapaz con altos índices de pobreza, riesgo de mortalidad y desnutrición materno-infantil. La última Encuesta de salud Materno-Infantil 2014-2015 (ENSMI), reportó para este departamento, una mortalidad neonatal de 23 x 1000 nacidos vivos, mortalidad infantil 29 x 1000 nacidos vivos, 67.5% de desnutrición crónica y 1% de desnutrición aguda en menores de 5 años. En el grupo de mujeres se reporta una prevalencia de 12.6% de anemia de cualquier tipo. El Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social (MSPAS), reportó en 2022 una mortalidad materna de 129 x 100000 nacidos vivos para Alta Verapaz. El programa de recuperación nutricional de FUNDAEMI incluye evaluación nutricional mensual, entrega de complemento alimenticio y suplementos. Se cuenta con poca evidencia local sobre la efectividad de los programas de recuperación nutricional en Guatemala. Por lo que validar la eficacia de estos programas es de suma importancia para evaluar el impacto y orientar las intervenciones. **Objetivo:** Evaluar el impacto de las intervenciones del Programa de Recuperación Nutricional sobre los indicadores antropométricos en menores de 5 años, lactantes y mujeres embarazadas FUNDAEMI Santa María Cahabón. **Metodología:** Estudio cuantitativo, con un diseño descriptivo transversal, se incluyó al cien por ciento de beneficiarios en la población estudiada. **Resultados:** Del total de 124 embarazadas se encontró que 18 (14.52%) se habían retirado y 106 (85.48%) mostraron mejora nutricional. De los 15 lactantes se identificó al egreso, un niño (6.67%) con prevención de deterioro y 14 (93.33%) con mejora nutricional. Del total de 82 niños menores de 5 años se identificó una deserción (1.22%), se evitó deterioro de 5 (6.10%) y 76 (92.68%) con mejora nutricional. **Conclusiones:** El programa de recuperación nutricional muestra ser costo-efectivo al incidir de forma positiva en la mejora del estado nutricional de la población beneficiaria.
Keywords: recuperación nutricional, desnutrición, materno-infantil
Financing: FUNDAEMI y Universidad Mariano Gálvez de Guatemala.
Acknowledgments: FUNDAEMI, carrera de Nutrición CIÍnica de Universidad Mariano Gálvez de Guatemala.
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener ningún conflicto de interés

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 76, Suplemento 1, Octubre 2026
https://doi.org/10.37527/2026.76.S1

444
PR684RG

PROPUESTA PARA TRANSICIONAR A UNA ALIMENTACIÓN PLANETARIA BASADA EN INNOVACIÓN SOCIAL EN UNIVERSIDADES DEL PERÚ

Sissy Espinoza-Bernardo[1], Hally Huillca Maldonado[1], Margot Quintana Salinas[1,2], Catherine Bonilla Untiveros[1], Efrain Chávez Morales[1], Yaritza Chávez Monteza[1]
(1) Núcleo de Investigación en Alimentación y Nutrición Pública, Facultad de Medicina, Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Lima - Perú. (2) Instituto de Investigación de Bioquímica y Nutrición Alberto Guzmán Barrón, Medicina, Lima, Perú.

Resumen. Introducción: Ante la crisis climática y la malnutrición, la alimentación planetaria surge como un modelo esencial de salud y sostenibilidad. En universidades públicas, su implementación es incipiente y los enfoques individuales resultan insuficientes. Por ello, es necesario emplear la innovación social para propuestas que transformen estos sistemas alimentarios complejos en factibles desde los actores involucrados. **Objetivo:** Desarrollar una propuesta para transicionar a una alimentación planetaria mediante la innovación social en universidades públicas del Perú. **Metodología:** Estudio cualitativo basado en codiseño, estructurado en cuatro fases: (1) empatizar–definir, mediante análisis documental de políticas y exploración de percepciones de los actores; (2) idear, con *brainstorming* y matriz impacto–esfuerzo para la generación y priorización de propuestas; (3) prototipar, mediante soluciones preliminares representadas en imágenes; y (4) seleccionar, priorizando una propuesta por institución según alto impacto y bajo esfuerzo. Participaron 22 actores, incluyendo personal institucional y usuarios de dos universidades públicas (Lima y Arequipa). **Resultados:** En el análisis del contexto, los actores identificaron una débil articulación de las políticas y una limitada incorporación del enfoque de alimentación sostenible y planetaria en la gestión universitaria. Acerca de las propuestas, ambas universidades mostraron convergencias, priorizando estrategias de sensibilización y difusión de información sobre alimentación saludable y sostenible a través de medios institucionales y digitales. De manera complementaria, en Lima incorporaron iniciativas orientadas a la arborización con especies frutales y al fomento de la comensalidad como prácticas promotoras de entornos alimentarios saludables.
Conclusiones: Se generaron propuestas contextualizadas, viables y con alta apropiación por parte de los actores institucionales. No obstante, la fragmentación normativa identificada limita su escalabilidad y sostenibilidad. Los hallazgos evidencian que la transición hacia una alimentación planetaria no puede sustentarse en intervenciones aisladas de sensibilización, sino que requiere fortalecer la gobernanza institucional, integrando la sostenibilidad en los marcos normativos y de gestión universitaria.

Keywords: dieta planetaria, codiseño, innovación social
Financing: financiamiento interno otorgado por el Vicerrectorado de Investigación de la UNMSM (RR N° 005446-2025-R)
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

445
QB257CT

CARGA DE RISCO CARDIOMETABÓLICO E COMPORTAMENTOS ASSOCIADOS EM ESCOLARES BRASILEIROS DE 7 A 10 ANOS

Carga de riesgo cardiometabólico y comportamientos asociados en escolares brasileños de 7 a 10 años

Shirley Silva Diogo[1], Muriel Bauerman Gubert[1], Vivian Siqueira Santos Gonçalves[2], Ariene Silva do Carmo[3], Giovanna Angela Leonel Oliveira[2], Natacha Toral[1]
(1) Universidade de Brasília, Programa de Pós - Graduação em Nutrição Humana, Faculdade de Ciências da Saúde, Campus Universitário Darcy Ribeiro, Brasília, Brasil. (2) Universidade de Brasília, Programa de Pós - Graduação em Saúde Coletiva, Faculdade de Ciências da Saúde, Campus Universitário Darcy Ribeiro, Brasília, Brasil. (3) Universidade Federal de Ouro Preto, Departamento de Nutrição Clínica e Social, Nutrição, Campus Morro do Cruzeiro, Ouro - Preto, Brasil.

Resumo. Contexto: As doenças cardiovasculares são a principal causa de morte no mundo, e seus fatores de risco frequentemente se iniciam na infância, persistindo até a vida adulta. Nas últimas décadas, observou-se aumento desses fatores em crianças, influenciado por aspectos comportamentais e sociais, incluindo alimentação inadequada e sedentarismo. **Objetivo:** Caracterizar a carga de risco cardiometabólico em escolares brasileiros de 7 a 10 anos, integrando dados bioquímicos, antropométricos, comportamentais e socioeconômicos. **Metodologia:** Estudo transversal com escolares de escolas públicas do Distrito Federal, com amostragem representativa estratificada por nível de vulnerabilidade social. Foram coletados dados sociodemográficos, consumo alimentar por meio do Questionário de Consumo Alimentar para Crianças Escolares Brasileiras e comportamentos alimentares e sedentários pelo Questionário Ilustrado de Comportamentos Alimentares e Sedentários, ambos validados. Também foram avaliados atividade física, medidas antropométricas, pressão arterial e, em subamostra, parâmetros bioquímicos. A análise foi realizada no Stata 17.0, considerando o desenho amostral complexo (svy), com estimativas de proporções e IC95%. A carga de risco cardiometabólico (0, 1–2, ≥3 fatores) foi analisada por teste qui-quadrado de Pearson e regressão multinomial (p<0,05). **Resultados:** A amostra incluiu 978 escolares. Foram frequentes refeições com distrações (57,9%) e uso excessivo de telas (75,1%). Na subamostra de 315 escolares, observaram-se dislipidemia (72,0%), triglicerídeos elevados (38,2%), proteína C-reativa elevada (19,4%) e excesso de peso (37,7%). Quanto à carga de risco, 10,1% não apresentavam fatores, 29,8% tinham um, e 60,1% apresentavam dois ou mais, sendo 33,3% com três ou mais fatores. Refeições com distrações associaram-se à maior carga de risco (1–2 fatores: OR=3,67; IC95%: 1,73–7,77; p=0,002; ≥3 fatores: OR=3,51; IC95%: 1,51–8,14; p=0,007). **Conclusão:** Observou-se elevada carga de risco cardiometabólico, com destaque para dislipidemia. Refeições com distrações associaram-se ao maior risco, enfatizando a presença precoce desses fatores e indicando a necessidade de estratégias escolares e estudos longitudinais.

Keywords: consumo de alimentos, criança, doenças cardiovasculares
Financing: Fundação de Apoio à Pesquisa do Distrito Federal (Processo SEI nº 00193-00000213/2019-01)), Brasil.
Acknowledgments: Autores agradecem à Secretaria de Educação DF e FAP-DF, além dos estudantes participantes.
Disclosure of conflict of interest: Não temos conflito de interesse a declarar.

446
QC825HP

ESTUDIO DE LA COMPOSICIÓN CORPORAL EN GESTANTES URUGUAYAS MEDIANTE MÉTODOS DOBLEMENTE INDIRECTOS Y DILUCIÓN ISOTÓPICA

Grethel Geraldine Sena García[1], Guillermo Dario Silva Marins[1], Mariana Simoncelli Kostiush[1], María José Castro[2], Valeria Nava[3], Gabriela Fajardo[1]
(1) Universidad de la República, Unidad Académica Departamento de Nutrición Poblacional, Escuela de Nutrición, Uruguay (2) Universidad de la República, Unidad ambiente drogas y doping, Polo Tecnológico de Pando, Facultad de Química, Uruguay (3) Médica Uruguaya Corporación de Asistencia Médica (MUCAM), Departamento de Alimentación, Uruguay



Resumen. Justificación: Durante la gestación se producen cambios significativos en la composición corporal (CC), incluyendo variaciones en la masa grasa (MG), la masa magra, el agua corporal total (ACT) y los componentes fetales. Aunque el estado nutricional suele evaluarse mediante el peso según la edad gestacional, existe escasa evidencia sobre la CC en este período. **Objetivo:** Evaluar la composición corporal de la gestante utilizando la técnica de isótopo estable (dilución de óxido de deuterio [2H2O]), bioimpedancia eléctrica(BIA) y antropometría. **Metodología:** Estudio multicéntrico RLA/6/089, observacional analítico de cohorte durante los años 2023–2025. Participaron 43 gestantes. En cada trimestre de gestación se realizaron mediciones antropométricas, BIA y en tercer trimestre además se aplicó la técnica isotópica. **Resultados:** El 28% tenía ≥35 años; 35,7% sobrepeso y 16,7% obesidad pregestacional. El ACT fue elevado desde el primer trimestre (46,45L). EL ACT presentó valores elevados desde el primer trimestre (46,45L), el agua intracelular mostró un incremento progresivo (17,56; 18,65; 19,73L), con diferencias significativas (ANOVA: F=3,57; p=0,032; Kruskal-Wallis: H=6,42; p=0,040). Agua extracelular aumentó (15,23; 16,64; 17,07L), sin significación estadística (ANOVA:p=0,096; Kruskal-Wallis:p=0,120). Con relación a MG y masa libre de grasa (MLG). La MLG mostró un aumento más marcado, de 31,4 ± 2,3 kg en primer trimestre a 55,3 ± 3,5 kg en tercero, y la MG aumentó de 20,5 ± 4,9 kg a 25,6 ± 8,1 kg en igual período. No hubo diferencias significativas entre trimestres para MLG ni MG (ANOVA:p=0,17 y 0,83; Kruskal-Wallis:p=0,14 y 0,73). **Conclusiones:** Los resultados evidencian la complejidad de los cambios en la CC durante la gestación, destacándose un incremento significativo del compartimento hídrico, particularmente agua intracelular. Si bien la MG y la MLG aumentan, no presentan diferencias significativas entre trimestres. Estos hallazgos subrayan la necesidad de fortalecer las herramientas de evaluación para mejorar la vigilancia y el abordaje del estado nutricional materno.
Keywords: composición corporal, gestantes, métodos indirectos y doblemente indirectos
Financing: sin financiamiento
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no presentar conflicto de interés

447
QG153TK

PREVALENCIA DE LACTANCIA MATERNA EXCLUSIVA EN LACTANTES ATENDIDOS EN VACUNATORIOS DE LA RED UC CHRISTUS

Deborah Navarro Rosenblatt[1], Claudia Torres[1], Lorena Karzulovic[2], Pamela Llantén[1], Pamela Palacios[1], Gerardo Weisstaub[1]
(1) Comité Lactancia, Sociedad Chilena de Pediatría (2) Red de salud UC CHRISTUS, Pontificia Universidad Católica de Chile.

Resumen. Introducción: Chile cuenta únicamente con datos de prevalencia de lactancia materna exclusiva (LME) en el sistema público de salud. Según la literatura, este es el primer estudio chileno que describe la prevalencia de LME en el sistema privado de salud. **Objetivo:** Estimar la prevalencia de LME en lactantes que reciben sus vacunas en la Red de Salud UC CHRISTUS. **Métodos:** Estudio transversal y descriptivo. Las madres encuestadas fueron seleccionadas por conveniencia, según asistencia a los vacunatorios de la Red de Salud UC CHRISTUS. Ingresaron al estudio aquellas madres hispanoparlantes, que firmaron el consentimiento informado. El tamaño muestral presentado es el 70% del objetivo estimado. El cuestionario utilizado incluyó variables como: lactancia nocturna, colecho, edad materna, estado nutricional, previsión de salud, etc. La muestra incluye a madres afiliadas a asegurador privado (ISAPRE) y público (FONASA). El análisis estadístico descriptivo utilizó frecuencias relativas, promedio y desviación estándar. El estudio fue aprobado por el comité de ética de la Facultad de Medicina de la Universidad Católica (UC). **Resultados**: Se contabilizaron 504 diadas. La edad promedio de los lactantes fue de 3,6± 1,7 meses. El 60,7% de los lactantes tuvo LME al alta de la maternidad. Un 55% del total de las madres reportó que su hijo/a se alimentó con LME el día anterior a la encuesta, mientras que, un 44% de los lactantes de 6 meses se alimentó con LME el día anterior. Un 66,4% de las madres tuvo contacto piel a piel en la primera hora de vida. **Conclusiones:** Los resultados muestran una prevalencia de LME más baja que la reportada en la encuesta nacional de lactancia materna (ENALMA) (56%) y LME a los 6 meses menor que la meta nacional establecida por el Ministerio de Salud (60%), mientras que se observa una baja prevalencia de LME al alta de la maternidad.
Keywords: prevalencia, lactancia materna, alimentación infantil
Financing: Sociedad Chilena de Pediatría
Disclosure of conflict of interest: Declaramos no tener ningún conflicto de interés.

448
QG242BF

TENDENCIA CRECIENTE DE SYO EN ESCOLARES DEL NOROESTE DE MÉXICO: PROGRAMA NIÑOS PROMOTORES DE SALUD

María Isabel Ortega Vélez[1], **María Isabel Ortega Vélez**[1], Alma Delia Contreras Paniagua[1], Gloria Elena Portillo Abril[1], Milagros Aurora Rodríguez Chavez[1], Daniela Guadalupe González Valencia[2]
(1) Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C, Coordinación de Nutrición, Departamento de Nutrición Pública y Salud, Carretera Gustavo Enrique Astiazarán Rosas, N0. 46 Col. La Victoria, Hermosillo, México. (2) Universidad Autónoma de Baja California, Facultad de Medicina y Nutrición- Licenciatura en Nutrición, Calle Doctor Humberto Torres Sanginés s/n Zona Centro Cívico, Mexicali, México.

Resumen. Contexto: México presenta una tendencia creciente en prevalencias de sobrepeso y obesidad en niños asociada con una alta ingestión de alimentos densos en energía, consumo de bebidas azucaradas y sedentarismo. **Objetivo:** Analizar la tendencia del sobrepeso y obesidad en escolares del noroeste de México antes, durante y después de la pandemia por COVID-19. **Metodología:** Estudio transversal comparativo en escolares de Hermosillo y Mexicali evaluados en tres periodos: prepandemia (2019), durante la pandemia (2023) y postpandemia (2026). Se analizó el puntaje z del índice de masa corporal para la edad (zIMC), la circunferencia de cintura y el porcentaje de grasa corporal. Las diferencias entre periodos se evaluaron mediante modelos lineales generalizados ajustados por edad, sexo y región. Para exceso de peso y exceso de adiposidad se construyeron variables dicotómicas (bajo/normal vs sobrepeso/obesidad) y se estimaron razones de prevalencia (RP) ajustadas mediante regresión de Poisson**. Resultados.** Se incluyeron 1,835 escolares: 2019 (n=479), 2023 (n=820) y 2026 (n=536), con edad promedio de 9.0 ± 1.6 años. No se observaron diferencias significativas en el zIMC entre periodos. La circunferencia de cintura mostró una tendencia al incremento en 2023 respecto a 2019 (65.0 ± 12.0 vs 62.6 ± 10.7; p=0.067). El porcentaje de grasa corporal promedio fue mayor en 2026 comparado con 2023 (34.1 ± 10.0 vs 31.9 ± 9.7; p<0.001). La prevalencia de exceso de peso por IMC no presentó diferencias significativas entre periodos (p=0.350); sin embargo, mostró una tendencia ascendente de 38.0% en 2019 a 43.7% en 2023 y 2026. Asimismo, la prevalencia

de exceso de adiposidad por bioimpedancia eléctrica no mostró diferencias significativas entre 2023 y 2026 (RP=1.03; p=0.340). **Conclusiones**: Los indicadores de adiposidad basados en IMC no mostraron cambios significativos entre periodos; sin embargo, las medidas directas de adiposidad evidenciaron un incremento del porcentaje de grasa corporal posterior a la pandemia.
Keywords: obesidad infantil, escolares, México
Financing: Proyecto de la Secretaría de Ciencia, México (CONAHCYT y SECIHTI).
Acknowledgments: Secretaría de Ciencias de México y Secretaría de Educación. Directivos, profesores y escolares participantes.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar.

449
QG374RK

DEL RAZONAMIENTO CLÍNICO A LA DECISIÓN: INNOVACIÓN METODOLÓGICA PARA EVALUAR COMPETENCIAS EN NUTRICIÓN MATERNO-INFANTIL

Soraya Burrola-Mendez[1,2], Cinthya Muñoz-Manrique[3], Guadalupe Lira Amaya[2], Daniela Tánchez Sandoval[2], Mónica Minutti[4], Cecilia Pérez Navarro[2]
(1) Universidad Iberoamericana, Ciudad de México, Departamento de Salud, Prolog. Paseo de la Reforma 880, Lomas de Santa Fé, Ciudad de México, México. (2) Universidad Iberoamericana Ciudad de México, Observatorio Materno Infantil, Prolong Paseo de la Reforma 880, Lomas de Santa Fé, Ciudad de México, México. (3) Instituto Nacional de Perinatología "Isidro Espinosa de los Reyes", Coordinación de Nutrición y Bioprogramación, Montes Urales 800, Lomas Virreyes, Ciudad de México, México (4) Universidad Iberoamericana León, Departamento de Ciencias de la Salud, Blvd Jorge Vertiz Campero 1640, Cañada de Alfaro, León, Guanajuato, México.

Resumen. Contexto: La evaluación de competencias en atención clínica tradicional limita la comprensión del razonamiento clínico y de las decisiones del profesional de la salud ante situaciones complejas. En este contexto, las viñetas clínicas se proponen como una herramienta factible para estandarizar escenarios y explorar el desempeño en condiciones simuladas.
Objetivo: Describir la metodología utilizada para el diseño y la validación de viñetas clínicas dirigidas a evaluar competencias de profesionales de la salud en la atención materno-infantil en el primer nivel de atención. **Metodología:** Se realizó un estudio de validación en cuatro etapas. Primero se identificaron principales formas de mala nutrición en preconcepción, embarazo, posparto, infancia y preescolar en el primer nivel de atención. Posteriormente, se revisaron guías de práctica clínica e indicadores de calidad de la atención nutricional materno-infantil (ICANMI), con el fin de vincular cada viñera con competencias específicas de la atención clínica. Después, se elaboró una primera versión de cinco viñetas organizadas en cuatro secciones: anamnesis, examen físico, diagnóstico y tratamiento y recomendaciones. Finalmente, las viñetas fueron revisadas y validadas por un grupo de especialistas en atención nutricional, quienes evaluaron pertinencia, claridad y alineación con las guías, y realizaron ajustes en el contenido clínico y la redacción de los escenarios. **Resultados:** Se desarrollaron cinco viñetas clínicas estandarizadas que abarcan en continuo de la atención materno-infantil en el primer nivel de atención y se alinean con competencias clave para la valoración, diagnóstico y manejo nutricio. La validación permitió fortalecer la precisión clínica, la claridad conceptual y la pertinencia de los escenarios, asegurando coherencia con guías de práctica clínica e indicadores de claridad de la atención nutricional materno-infantil. **Conclusiones:** La metodología propuesta permitió desarrollar instrumentos estandarizados y contextualizados para evaluar competencias en la atención de la mala nutrición materno-infantil en el primer nivel de atención.
Keywords: viñetas, calidad de la atención, nutrición materno-infantil
Financing: Convocatoria de Investigación Aplicada y Desarrollo Tecnológico 2024, IBERO
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

450
QG868DN

RELACION ENTRE INSEGURIDAD ALIMENTARIA Y DEPRESION MAYOR EN CUIDADORES DE MENORES DE 5 AÑOS

Cynthia Lisbeth Diaz[2], José Andrés Ocaña Navas[1]
(1) Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Instituto de Salud Publica, Medicina, Av. 12 de octubre y Roca, Quito, Ecuador (2) Sin Afiliación

Resumen. La inseguridad alimentaria (IA) limita el acceso físico, social y económico a alimentos suficientes, seguros y nutritivos, y representa un problema relevante de salud pública en Ecuador. Además de sus consecuencias nutricionales, puede aumentar la carga emocional de los cuidadores de hogares con niños y niñas pequeñas. Aunque la evidencia internacional ha mostrado una asociación entre IA y síntomas depresivos, esta relación ha sido poco explorada en Ecuador con bases de datos nacionales. Este estudio tuvo como objetivo analizar la relación entre inseguridad alimentaria del hogar y depresión mayor en cuidadores de niños y niñas menores de 5 años, utilizando datos de las encuestas nacionales ENSANUT 2018 y ENDI 2024. Se realizó un estudio observacional, analítico y transversal, basado en análisis secundario de encuestas nacionales con diseño probabilístico y estratificado. La unidad de análisis fueron los cuidadores adultos y sus hogares. La IA se clasificó mediante la Escala de Experiencia de Inseguridad Alimentaria (FIES), y la depresión mayor mediante el PHQ-8. Se estimaron prevalencias, análisis bivariados y modelos de regresión logística ajustados por variables sociodemográficas, incorporando ponderadores, estratos y unidades primarias de muestreo. Los resultados evidencian una asociación positiva y significativa entre inseguridad alimentaria del hogar y depresión mayor en cuidadores. La prevalencia de depresión mayor aumentó progresivamente conforme se incrementó la gravedad de la IA, mostrando un gradiente social y epidemiológico. Además, las condiciones sociodemográficas desfavorables intensificaron esta relación. Se concluye que la inseguridad alimentaria constituye un determinante relevante de depresión mayor en cuidadores de hogares ecuatorianos con niños y niñas menores de 5 años. Las políticas de seguridad alimentaria y nutrición deben integrar la salud mental de los cuidadores como componente central del cuidado, la dinámica familiar y el desarrollo infantil.
Keywords: inseguridad alimentaria, depresión, amazonia
Financing: Autofinanciado
Disclosure of conflict of interest: Ninguno

451
QG937GQ

ESTADO NUTRICIONAL EN ADULTOS MAYORES DEL MUNICIPIO PLAZA DE LA REVOLUCIÓN, LA HABANA, CUBA.

Yeneisy Lanyau Domínguez[1], **María Elena Díaz**[1], Beatriz Basabe Tuero[1], Héctor Hernández Hernández[1], Sonia Valdés Perdomo[1], Daynelis Palacios López[1]
(1) Instituto Nacional de Higiene, Epidemiología y Microbiología (INHEM), Infanta # 1158 e/ Llinás y Clavel. CP 10300, La Habana, Cuba

Resumen. Introducción: Cuba, es uno de los países más enve-

jecido de América Latina, donde el 25,7 % de la población supera los 60 años. La tercera edad representa una etapa del ciclo vital con particular vulnerabilidad nutricional, ligada ya sea a condiciones intrínsecas ó externas. Se requiere de estudios regulares que informen el estado nutricional del individuo para prevenir y/o diagnosticar una malnutrición. **Objetivo:** Evaluar el estado nutricional en un grupo de adultos mayores del municipio Plaza de la Revolución. **Métodología**: Un estudio descriptivo transversal fue realizado en 236 adultos mayores seleccionados en dos áreas de salud del municipio Plaza de la Revolución, La Habana. El estado nutricional fue evaluado por la determinación de los niveles de hemoglobina (Hb) medida por contador hematológico automatizado (ABX Micros60) y por determinaciones de colesterol total, triglicéridos y glicemia realizadas utilizando técnicas colorimétrico-enzimáticas. El IMC fue calculado por las mediciones del peso y la estatura estimada por la altura de la rodilla Se aplicó una encuesta sociodemográfica para conocer variables de interés. Los datos fueron analizados utilizando distribución de frecuencias y la prueba de Ji cuadrado con un nivel de significación de 5 %. **Resultados:** La prevalencia de anemia fue de 30,5% (Leve: 77,8%, moderada: 20,8%, grave: 1,4%). Se observó una moderada frecuencia de adultos mayores con concentraciones alteradas en los niveles de lípidos: CT (37,9 %) y TG (29,8 %) y de la glicemia (14,0 %). La deficiencia energética crónica fue solo de (3,4%), sin embargo se encontró un sobrepeso global (57 %). Se encontró asociación entre las prevalencias altas de las fracciones lipídicas y el sobrepeso global. **Conclusiones:** El estado nutricional de los adultos mayores fue inadecuado, dado por la prevalencia moderada de anemia, de dislipidemia y por el elevado sobrepeso global lo que ponen en evidencia la doble carga de malnutrición.

Keywords: estado nutricional, adultos mayores, niveles lípidos
Financing: OIEA
Acknowledgments: Agradecemos el apoyo administrativo del Instituto Nacional de Higiene, Epidemiología y Microbiología.
Disclosure of conflict of interest: No se declaran conflicto de interés.

452
QJ785TL

SAFETY OF BRAZIL NUT CONSUMPTION ON SERUM POTASSIUM AND PHOSPHORUS IN NON-DIALYSIS CKD PATIENTS

Nueces de Brasil y potasio y fósforo séricos en pacientes con enfermedad renal crónica

Denise Mafra[1,2], Renata Cristina Bezerra Rodrigues[2], Guilherme de Oliveira Ferreira[1], Julia Teixeira de Oliveira Meirelles[1], Aline Pereira[3], Jessyca Sousa de Brito[2]
(1) Federal University Fluminense, Niteroi, Brazil. (2) Federal University of Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Brazil. (3) Rio de Janeiro State University, Rio de Janeiro, Brazil.

Abstract. Introduction: Brazil nuts have emerged as a promising functional food due to their high selenium content and demonstrated benefits in hemodialysis patients, without increasing serum potassium or phosphorus levels. However, their naturally high potassium and phosphorus content raises concerns regarding their safety, particularly in earlier stages of chronic kidney disease (CKD), where evidence remains limited. **Aims:** To evaluate the impact of Brazil nut consumption on serum potassium and phosphorus levels in non-dialysis CKD patients**. Methods:** A randomized controlled trial included 41 patients allocated into two groups to receive one Brazil nut/day (n=21; 62% male; 63.4 ± 12.3 years; BMI 29.5 ± 5.3 kg/m²; eGFR 44.1 ± 20.0 mL/min/1.73 m²) or placebo (n=20; 60% male; 63.2 ± 14.1 years; BMI 28.3 ± 4.4 kg/m²; eGFR 49.0 ± 22.4 mL/min/1.73 m²) for three months. Dietary intake was estimated as the mean of 24-hour dietary recalls, and serum phosphorus and potassium levels were measured using an automated biochemical analyzer. **Results:** As expected, selenium intake increased in the Brazil nut group, while no significant changes were observed in other nutrients in either group. Serum potassium levels remained stable in the intervention group (from 4.80 ± 0.62 to 4.72 ± 0.69 mg/dL, p=0.723), whereas the placebo group showed a trend toward increased levels (from 4.36 ± 0.60 to 4.98 ± 1.07 mg/dL, p=0.06). A significant reduction in serum phosphorus levels was observed in the Brazil nut group (2.90 [0.00] vs. 2.70 [1.00] mg/dL; p=0.006), with no significant changes in the placebo group (2.80 [1.00] vs. 2.85 [1.00] mg/dL; p=0.651). **Conclusion:** Daily consumption of one Brazil nut increased selenium intake without adversely affecting serum potassium levels and was associated with a reduction in serum phosphorus. These findings suggest that Brazil nut consumption is a safe and potentially beneficial dietary strategy for patients with CKD.

Keywords: chronic kidney disease, Brazil nut, nutrition
Financing: FAPERJ and CNPq
Disclosure of conflict of interest: There is no conflict of interest

453
QJ891JC

APLICACIÓN DIETOTERAPÉUTICA DE REDUCCIÓN DE POTASIO EN SOPA DE PAPA POR TÉCNICA CULINARIA Y RESINA

Ana Ruby De La Cruz Castillo[1], Laura Montufar[1], Alejandra Fuentes[1], Elliot Cruz[1], Victoria Casasola[2], Lorena López-Donado[1]
(1) Universidad Mariano Galvez de Guatemala, Nutrición, Ciencias Químicas y Biológicas, 3ra avenida 9-00 zona 2 interior finca El Zapote., Guatemala, Guatemala. (2) Universidad Mariano Galvez, I2QB3, Instituto de Investigaciones, 3ra avenida 9-00 zona 2, interior Finca El Zapote, Guatemala, Guatemala.

Resumen. Contexto: La enfermedad renal crónica requiere un control estricto del potasio dietético debido al riesgo de hiperpotasemia. La papa, aporta aproximadamente 328 mg de potasio/100 g, lo que limita su consumo en estos pacientes. La técnica culinaria de remojo post-cocción y el uso de resina de calcio se ha propuesto para reducir este mineral en los alimentos. Se consideran altos en potasio aquellos alimentos que aportan ≥200 mg por porción, por lo que es determinante en la prescripción dietoterapéutica. **Objetivo:** Determinar el tamaño de porción de sopa de papa que contenga niveles seguros de potasio, así como la aplicación dietoterapéutica para su reducción mediante técnicas culinarias y la adición de resina de calcio.
Metodología: Se determinó experimentalmente el contenido de potasio mediante espectrofotometría de absorción atómica de llama en muestras de 100 g de sopa de papa: sin remojo, con remojo post-cocción y con adición de resina de calcio Resincalcio®. Se evaluaron porciones de 220 ml y 300 ml, realizando las conversiones correspondientes del contenido de potasio. **Resultados:** En las muestras de 220 ml y 300 ml se estimó un contenido inicial de 219.23 mg y 298.95 mg de potasio, respectivamente. La mayor concentración se observó sin tratamiento (104.24 mg/100 g). El remojo redujo el contenido a 40.03 mg/100 g (61.6%), mientras que la cocción modificada lo disminuyó a 20.54 mg/100 g (80.3%). La combinación de remojo post-cocción con resina de calcio alcanzó el valor más bajo (8.41 mg/100 g; 91.9%). Estas técnicas permitieron obtener preparaciones con menos de 200 mg de potasio por porción. **Conclusiones:** El remojo post-cocción es una técnica efectiva y accesible para reducir el potasio sin costo adicional. No obstante, la combinación con resina de calcio, aunque implica inversión, logra las mayores reducciones, permitiendo una ingesta segura por porción de este mineral (200 mg), para pacientes con restricción, entre estos pacientes renales.

Keywords: potasio, enfermedad renal crónica, dietoterapia
Financing: Universidad Mariano Gálvez de Guatemala y FUN-

DANIER (insumos, equipo y Resincalcio®)
Acknowledgments: Lic. Juan Ixcamparij, Licda. Katheryn Chin Nutrición UMG y Lic. Edwin Taracena I2QB3 UMG
Disclosure of conflict of interest: Los investigadores declaran no tener conflicto de interés

454
QL366DQ

ALFABETIZACIÓN EN SALUD DE LOS CUIDADORES DE PERSONAS EN NUTRICIÓN ENTERAL DOMICILIARIA.

Thais Schultz Rolim[1], Letícia Luciano Kucharski[1], Giuliane de Matos Wrobel[1], Carolina de Quadros Camargo[2], Rubia Daniela Thieme[1], Maria Eliana Madalozzo Schieferdecker[1]
(1) Universidad Federal de Paraná, Departamento de Nutrición, Programa de Posgrado en Alimentación y Nutrición, Avenida Lothário Meissner, 632 , Jardim Botánico, Curitiba, Paraná, 80210-170, Curitiba, Brasil. (2) Universidad Federal de Paraná, Departamento de Nutrición, Nutrición, Avenida Lothário Meissner, 632 , Jardim Botánico, Curitiba, Paraná, 80210-170, Curitiba, Brasil.

Resumen. Introducción: La Nutrición Enteral Domiciliaria (NED) ha crecido de forma expresiva, transfiriendo a los cuidadores, principalmente a los informales, responsabilidades fundamentales para la continuidad de la asistencia en salud en el contexto de la NED, además de sus tareas cotidianas. En este contexto, la Alfabetización en Salud representa la capacidad del cuidador para comprender y aplicar información de salud en el cuidado domiciliario, constituyéndose en un indicador relevante para la seguridad y la calidad de la NED. **Objetivo:** Identificar las condiciones de alfabetización en salud de los cuidadores de personas en NED. **Metodología:** Estudio transversal, descriptivo, de abordaje cuantitativo realizado en Colombo/PR, Brasil, con 19 cuidadores de pacientes en NED. Se recolectaron datos que abarcaban indicadores clínicos y sociodemográficos, además de la evaluación de la alfabetización en salud mediante el cuestionario Eight-Item Health Literacy Assessment Tool (HLAT-8), validado para el contexto brasileño, los cuales fueron tabulados y analizados por estadística descriptiva. El estudio fue aprobado por el Comité de Ética de la Universidad Federal de Paraná (77509924.4.0000.0102). **Resultados:** El grupo de participantes (n=19) presentó predominancia del sexo femenino (n=16 / 85%) y una media de edad de 49,4 ± 15 años. El grupo presentó un perfil heterogéneo de escolaridad, siendo la mayoría con Educación secundaria completa Superior incompleta (n=7 / 36,84%), y todos eran cuidadores informales (100%). La evaluación de la alfabetización reveló puntuaciones entre 4 y 31 puntos, con una media de 25 ± 3 puntos, siendo que el 84% (n=16) de los cuidadores alcanzaron una puntuación satisfactoria. **Conclusiones:** Se observó que la mayoría de los cuidadores presentó una alfabetización en salud satisfactoria, aun con escolaridad heterogénea. Sin embargo, la presencia de cuidadores con puntuaciones más bajas refuerza la necesidad de una evaluación individualizada en el contexto de la NED.

Keywords: alfabetización en salud, cuidador, nutrición enteral
Financing: Recursos próprios.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar.

455
QM161LP

RELAÇÃO ENTRE ADESÃO À ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E CRESCIMENTO LINEAR AOS 9-10 ANOS NA AMAZÔNIA BRASILEIRA

Relación entre la alimentación escolar y el crecimiento linear a los 9-10 años, Amazonía brasileña

Beatriz Inês Ricardo[1], Bianca de Melo Guedes[1], Joanna Manzano Strabeli Ricci[1], Karla Gabrielle Sales Fernandes[1], Bárbara Hatzlhoffer Lourenço[2]
(1) Universidade de São Paulo, Programa de Pós Graduação em Nutrição em Saúde Pública, Faculdade de Saúde Pública, São Paulo, Brasil. (2) Universidade de São Paulo, Departamento de Nutrição, Faculdade de Saúde Pública, São Paulo, Brasil.

Resumo. Introdução: Na América Latina e no Caribe, persistem desafios relacionados ao crescimento linear ótimo de crianças, marcado por iniquidades socioeconômicas. Nesse sentido, o Programa Nacional de Alimentação Escolar pode ser uma estratégia importante para apoiar o desenvolvimento adequado de crianças no Brasil. **Objetivo:** Investigar associações entre a adesão à alimentação escolar e o crescimento linear de escolares na Amazônia Brasileira, à luz de diferenças socioeconômicas. **Metodologia:** Análise transversal incluindo crianças (n=853) de escolas públicas da coorte de nascimentos MINA-Brasil, em Cruzeiro do Sul, Acre. A adesão foi considerada elevada quando consumo da alimentação escolar >3x/semana, com consumo de alimentos externos ≤1x/semana. Escores-z de altura-para-idade (HAZ) foram calculados segundo curvas de referência da OMS. A associação entre adesão e HAZ foi estimada por modelos de regressão linear, com ajuste por sexo e maturação sexual. Adicionalmente, os modelos foram ajustados por variáveis domiciliares de índice de riqueza (IR), participação no Programa Bolsa Família (PBF) e insegurança alimentar (IA). **Resultados**: Entre crianças com média de 9,5 (DP: 0,3) anos de idade (50,1% meninas), a média de HAZ foi de 0,3 (1,1); 62,3% das famílias eram contempladas pelo PBF e 56,0% reportaram IA. Inicialmente, maior adesão à alimentação escolar associou-se negativamente ao HAZ (coef: -0,14; IC95%: -0,28, -0,01). Após ajustes por IR, PBF e IA, a associação entre adesão e HAZ foi atenuada (p>0,20). Melhor situação socioeconômica no domicílio associou-se consistentemente à maior média de HAZ entre as crianças (p<0,001). **Conclusões**: Achados sugerem que crianças com menor adequação do crescimento linear aos 9-10 anos podem ter maior adesão à alimentação escolar em contexto de recursos limitados na região da Amazônia Brasileira. Diferenças socioeconômicas domiciliares atenuaram tal relação, assinalando a relevância da alimentação escolar para o desenvolvimento infantil.

Keywords: estado nutricional, alimentação escolar, fatores socioeconômicos
Financing: CAPES - Código de Financiamento 001, Brasil e FAPESP - 2022/03136-0, Brasil.
Disclosure of conflict of interest: As autoras declaram não possuir conflitos de interesse.

456
QM564GB

ASOCIACIÓN ENTRE EL CONSUMO DE LÁCTEOS Y PARÁMETROS ANTROPOMÉTRICOS EN POBLACIÓN URBANA COSTARRICENSE.

Mónica Sánchez[1], Georgina Gómez Salas[2]
(1) Universidad de Costa Rica, Escuela de Nutrición, Facultad de Medicina, San José, Costa Rica. (2) Universidad de Costa Rica, Departamento de Bioquímica, Facultad de Medicina, San José, Costa Rica.

Resumen. Introducción: El consumo de lácteos (leche, yogur y queso) se ha asociado con una mejor calidad de la dieta y un menor riesgo de enfermedades no transmisibles. Este análisis tiene como objetivo determinar la asociación entre el consumo de lácteos y parámetros antropométricos en población urbana costarricense. **Metodología:** Se realizó un estudio transversal basado en datos del Estudio Latinoamericano de Nutrición y Salud en Costa Rica. La muestra estuvo conformada por 798 participantes entre 15 y 65 años, evaluados en el 2015. Se evaluó

la calidad de la dieta mediante un recordatorio de 24 horas, y se midió peso, talla, circunferencia de cintura, cadera y cuello. Se cuantificó el consumo de lácteos y se analizó su asociación con indicadores antropométricos y calidad de la dieta. **Resultados:** Solo el 8% de los participantes consume diariamente tres o más porciones, porcentaje mayor en hombres (10%) que en mujeres (5%), y en los individuos de mayor nivel socioeconómico (15.7%). No se encontraron asociaciones estadísticamente significativas entre el consumo de lácteos e indicadores antropométricos (IMC y circunferencia de cintura, cadera y cuello). No obstante, se observó una tendencia a una menor prevalencia de exceso de peso en mujeres con mayor consumo de lácteos (66.6% en el cuartil más alto vs. 74.5% en el cuartil más bajo). En términos de calidad de la dieta, los individuos en el cuartil superior de consumo de lácteos presentaron una mayor ingesta de micronutrientes clave, incluyendo calcio, vitamina D, magnesio, vitamina A y vitamina C. **Conclusión.** En esta población, el consumo de lácteos no se asocia con indicadores de adiposidad, pero sí con una mejor calidad de la dieta y un mayor cumplimiento de las recomendaciones de micronutrientes esenciales. Estos hallazgos destacan el papel de los lácteos como componentes importantes de patrones dietéticos saludables.

Keywords: lácteos, antropometría, calidad de la dieta
Financing: Los autores no recibieron ningún financiamiento para la realización de este estudio.
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener ningún conflicto de interés.

457
QN176PP

MALNUTRICIÓN INFANTIL Y SU ASOCIACIÓN CON APRENDIZAJE Y RENDIMIENTO ESCOLAR

Jessica Pamela Rodríguez Vasquez[1], Claudia Virginia Mazariegos[1], Lidia María Urizar López[1]
(1) Universidad Mariano Gálvez de Guatemala, Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Químicas y Biológicas, 3a. Avenida 9-00 zona 2, Interior Finca el Zapote, Ciudad de Guatemala, Guatemala., Guatemala, Guatemala

Resumen: Revisión sistemática de literatura. Malnutrición por deficiencia y exceso en niños y su asociación con el aprendizaje y rendimiento escolar. **Introducción:** La nutrición durante la infancia es un factor determinante para el adecuado crecimiento físico, desarrollo cognitivo y rendimiento académico. Tanto la desnutrición como el exceso de peso pueden afectar funciones cognitivas esenciales como la memoria, atención y capacidad de aprendizaje, repercutiendo negativamente en el desempeño escolar de los niños. ***Palabras clave:*** *Neurodesarrollo infantil. Micronutrientes críticos. Desarrollo cognitivo. Hábitos alimentarios. Estado nutricional.* **Objetivo:** Determinar, mediante una revisión sistemática, la relación entre los diferentes tipos de malnutrición y los problemas de aprendizaje y rendimiento escolar en niños y niñas en edad escolar. **Metodología:** Para la elaboración de esta revisión sistemática se consultaron diversas bases de datos académicas como Google Académico, PubMed, Cochrane y BVS. Se realizó la búsqueda de artículos científicos, revisiones sistemáticas, estudios observacionales, ensayos clínicos, estudios de cohorte y casos y controles, publicados en idioma español e inglés. La información obtenida fue organizada y analizada mediante matrices de acopio, considerando variables relacionadas con el estado nutricional, hábitos alimentarios, consumo de nutrientes críticos y desempeño escolar. **Resultados:** Se incluyeron estudios que evidencian una relación significativa entre la malnutrición por deficiencia y por exceso con el bajo aprendizaje y rendimiento escolar. La deficiencia de micronutrientes como hierro, calcio, proteínas y vitaminas del complejo B se asoció con dificultades cognitivas, bajo rendimiento académico y menor capacidad de atención. Asimismo, el consumo elevado de alimentos ultra procesados, azúcares y grasas, así como la omisión del desayuno, se relacionó con un desempeño escolar deficiente. **Conclusión:** El análisis permitió concluir que una nutrición inadecuada afecta negativamente el aprendizaje y rendimiento escolar, mientras que una alimentación equilibrada favorece el desarrollo cognitivo y académico en la etapa escolar.

Keywords: estado nutricional, desarrollo cognitivo, rendimiento escolar
Financing: Sin financiamiento externo para el desarrollo de la presente investigación.
Acknowledgments: A la Universidad Mariano Gálvez de Guatemala y revisoras por su apoyo académico.
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no presentar conflictos de interés.

458
QN739QQ

PROBLEMAS ASOCIADOS A LA LACTANCIA EN MADRES USUARIAS DE LA RED DE SALUD UC CHRISTUS

Lorena Karzulov[1,2], **Deborah Navarro Rosenblatt**[3], Claudia Torres[3], Macarena Moya[3], María Paz Santander[3], Verónica Valdés[3]
(1) Red de salud UC CHRISTUS. (2) Pontificia Universidad Católica de Chile, Departamento de Pediatria, Facultad de Medicina. (3) Comité Lactancia Materna, Sociedad Chilena de Pediatria, Chile.

Resumen. Introducción: La lactancia materna puede verse dificultada por diversos factores, lo que puede condicionar su éxito. En Chile, existe limitada información sobre estos problemas, especialmente en el sistema privado de salud. O**bjetivo:** Describir la frecuencia y tipo de problemas asociados a la lactancia en madres usuarias de vacunatorios de la Red de Salud UC CHRISTUS. **Métodos:** Estudio transversal y descriptivo. Las participantes fueron seleccionadas por conveniencia entre madres hispanoparlantes que asistieron a vacunatorios de la Red de Salud UC CHRISTUS y que firmaron consentimiento informado. El tamaño muestral alcanzó el 70% del objetivo estimado. Se aplicó un cuestionario que incluyó variables como lactancia nocturna, colecho, edad materna, estado nutricional y sistema de previsión de salud (ISAPRE y FONASA). El análisis estadístico descriptivo consideró frecuencias relativas, promedios y desviación estándar. El estudio fue aprobado por el comité de ética de la Facultad de Medicina de la Pontificia Universidad Católica de Chile. **Resultados:** Se incluyeron 504 diadas. El 54% de las madres reportó haber experimentado problemas asociados a la lactancia. 50,7% refirió dificultades en el acople, 51,5% dificultades de la madre y 29,4% dificultades del lactante. De las madres que reportaron problemas asociados a la lactancia, 37,1% refirió haber recibido información, educación o asesoría sobre LM durante su embarazo y 27,6% recibió asesoría o consejería sobre LM después de su parto. **Conclusiones:** Más de la mitad de las madres reporta dificultades en la lactancia, destacando problemas tanto maternos, como del lactante y del proceso de acople, pese a que más de ⅓ recibió asesoría o consejería sobre LM durante el embarazo o después del parto.

Keywords: problemas de lactancia materna, alimentación infantil
Financing: Sociedad Chilena de Pediatria
Disclosure of conflict of interest: Declaramos no tener conflictos de interés.

459
QR213CR
SEVERIDAD DE ANEMIA Y RESULTADOS DE NEURODESARROLLO EN NIÑOS DE 6 A 60 MESES
Fabián Olvera Flores[1], Thanya Labrada Alba[1]
(1) Un Kilo de Ayuda AC, Investigación, MIDIT, Paseo de la Reforma 1110, Cuidad de México, México.
Resumen. La anemia en la primera infancia puede afectar procesos clave del desarrollo neurológico. En contextos de vulnerabilidad, comprender su relación con el desarrollo infantil temprano es fundamental para orientar intervenciones integrales. El objetivo es analizar la asociación entre la severidad de anemia y los resultados del tamiz de neurodesarrollo mediante la prueba EDI en niñas y niños de 6 a 60 meses atendidos en la ONG Un Kilo de Ayuda, población rural en México durante 2025. Estudio transversal analítico con información de 4,243 niñas y niños de 6 a 60 meses. Se clasificó la hemoglobina capilar en sin anemia, anemia leve y anemia moderada/grave. El desarrollo infantil se evaluó mediante la prueba EDI en tres categorías: desarrollo normal, rezago en el desarrollo y riesgo de retraso en el desarrollo. Se realizó análisis descriptivo y prueba de chi-cuadrada para evaluar la asociación entre variables. El 63.8% presentó desarrollo normal, 32.6% rezago y 3.6% riesgo de retraso. En niñas y niños sin anemia, 66.4% mostró desarrollo normal, frente a 62.0% en anemia leve y 56.5% en anemia moderada/grave. El rezago en el desarrollo aumentó de 30.4% en población sin anemia a 34.7% en anemia leve y 38.0% en anemia moderada/grave. El riesgo de retraso fue mayor en anemia moderada/grave (5.5%) comparado con sin anemia (3.2%). En conclusión: La anemia, particularmente en sus formas moderada y grave, se asocia con un perfil menos favorable del desarrollo infantil temprano. Estos hallazgos refuerzan la importancia de estrategias integrales de prevención, detección y tratamiento de la anemia, articuladas con el monitoreo sistemático del neurodesarrollo en la primera infancia.
Keywords: anemia, neurodesarrollo, desarrollo infantil
Financing: Con apoyo de Promotora Social México y Kilo de Ayuda, México.
Acknowledgments: José Ignacio Ávalos Hernández, Fundador de Un Kilo de Ayuda
Disclosure of conflict of interest: Declaro que este trabajo no tiene conflictos de interés

460
QS464JQ
LA QUINUA EL SUPERALIMENTO QUE HA MARAVILLADO EL MUNDO: REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA Y REPORTE DE CASO.
Sahira Alejandra Chávez Vaca[1], Luisa Salomé Vaca Caspi[2]
(1) Centro de Hemodiálisis San Rafael - NIPRO ECUADOR, Nutrición, NA, Quito - Ecuador, Municipio Metropolitano de Quito, Ecuador (2) Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Docencia, Medicina, Quito - Ecuador, Municipio Metropolitano de Quito, Ecuador
Contexto: La quinua es una planta andina que se encuentra incluida en la lista de los súper alimentos, que son productos considerados como densamente poblados de muchos nutrientes beneficiosos al organismo, incluyendo antioxidantes, los cuales pueden jugar un papel muy importante en mejorar el curso de un grupo de enfermedades degenerativas como el Alzheimer, la artritis, el cáncer, la diabetes, dislipidemia y la osteoporosis, entre otras. Además, por ser una excelente fuente de fósforo, este alimento permite el mantenimiento del organismo, a través de la regulación del metabolismo energético y la función normal de las membranas celulares y especialmente para los niños, se debe tomar en cuenta que permite el mantenimiento normal de huesos y dientes. **Objetivo:** Analizar a través de una revisión bibliográfica a la quinua como el superalimento que ha maravillado el mundo. **Metodología:** Se realizará una revisión bibliográfica de la quinua y sus propiedades nutrimentales y se describirá el reporte de un caso de una paciente diagnosticada con Diabetes Mellitus tipo 2 y su cambio de alimentación de región costa ecuatoriana a región andina, siendo la quinua la base de su plan nutricional, junto con la implementación de estilos de vida saludables y farmacológicas, en el cual se ha evidenciado el control de su patología en el transcurso del 2026. **Conclusiones:** La quinua representa un alimento nutricionalmente bien balanceado, el cual forma parte de la dieta andina, con múltiples propiedades funcionales relevantes para la reducción de factores de riesgo de enfermedades crónicas atribuibles a su actividad anti-oxidante, antiinflamatoria, inmunomodulatoria y anti-carcinogénica, entre otras.
Autoras: Dra. Luisa Salomé Vaca Caspi - Médica Familiar, Lcda. Sahira Alejandra Chávez Vaca - Nutricionista.
Keywords: Quinua, Superalimento, Dieta andina
Financing: Ninguno
Acknowledgments: A la paciente que a través de un consentimiento informado nos permitirá presentar su caso.
Disclosure of conflict of interest: Sin conflictos de interés.

461
QT811PR
SUSTAINABLE DIETS IN UNEQUAL CITIES: A MULTILEVEL ANALYSIS OF SOCIAL AND URBAN DETERMINANTS IN BRAZIL
Dietas Sostenibles en Ciudades Desiguales: Un Análisis Multinivel de los Determinantes Sociales y Urbanos
Matheus Santos Cordeiro[1], Dayan Carvalho Ramos Salles de Oliveira[2], Letícia de Oliveira Cardoso[2], Dirce María Lobo Marchioni[3], Leandro Teixeira Cacau[3], Mariana Carvalho de Menezes[1]
(1) Federal University of Minas Gerais, Department of Nutrition, School of Nursing, Av. Prof. Alfredo Balena, 190, Santa Efigênia, CEP 30130-100, Belo Horizonte, Brazil. (2) Oswaldo Cruz Foundation (Fiocruz), National School of Public Health, Rio de Janeiro, Brazil (3) University of São Paulo, School of Public Health, São Paulo, Brazil.
Abstract. Background: Promoting sustainable diets is recognized as a key strategy to address contemporary challenges in food systems and public health. Although food choices are shaped by multiple determinants, the role of social characteristics and the urban environment in the adoption of sustainable diets remains insufficiently explored. In Latin American countries such as Brazil, characterized by rapid urbanization and pronounced socio-spatial inequalities, understanding how individual, household, and urban factors relate to diet sustainability is essential to inform public policies. **Objective:** To analyze how social and built environment characteristics at the individual, household, and urban levels are associated with adherence to the Planetary Health Diet among residents of Brazilian capitals. **Methods:** A representative cross-sectional study using data from 8,068 adults living in the 27 Brazilian capitals from the Household Budget Survey (2017–2018), combined with urban indicators from the SALURBAL study. Adherence to sustainable diets was assessed using the Planetary Health Diet Index (PHDI). Multilevel models estimated associations between individual social position, household characteristics, urban environment indicators, and PHDI scores. **Results:** The median PHDI score was 41.8, with greater variability between individuals than between regions. Across all regions, education and income were positively associated with higher PHDI scores. Among urban indicators, greater landscape fragmentation was

associated with higher PHDI scores, whereas higher population density was associated with lower scores. Household characteristics, such as access to sewage systems, water heating, and street paving, were associated with PHDI scores only in single-exposure models. Associations varied across regions, highlighting contextual differences. **Conclusions:** Socioeconomic position appears as a central determinant of diet sustainability, while urban environment characteristics may influence these choices in context-specific ways. Policies aimed at promoting sustainable diets should address social inequalities and urban dynamics, integrating urban planning and food policies to expand access to healthy and sustainable diets.

Keywords: planetary health diet, urban environment, social determinants
Financing: FAPEMIG, grant APQ-01432-23; CNPq, grant 380365/2025-1. CNPq/FAPEMIG Productivity Fellowship (grant APQ-06653-24)
Disclosure of conflict of interest: The authors declare no conflict of interest

462
RB327HG

DESARROLLO DE TECNOLOGÍAS SOCIALES PARA FOMENTAR LA LACTANCIA MATERNA EN NIÑOS DESPUÉS DE UNA FRENECTOMÍA

Desarrollo de tecnologías sociales para fomentar la lactancia materna en niños después de una frenectomía
Ronilson Ferreira Freitas[5], Fernanda Kalynne Dantas Ferreira Cabral Lacerda[1], Yuri Dörner Vital de Brito[2], Jonas Byk[1], Tahiana Ferreira Freitas[3], Angelina do Carmo Lessa[4]
(1) Universidade Federal do Amazonas, Programa de Pós-Graduação em Cirurgia, Faculdade de Medicina, Manaus, Amazonas. (2) Universidade Federal do Amazonas, Faculdade de Medicina, Manaus, Brasil. (3) Universidade Estadual de Montes Claros, Programa de Pós-Graduação em Cuidados Primários em Saúde, Centro de Ciências Biológicas e da Saúde, Montes Claros, Brasil. (4) Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, Programa de Pós-Graduação em Ciências da Nutrição, Faculdade de Ciências Biológicas e da Saúde, Diamantina, Brasil. (5) Sin Afiliación.

Resumo. Contexto: A frênulo lingual compromente a amamentação ao limitar a mobilidade da língua e interferir na mecânica da sucção, contribuindo para o desmame precoce. Assim, o desenvolvimento de tecnologias sociais junto à comunidade, combinando conhecimento científico e popular, contribuem para promoção do aleitamento materno em crianças submetidas à frenotomia. **Objetivo:** Descrever as tecnologias sociais para incentivar o aleitamento materno em crianças após cirurgia de frenotomia. **Metodologia:** Trata-se de um estudo metodológico de natureza tecnológica e aplicada, voltado ao desenvolvimento de tecnologias sociais. Realizou-se uma busca na literatura científica sobre anquiloglossia, frenotomia, cuidados pós-operatórios e educação em saúde. Em seguida, desenvolveu-se as tecnologias sociais. **Resultados:** Foram desenvolvidos: 01 flyer que orientava as mães sobre a importância da amamentação e do diagnóstico precoce do frênulo lingual, sinais durante a amamentação, consequências futuras e quando procurar ajuda de um profissional; 07 vídeos educativos, que orientam as mães sobre a importância do teste da linguinha, sobre o procedimento cirúrgico e cuidados pós-operatório, técnicas de amamentação pós cirurgia, benefícios do aleitamento materno e a importância do cuidado pré-natal; e 01 aplicativo para dispositivos móveis, que foi denominado AnquiEdu. Neste dispositivo serão disponibilizados conteúdos educativos em formato de leitura, vídeos explicativos, e uma área de interação com a inteligência artificial, onde as mães poderão tirar dúvidas sobre a frenotomia e a promoção do aleitamento materno. Foram realizadas ainda ações de educação em saúde nas Estratégias de Saúde da Família, com mães que aguardavam consulta pré-natal e puerperal, conduzidas por meio de exposição dialogada e rodas de conversa, para apresentação das tecnologias sociais desenvolvidas. **Conclusão:** Neste projeto, foi possível desenvolver tecnologias sociais que contribuirão para ajudar as usuárias do serviço de saúde, tanto gestantes, quanto lactantes, sobre a cirurgia de frenotomia e a promoção do aleitamento materno, fortalecendo a autonomia das mulheres mães.

Keywords: Tecnologias Sociais, Frênulo Lingual, Aleitamento Materno
Financing: Universidade Federal do Amazonas, Manaus, Brasil.
Acknowledgments: À Universidade Federal do Amazonas e à Secretaria Municipal de Saúde de Manaus.
Disclosure of conflict of interest: Não temos conflitos de interesse a reportar.

463
RC148PR

LACTANCIA MATERNA Y ANEMIA EN NIÑOS MENORES DE 5 AÑOS SEGÚN ENDES 2020-2024, PERÚ

Rocío Vásquez Rojas[1,2]
(1) Núcleo de Investigación en Alimentación y Nutrición Pública, Facultad de Medicina, Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Lima, Perú. (2) Escuela de Post Grado, Universidad Continental, Lima, Perú

Resumen. Introducción: La lactancia materna desempeña un rol fundamental en la prevención de la anemia infantil en el Perú, al aportar hierro de alta biodisponibilidad y fortalecer el estado nutricional en los primeros meses de vida. Su práctica debe ser adecuada, junto a una alimentación complementaria oportuna. **Objetivo:** Analizar la asociación entre la lactancia materna y anemia en niños menores de 5 años, utilizando datos de la Encuesta Demográfica y de Salud Familiar (ENDES) del Perú, correspondiente al periodo 2020–2024. **Metodología:** Estudio no experimental-transversal usando la base datos de la ENDES 2020–2024, 102 000 registros de niños menores de 5 años con anemia. Se analizó variable en torno a la madre (lactancia, entre otras). La asociación de variables fue determinada por la prueba chi cuadrado de Pearson ($p<0.05$). **Resultados:** Según los resultados de la Encuesta Demográfica y de Salud Familiar (ENDES) en el 2020 el 96,9 % de niños con lactancia materna tuvo anemia y sin lactancia 3,1%; en el 2024 el 97,1 % de niños con lactancia materna tuvo anemia y sin lactancia 2,9%; durante estos últimos 5 años no ha existido variación en los resultados. Prevaleciendo una anemia leve. En la encuesta, se informa la proporción de mujeres que amamantan, pero no se indaga en las razones de esta práctica. Tampoco permite conocer con precisión la frecuencia, duración ni exclusividad de la lactancia, limitando su análisis integral en la población estudiada. **Conclusiones:** Según los resultados de la ENDES 2020-2024 se concluye que la lactancia materna está asociada con la anemia en los niños menores de 5 años. Este hallazgo resalta la importancia de complementar la lactancia oportunamente con alimentos ricos en hierro, a fin de prevenir deficiencias nutricionales y favorecer un crecimiento saludable en la población infantil. Por lo cual, resalta la importancia replantear las políticas existentes.

Keywords: lactancia materna, anemia, niñez
Financing: Autofinanciado
Disclosure of conflict of interest: No tengo conflicto de interés que reportar

464
RF688LN
PREVINIENDO LA OBESIDAD CON DIETA BRASILEÑA: PERFIL DE LOS ELEGIBLES PARA EL ENSAYO CLÍNICO PREDIBRA
Kamila Tiemann Gabe[1,2], María Laura da Costa Louzada[1,2]
(1) Universidade de São Paulo, Departamento de Nutrição, Brasil (2) Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde (NUPENS), Universidade de São Paulo, São Paulo, Brasil
Resumo. Introdução: O Guia Alimentar para a População Brasileira recomenda priorizar alimentos in natura e reduzir os ultraprocessados. O ensaio clínico randomizado PREDIBRA avaliará a eficácia de uma intervenção digital baseada no Guia na prevenção do ganho de peso entre adultos do NutriNet-Brasil, uma coorte online com mais de 80 mil participantes. Com início previsto para agosto de 2026, o PREDIBRA combinará um aplicativo móvel e teleconsultas com nutricionistas. **Objetivo:** Descrever o perfil sociodemográfico dos participantes do NutriNet elegíveis ao PREDIBRA. **Métodos:** Aplicou-se os critérios de inclusão e exclusão do estudo PREDIBRA na população da coorte. Inclusão: ter pelo menos dois seguimentos de saúde e um inquérito alimentar respondidos; apresentar alto consumo de ultraprocessados, acima da mediana na coorte; apresentar risco de ganho de peso, definido por aumento >=3% do peso corporal no último ano ou pela combinação idade <= 45 anos e IMC <30. Exclusão: condições que afetam o peso ou que demandam orientação alimentar específica, como gestação, amamentação, câncer e diabetes. A amostra resultante foi caracterizada segundo gênero, escolaridade, nível socioeconômico, região e raça/cor da pele. **Resultados:** Um total de 6622 participantes do NutriNet são elegíveis para o PREDIBRA, sendo a maioria mulheres (82%) e da região sudeste (63%). A faixa etária mais frequente é 30-39 anos (50,2%). A amostra apresenta elevado nível socioeconômico: 73% pertencem às classes A ou B e a maioria apresenta ensino superior completo (63%). A maior parte das pessoas se autodeclara branca (68%). **Conclusões:** O PREDIBRA permitirá investigar a relação causal entre o consumo de ultraprocessados e o ganho de peso. O estudo recrutará 1800 pessoas dentre as elegíveis do NutriNet, formando amostra majoritariamente feminina e pertencente a camadas mais privilegiadas da população brasileira. Estudos futuros poderão avaliar a aplicabilidade da intervenção proposta em contextos com perfil sociodemográfico mais diverso.
Keywords: saúde digital, guias alimentares, estudos de intervenção
Financing: FAPESP (2024/07662-3 e 2024/09536-5) e CNPQ (445897/2023-6)
Disclosure of conflict of interest: Nada a declarar

465
RF931MT
ANÁLISIS NUTRICIONAL Y PROMOCIONAL DE LOS ALIMENTOS COMPLEMENTARIOS COMERCIALES, EL CASO DE ARGENTINA Y MÉXICO
María Elisa Zapata[1], María Celeste Nessier[1], Alicia Rovirosa[1], Paula Veliz[2]
(1) Centro de Estudios sobre Nutrición Infantil "Dr. Alejandro O´Donnell", Cerrito 1136, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina. (2) UNICEF, Nueva York, Estados Unidos
Resumen. Introducción: El aumento en la oferta y el consumo de productos procesados para bebés está transformando los patrones alimentarios de la primera infancia. **Objetivo:** Caracterizar los alimentos complementarios comerciales (ACC) disponibles en Argentina y México y analizar su alineación con un modelo de perfil de nutrientes y promoción de ACC diseñado y adaptado para América Latina y el Caribe. **Metodología:** Estudio descriptivo de los ACC disponibles en Argentina y México en 2025. Se tomaron datos de etiquetas y se evaluó su adaptación al modelo desarrollado con fines analíticos que establece criterios sobre composición nutricional, presencia de aditivos cosméticos y nivel de procesamiento, así como requisitos de promoción. **Resultados:** Se encontraron 17 ACC en Argentina y 234 en México. Ningún ACC de Argentina y sólo 5% de los de México se adaptaron a todos los criterios nutricionales del modelo. Se evidenció elevada presencia de azúcares agregados y que por el alto contenido de azúcares totales los ACC deberían incluir advertencia en el envase. Asimismo, ninguno de los ACC de tipo puré declaraba la edad máxima de uso. Además, 65% de los ACC en Argentina y 47% de ellos en México se clasificaron como ultraprocesados. En relación con la promoción, ningún producto cumplió con los requisitos del modelo, principalmente por la ausencia de advertencias para no consumir directamente del pico en los envases de tipo bolsa, la omisión de mensajes de promoción y protección de la lactancia materna, y la presencia de declaraciones de salud, nutrición o marketing y otros elementos comerciales. **Conclusiones:** Estos hallazgos respaldan la necesidad de fortalecer políticas públicas, en especial regulatorias, orientadas a mejorar la composición nutricional de los ACC y a no permitir prácticas de promoción y rotulado engañosas.
Keywords: alimentos infantiles, etiquetado de alimentos, promoción
Financing: UNICEF LACRO-LRPS-2024-9193511 - Stocktaking study on commercial complementary foods in Latin America and the Caribbean.
Acknowledgments: A Yvette Fautsch (UNICEF) por sus aportes en la fase inicial del proyecto
Disclosure of conflict of interest: Ninguna.

466
RG613CL
FACTORES ASOCIADOS A SUSPENSIÓN DE LACTANCIA MATERNA EXCLUSIVA EN MADRES USUARIAS DE RED UC CHRISTUS
Lorena Karzulovic[1,2], Claudia Torres[3], Macarena Moya[3], Pamela Llantén[3], Pamela Palacios[3]
(1) Pontificia Universidad Católica de Chile, Pediatría, Medicina, Santiago, Chile. (2) Red de Salud UC Christus, Santiago, Chile (3) Comité de Lactancia SOCHIPE, Chile.
Resumen. Introducción: En Chile, la información disponible sobre lactancia materna exclusiva (LME) proviene principalmente del sistema público de salud, existiendo escasa evidencia respecto a su prevalencia y características en el sistema privado. El presente estudio busca aportar evidencia sobre las razones asociadas a la suspensión de LME en madres usuarias de la Red de Salud UC CHRISTUS. **Objetivo:** Describir motivos asociados a la suspensión de la lactancia materna exclusiva (LME) en madres usuarias de vacunatorios de la Red de Salud UC CHRISTUS. **Métodos:** Estudio transversal y descriptivo. Las participantes fueron seleccionadas por conveniencia entre madres hispanoparlantes que asistieron a vacunatorios de la Red de Salud UC CHRISTUS y que firmaron consentimiento informado. El tamaño muestral corresponde alcanzó al el 70% del objetivo estimado. Se aplicó un cuestionario que incluyó variables como lactancia nocturna, colecho, edad materna, estado nutricional y sistema de previsión de salud (ISAPRE y FONASA). El análisis estadístico descriptivo consideró frecuencias relativas, promedios y desviación estándar. El estudio fue aprobado por el comité de ética de la Facultad de Medicina de la Pontificia Universidad Católica de Chile. **Resultados:** Se incluyeron 504 diadas. El 54,4% de las madres reportó haber suspendido

la LME. Entre los motivos de suspensión, destacaron el mal incremento ponderal del lactante diagnosticado por profesional de la salud (15%), percepción materna de hambre del lactante (14,2%), problemas de mama o pezón (4%), inicio de actividades académicas o laborales (2,2%) y la percepción de mal incremento ponderal (1,1%). La mayoría de las madres que suspendieron la LME (59,1%) señaló otras razones, como: problemas del lactante (48,4%), causa o decisión materna (17,9%), dificultades en la lactancia (28,4%) e indicación médica (2,5%). **Conclusiones:** La suspensión de la LME es frecuente y se asocia a múltiples factores, destacando tanto indicaciones de salud, como percepciones maternas y dificultades en la lactancia.
Keywords: lactancia materna, suspensión de lactancia materna, alimentación infantil
Financing: Sociedad Chilena de Pediatría
Disclosure of conflict of interest: Los autores no declaran conflictos de interés

467
RK788NT

FIABILIDAD DE UN FFCA DIGITAL CON SOPORTE VISUAL EN ADULTOS DE MONTEVIDEO: ESTUDIO PILOTO

Elias Acevedo[1], Víctor Prieto[2], Geraldine Sena[3], Luisa Saravia Makowski[4]
(1) Udelar, Nut. Poblacional, Escuela de Nutrición. (2) Udelar, Investigacón, Escuela de Nutrición. (3) Udelar, Nut. Poblacional, Escuela de Nutrición. (4) Udelar, Centro de posgrado, Escuela de Nutrición.
Resumen. Introducción Los formularios de frecuencia de consumo de alimentos (FFCA) son herramientas ampliamente utilizadas en epidemiología nutricional para estimar la ingesta habitual. Su uso requiere demostrar adecuada fiabilidad en la población objetivo, especialmente en contextos donde no existen instrumentos validados.
Objetivo: Evaluar la fiabilidad de un FFCA digital con imágenes de porciones, diseñado para adultos de Montevideo. **Métodos:** Se desarrolló un estudio piloto transversal en adultos de 18 a 65 años (n=62), seleccionados por conveniencia. El FFCA incluyó 68 alimentos y preparaciones junto a apoyo visual para la estimación de porciones. El instrumento fue aplicado en dos ocasiones separadas por un intervalo mínimo de dos semanas. La fiabilidad se evaluó mediante coeficientes de correlación de Pearson sobre variables transformadas logarítmicamente y coeficientes de correlación intraclase (ICC) bajo un modelo de dos vías con acuerdo absoluto. Adicionalmente, los nutrientes fueron ajustados por energía mediante el método residual. **Resultados:** Los coeficientes de correlación oscilaron entre 0,13 y 0,49, observándose los valores más altos en macronutrientes. Los ICC variaron entre 0,07 y 0,48, evidenciando una fiabilidad baja a moderada del instrumento. La energía y algunos micronutrientes presentaron menor consistencia entre aplicaciones. Tras el ajuste por energía, los coeficientes disminuyeron (r=−0,07 a 0,26) y los ICC mostraron valores muy bajos (0,00 a 0,11), indicando baja fiabilidad en las variables ajustadas. **Conclusión:** El FFCA digital mostró fiabilidad baja a moderada para la estimación de la ingesta de nutrientes, con menor consistencia tras el ajuste por energía. Como estudio piloto, estos hallazgos aportan evidencia inicial sobre el desempeño del instrumento y orientan su optimización, particularmente en la estimación del consumo energético y micronutrientes, así como su evaluación en muestras mayores.
Keywords: dietas saludables, frecuencia de consumo digital, adultos
Financing: Proyecto financiado por la Agencia Nacional de Innovación e Investigación (ANII)
Disclosure of conflict of interest: Libre de conflictos de interés

468
RL167KR

ASOCIACIÓN ENTRE FACTORES MATERNOS Y NIVELES NEONATALES DE VITAMINA D EN PREMATUROS TARDÍOS.

Natalia María Muñoz Gil[1], Silvia María Moncayo Rincón[2], Cindy Natalia Sepúlveda[3]
(1) Pontificia Universidad Javeriana, Alimentación y Nutrición, Ciencias de la Salud, Carrera 118, Cali, Colombia. (2) Pontificia Universidad Javeriana Cali, Alimentación y Nutrición, Ciencias de la Salud, Carrera 118, Cali, Colombia. (3) Pontificia Universidad Javeriana, Nutrición y Bioquímica, Ciencias Básicas, Carrea 45, Bogotá, Colombia.
Resumen. El estudio evaluó la asociación entre predictores maternos y los niveles neonatales de 25-hidroxivitamina D [25(OH)D] en prematuros tardíos, dado el papel clave de esta vitamina en procesos reproductivos y su relación con complicaciones gestacionales y neonatales. Mediante un análisis de regresión lineal múltiple, se identificó que el estado materno de 25(OH)D y la exposición solar fueron los principales determinantes significativos de los niveles en el neonato. Los recién nacidos de madres con suficiencia de vitamina D presentaron concentraciones promedio 11,85 ng/mL superiores a aquellos con madres deficientes (IC95%: 0,67 a 17,32; p = 0,007), mientras que la insuficiencia materna se asoció con un incremento de 8,99 ng/mL (p = 0,034). Además, la exposición solar materna mayor a 10 minutos diarios mostró un efecto positivo independiente, con un aumento medio de 4,34 ng/mL en el neonato (p = 0,020). Otras variables, como edad gestacional, tipo de parto, patologías maternas, escolaridad u ocupación, no alcanzaron significación estadística. La normalidad de la variable dependiente fue confirmada (Shapiro-Wilk, p = 0,652), lo que justificó el uso de métodos paramétricos. Los resultados respaldan una transferencia materno-fetal interdependiente de vitamina D, donde el estado nutricional y los hábitos maternos predicen la suficiencia neonatal. Se concluye que optimizar los niveles maternos mediante suplementación gestacional y exposición solar segura podría ser una estrategia clave para prevenir la deficiencia neonatal temprana y sus posibles consecuencias clínicas, aunque se reconoce la necesidad de más investigación en prematuros tardíos, dado el limitado conocimiento previo en este subgrupo.
Keywords: vitamina D, prematuro tardío, suplementación materna
Financing: Convocatoria multicampus 2025 Pontificia Universidad Javeriana Cali
Acknowledgments: IPS Casa Madre Canguro Alfa
Disclosure of conflict of interest: Ninguno

469
RL724LK

POTENCIAL DEL MÉTODO BIOINTENSIVO EN SOLAR MAYA PARA CONTRIBUIR A LA SEGURIDAD Y SOBERANÍA ALIMENTARIA

Cristian Ángel Rosales Gómez[1], Favio Leonardo Vázquez-Barrientos[2], Fabian Olvera Flores[1], Eduardo Thébar Gómez[1], David Maldonado Cayo[2]
(1) Un Kilo de Ayuda AC, Dirección de Monitoreo, Evaluación e Investigación, Paseo de la Reforma 1110, Miguel Hidalgo, México (2) Un Kilo de Ayuda AC, Dirección de Programas, Paseo de la Reforma 1110, Miguel Hidalgo, México.
Resumen. Introducción. En 2022 en México, el porcentaje de población que presentó algún grado de inseguridad alimentaria fue de 34.0% (17.7% inseguridad leve, 9.9% inseguridad moderada y 6.4% inseguridad grave. La carencia por acceso a una alimentación nutritiva y de calidad (CAANC) alcanzó el 18.2% (23.4

millones de personas), el perfil poblacional en el cual incidió de manera más intensa se localizó en el ámbito rural e indígena (23.9%) superando con más 7 puntos porcentuales al ámbito urbano (16.3%).**Objetivo.** Contribuir a la seguridad y soberanía alimentaria de 20 familias de localidades mayas de Valladolid, Yucatán, mejorando sus condiciones de vida mediante la producción biointensiva de hortalizas en el solar y la generación de ingresos adicionales por ahorro y venta. **Metodología.** Se implementó Investigación-Acción Participativa con metodología horizontal tipo escuela de campo con mujeres jefas de familia de hogares mayas, los datos se analizaron con estadística descriptiva. **Resultados.** El 100% de los hogares presentó inseguridad alimentaria: 85% leve, 10% moderada y 5% severa. En el primer ciclo productivo se generaron 149.63 kg de hortalizas. El rábano concentró el 64% de la producción (95.78 kg) y el cilantro el 34.4% (51.5 kg), el 79.7% de la producción se destinó a venta local, el 18.76% a autoconsumo, y el resto a composta y alimento para aves; en total la venta generó $9,345 MXN y el autoconsumo un ahorro de $2,420 MXN. **Conclusiones.** El método biointensivo aplicado en el solar maya demostró capacidad para producir excedentes comercializables; la combinación de autoconsumo y venta configura un esquema de microeconomía local que fortalece simultáneamente la soberanía alimentaria y los ingresos del hogar, con especial potencial para mujeres jóvenes en contextos de alta vulnerabilidad nutricional y económica.

Keywords: inseguridad alimentaria, método biointensivo, solar maya
Financing: Organizaciones de Segundo y Tercer piso, Fundación HSBC.
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener ningún conflicto de interés.

470
RS262KH

EVOLUCIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL DE MUJERES EMBARAZADAS COSTARRICENSES SEGÚN ÍNDICE DE MASA CORPORAL: RESULTADOS PRELIMINARES

Lilliam Marín-Arias[1], Yamileth Gutiérrez-Obregón[1], Ariel Brenes-Glenn[2], Cynthia Arroyo-Portilla[2], Alejandro Bonilla-Cortés[1], Leonardo Bermúdez-Valera[1]
(1) Universidad de Costa Rica, Instituto de Investigaciones en Salud (INISA), Facultad de Medicina, Sede Rodrigo Facio, Ciudad de la Investigación, San José, Costa Rica.. (2) Universidad de Costa Rica, Facultad de Microbiología, Sede Rodrigo Facio, San José, Costa Rica.

Resumen. Introducción: La valoración del estado nutricional materno durante la gestación es un componente esencial de la salud materno-infantil pues permite identificar condiciones que pueden afectar el bienestar de la embarazada, así como orientar el acompañamiento nutricional en esta etapa. Este trabajo forma parte del proyecto *Composición corporal de mujeres embarazadas y sus hijos en Costa Rica* que se está desarrollado en la Universidad de Costa Rica. **Objetivo:** Describir el estado nutricional de mujeres embarazadas costarricenses utilizando el índice de masa corporal (IMC) en tres momentos de la gestación. **Metodología:** Estudio longitudinal en embarazadas costarricenses con edad entre 20 a 39 años, sin enfermedad ni situación especial al reclutamiento. Las participantes son evaluadas entre las semanas 13-16, las semanas 26-27 y las semanas 34-36 de gestación. En cada medición se registró el peso, talla, se calculó el IMC y se clasificó el estado nutricional según gráfica de Atalah y col. (2018). **Resultados:** Se analizaron datos de 13 embarazadas. La edad promedio fue de 30,4 ± 5,1 años. Todas residían en la zona urbana. La mayoría tenía educación universitaria (85%), realizaba trabajo profesional (70%) y estaban casada (54%). Para el 54% y 39% de las embarazadas era su segunda y primera gestación, el 85% no reportó enfermedades previas al embarazo. El peso promedio aumentó entre mediciones de 65,2 kg a 71,2 kg y a 74,3 kg. En la primera y segunda medición predominó en las participantes el sobrepeso (46,1% y 38,4%), seguido del normopeso (30,8% en ambas) y obesidad (7,7% y 15,4%). En la tercera medición disminuyó el sobrepeso y normopeso, y aumentó el bajo peso y la obesidad. **Conclusión:** Los resultados preliminares evidencian variabilidad del estado nutricional materno e incremento del peso gestacional, lo que respalda el seguimiento antropométrico durante el control prenatal, como insumo para la atención nutricional individualizada.

Keywords: embarazo, estado nutricional, indice de masa corporal
Financing: Organismo Internacional de Energía Atómica (OIEA) Vicerrectoría de Investigación Universidad de Costa Rica
Acknowledgments: Organismo Internacional de Energía Atómica (OIEA). Vicerrectoría de Investigación, Universidad de Costa Rica
Disclosure of conflict of interest: Las personas autoras declaran no tener conflictos de interés relacionados con este trabajo.

471
RT968HF

DESARROLLO DEL LISTADO DE ALIMENTOS DE UN ATLAS FOTOGRÁFICO: MÉTODO E-DELPHI PARA SELECCIÓN DE ALIMENTOS

Valentina Llavayol Alvariño[1], Luisa Saravia Makowski[2], Virginia Natero Felipe[3]
(1) Universidad de la República, Unidad Académica Departamento de Nutrición Poblacional, Escuela de Nutrición, Av. Dr. Américo Ricaldoni s/n, Montevideo, Uruguay (2) Universidad de la República, Centro de Posgrado, Escuela de Nutrición, Av. Dr. Américo Ricaldoni s/n, Montevideo, Uruguay (3) Universidad de la República, Unidad Académica Departamento de Alimentos, Escuela de Nutrición, Av. Dr. Américo Ricaldoni s/n, Montevideo, Uruguay

Resumen. Introducción: La medición del consumo de alimentos es fundamental para comprender la relación entre la alimentación y los fenómenos de salud, pero requiere instrumentos adaptados al contexto social y cultural. El método e-Delphi es una técnica iterativa que permite recoger y sistematizar, de forma anónima, las opiniones de expertos, favoreciendo la reflexión individual y minimizando la influencia de liderazgos dominantes. **Objetivo:** Desarrollar un listado de alimentos y preparaciones para el primer atlas fotográfico de alimentos para población uruguaya, mediante consenso de expertos utilizando la metodología e-Delphi. **Metodología:** Se elaboró un listado preliminar de alimentos y preparaciones de consumo frecuente a partir de 698 recordatorios de 24 horas aplicados a adultos uruguayos y de los microdatos de la última Encuesta Nacional de Gastos e Ingresos de los Hogares. Este incluyó 134 alimentos y preparaciones, organizados en 12 grupos.
Se convocó a 40 expertos mediante un formulario en línea autoadministrado. Se realizaron tres rondas de consulta, con un plazo de 20 días por ronda, en las que se evaluó la pertinencia de inclusión de cada alimento, así como nuevas sugerencias y aspectos técnicos y prácticos de la herramienta. **Resultados:** Un total de 19 participantes completaron todas las rondas de consulta. En la primera ronda, 108 alimentos alcanzaron un nivel de acuerdo superior al 80%, mientras que 26 fueron reevaluados y se incorporaron 34 nuevas sugerencias. En la segunda ronda, se aceptaron 42 alimentos y se rechazaron 18. Tras la tercera ronda, el listado final quedó conformado por 154 alimentos y preparaciones, organizados en 11 grupos.

Conclusiones: El uso de la metodología e-Delphi permitió alcanzar un alto nivel de consenso y enriquecer el listado inicial a partir de la experiencia de los expertos. La integración de múltiples fuentes de información favoreció la adecuación social y cultural de la herramienta, contribuyendo a su calidad técnica.
Keywords: método Delphi, atlas fotográfico, consumo de alimentos
Financing: La investigación recibió fondos de la Agencia Nacional de Investigación e Innovación con código POS_NAC_2024_1_183954.
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflicto de intereses.

472
SB127FR
EVALUACIÓN DE ESTRATEGIA EDUCATIVA DE CONSUMO DE ALIMENTOS CON ENFOQUE PARTICIPATIVO EN ESCOLARES DE IZTAPALAPA-MÉXICO
Fabiola Mejía Rodríguez[1], Florence Théodore[1], Clara Juarez[2], Ana Laura Reartes-Penafiel[3], **Fabiola Mejía Rodríguez**[1]
(1) Centro de Investigación en Nutrición y Salud, Instituto Nacional de Salud Pública. Cuernavaca, Morelos, México. (2) Centro de Investigación en Sistemas de Salud, Instituto Nacional de Salud Pública. Cuernavaca, Morelos, México. (3) Investigadora independiente. (4) Universidad Peruana Calletano Heredia, Perú.
Resumen. Introducción: La educación alimentaria y nutricional resulta fundamental para consolidar hábitos alimentarios saludables, y la adopción de comportamientos protectores de la salud, los cuales influyen de manera significativa a lo largo de la vida. **Objetivo**: Evaluar los efectos de una estrategia educativa participativa, mediante un enfoque de métodos mixtos, sobre el consumo de distintos grupos de alimentos; y su impacto en el aprendizaje y el desarrollo de habilidades de escolares participantes. **Metodología**: Se implemento la estrategia educativa con aproximadamente 30 niñas y niños de cuarto grado entre 2022 y 2024, en una escuela pública vespertina de Iztapalapa (14:00-18:30 horas). Se realizaron tres evaluaciones (E1, E2 y E3). La evaluación cuantitativa del consumo de 8 grupos específicos de alimentos y bebidas, mediante un cuestionario autoaplicado retrospectivo del día anterior a la entrevista, se realizó al final de cada evaluación. Las E1 y E2 cualitativas se desarrollaron mediante entrevistas con niños/as (n = 10), personal docente y directivo (n = 7), así como con madres y padres de familia (n = 8), con el fin de explorar los efectos de la estrategia en las y los estudiantes como en el entorno escolar. **Resultados:** El consumo de los 8 grupos de alimentos tuvieron variaciones en las E1, E2 y E3 sin ser significativas, no obstante, el análisis cualitativo demostró cambios en comportamientos y preferencias en el alumnado debido a la estrategia junto a la exposición de alimentos saludables. Y se demostró que el dispensador de agua logra un cambio importante en el consumo diario de agua simple. **Conclusiones:** Las intervenciones deben ser dirigidas a reducir el consumo de alimentos ultraprocesados y fomentar la ingesta agua simple, de frutas y verduras; y podrían ser más efectivas si consideran la dinámica temporal y los contextos sociales de consumo.
Keywords: escolares, estrategia educativa, ultraprocesados
Financing: Secretaría de Ciencia, Humanidades, Tecnología e Innovación. Proyectos Nacionales de Investigación e Incidencia 2022,. número-321315.
Disclosure of conflict of interest: Las autoras declaran no tener ningún conflicto de interés

473
SC559RP
ESTUDIO EXPLORATORIO: EXACTITUD DIAGNÓSTICA DE ÍNDICES ANTROPOMÉTRICOS VERSUS BIOIMPEDANCIA EN MUJERES ADULTAS PERUANAS
Samantha Yañez Diaz[1], German Felipe Alvarado Cutipa-Flores[1], María Reyna Liria Domínguez[1,2]
(1) Universidad Peruana Cayetano Heredia-UPCH, Maestra en Salud Pública y Salud Global, Unidad de Posgrado, San Martín de Porres, Lima, Perú. (2) Instituto de Investigación Nutricional, Investigación, La Molina, Lima, Perú.
Resumen. Contexto: El exceso de peso representa un desafío para la salud pública a nivel mundial. Los indicadores antropométricos: Índice de Masa Corporal (IMC), Circunferencia de Cintura (CC) y el Índice Cintura-Altura (ICT), son ampliamente utilizados, pero, no diferencian entre masa grasa y muscular. Aunque la bioimpedancia (BIA) es más precisa, su uso masivo es limitado. Pese a ello, existe poca evidencia que evalúe la exactitud diagnóstica de estos indicadores en comparación con la BIA en población peruana. **Objetivo:** Estimar la exactitud diagnóstica según sensibilidad (Se) y especificidad (Sp) entre los índices antropométricos (IMC, CC e ICT) y el análisis de bioimpedancia para determinar el sobrepeso u obesidad en mujeres adultas que viven a nivel del mar y en la sierra peruana. **Metodología:** Estudio exploratorio en mujeres que participaron en dos estudios primarios en Perú: Lima y Huancavelica. Se calcularon la Se, SP, valores predictivos positivo y negativo (VPP, VPN), curvas ROC y el área bajo la curva (AUC) de los indicadores antropométricos, utilizando el índice de masa grasa (FMI), obtenido por bioimpedancia, como referencia. **Resultados:** Las características sociodemográficas y antropométricas entre Lima y Huancavelica fueron diferentes ($p<0.05$). La prevalencia de exceso de peso fue de 36,5% según FMI y 30,8% según IMC (≥25 kg/m^2). El análisis de las curvas ROC mostró que el IMC y la CC tienen un rendimiento similar; el IMC tuvo mejor rendimiento en Huancavelica, mientras que la CC fue más precisa en Lima. Según proporcionalidad corporal, la CC mostró un muy buen rendimiento en las tres categorías y el IMC destacó en mujeres con torso largo con (Se y Sp mayor de 90%). **Conclusiones:** Se recomienda realizar investigaciones adicionales para evaluar a gran escala los mejores indicadores que permitan clasificar a la población de acuerdo a sus características corporales y validar en población peruanas o andinas.
Keywords: bioimpedancia (BIA), índice de masa grasa (FMI), indicadores antropométricos
Financing: Estudios primarios fueron financiados por ETH Zürich, SNSF y CGIAR; y otro por BBSRC-GCRF Grant
Acknowledgments: Agradezco a las participantes, al equipo y a la UPCH por la formación recibida.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

474
SF286TP
VARIACIONES DE LA COMPOSICIÓN CORPORAL DURANTE EL EMBARAZO Y EL POSPARTO EN MUJERES CUBANAS
María Elena Díaz[1], Daynelis Palacios[1], Yeneisy Lanyau Domínguez[1], Minerva Montero[1], Beatriz Basabe[1], Vivian Herrera[1]
(1) Instituto Nacional de Higiene, Epidemiología y Microbiología, Infanta 1158 e/ Clavel y Llinás, La Habana, Cuba.
Resumen: introducción: la composición corporal de la mujer experimenta modificaciones sustanciales durante el embarazo, orientadas a sostener el crecimiento y desarrollo saludable del feto. durante los primeros meses de gestación, estos cambios reflejan la adaptación fisiológica del organismo materno, para optimizar su capacidad funcional. aunque la unidad mater-

no-fetal constituye un sistema integrado, el análisis de la composición corporal permite identificar variaciones atribuibles exclusivamente a la madre, lo cual resulta fundamental para el seguimiento clínico y la prevención de complicaciones. tras el parto, se inicia un proceso de recuperación progresiva. **Objetivo.** evaluar los cambios de la composición corporal en una cohorte de mujeres durante el embarazo y el posparto temprano. **Metodología.** se realizó un estudio observacional descriptivo en una cohorte de 25 mujeres pertenecientes a un proyecto regional de la agencia internacional de energía atómica. las participantes fueron evaluadas en tres momentos del embarazo y a las 12 semanas posparto mediante antropometría (peso, talla, circunferencia braquial, pliegues cutáneos) y bioimpedancia eléctrica multifrecuencia. se analizaron variables bioeléctricas (resistencia, reactancia y ángulo de fase), masa grasa, masa libre de grasa, agua corporal total, extracelular e intracelular, y los índices de composición corporal. **Resultados.** todas las modificaciones fueron estadísticamente significativas, excepto la circunferencia braquial y el ángulo de fase. durante el embarazo se observó un incremento del peso y de los pliegues cutáneos, acompañado de una reducción de las variables bioeléctricas y un aumento de las masas corporales. a las 12 semanas posparto, el peso permaneció elevado, la grasa subcutánea disminuyó y las variables bioeléctricas aumentaron hasta valores cercanos a los del segundo trimestre. las masas corporales mostraron una tendencia a retornar a sus valores iniciales. **Conclusiones.** se documentaron las tendencias temporales de las modificaciones de la composición corporal durante el embarazo y el posparto, información clave para el monitoreo de la salud materno-infantil.

Keywords: composición corporal, antropometría, embarazo
Financing: Organismo Internacional de Energía Atómica (OIEA)
Acknowledgments: Se agradece el acompañamiento del OIEA en el desarrollo del proyecto.
Disclosure of conflict of interest: No existieron conflictos de interés.

475
SF557RR

PATRONES DIETÉTICOS EN ADULTOS MAYORES COLOMBIANOS CON ENFERMEDAD GÁSTRICA: UN ANÁLISIS DE COMPONENTES PRINCIPALES

Marco Segura Buján[1], Georgina Gómez Salas[1], Dora Cardona Rivas[2], Carlos Andrés Naranjo Galvis[2], Gloria Deossa Restrepo[3]
(1) Universidad de Costa Rica, Bioquímica, Medicina, San Pedro, San José, Costa Rica. (2) Universidad Autónoma de Manizales, Departamento de Ciencias Básicas, Facultad de Salud, Manizales, Manizales, Colombia. (3) Universidad de Antioquia, Escuela de Nutrición y Dietética, Calle 70 N° 52-21, Medellín, Colombia.

Resumen. Introducción: Las enfermedades gástricas crónicas, como la gastritis y la atrofia de la mucosa gástrica, representan un importante problema de salud pública en adultos mayores y se asocian tanto con infección por Helicobacter pylori como con factores dietarios y ambientales. Aunque existe evidencia sobre la influencia de alimentos específicos en la salud gástrica, el análisis de patrones dietarios permite comprender de forma más integral las conductas alimentarias relacionadas con estas patologías. **Objetivo:** Identificar los patrones dietarios predominantes en adultos mayores con enfermedad gástrica mediante análisis de componentes principales (PCA). **Metodología:** Se realizó un estudio en 68 adultos mayores con enfermedad gástrica. La alimentación fue evaluada mediante 26 grupos de alimentos y se aplicó un análisis de componentes principales (PCA) con rotación Varimax para identificar patrones dietarios. Los componentes se definieron según cargas factoriales >0.30 y posteriormente se clasificaron en terciles para el análisis de asociaciones sociodemográficas y clínicas. **Resultados**: Se identificaron cuatro patrones dietarios que explicaron en conjunto el 55.6% de la varianza total. El patrón “no saludable” se caracterizó por alto consumo de carnes grasas, snacks, carnes procesadas y bebidas azucaradas; el patrón “saludable” incluyó cereales integrales, vegetales crudos y lácteos descremados, con menor consumo de sal; el patrón “vegetales” se asoció con consumo de verduras y menor ingesta de bebidas comerciales y alcohólicas; y el patrón “bebidas no saludables” estuvo conformado principalmente por sodas y alcohol. Los participantes con metaplasia intestinal completa mostraron menor adherencia al patrón saludable (p=0.007). Además, los hombres presentaron mayor adherencia al patrón de bebidas no saludables. **Conclusiones:** Los adultos mayores con enfermedad gástrica presentan patrones dietarios diferenciados, algunos asociados con conductas alimentarias potencialmente perjudiciales. La menor adherencia a patrones saludables en pacientes con metaplasia intestinal resalta la importancia de estrategias nutricionales preventivas orientadas a mejorar la salud gástrica en poblaciones envejecidas.

Keywords: gastritis atrófica crónica, factores dietéticos, helicobacter pylori.
Financing: Banco de Proyectos en el marco de la Red Nacional de Investigación en Cáncer, 2022.
Acknowledgments: Se agradece a los participantes
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener ningún conflicto de interés.

476
SJ131CJ

DIETA BAJA EN PROTEÍNAS Y MARCADORES DE RIESGO CARDIOVASCULAR EN PACIENTES CON ENFERMEDAD RENAL CRÓNICA

Denise Mafra[3,4], Pietra María Pereira de Lima[1], Sabrina Rodrigues de Paiva[2], Nathalia Costa Ribeiro[1], Alexandre Coelho Serquiz[1,2]
(1) Federal University of Paraíba (UFPB), Graduate Program in Nutrition Sciences, João Pessoa, Brasil. (2) Federal University of Paraíba (UFPB), Multicenter Graduate Program in Physiological Sciences, João Pessoa, Brasil. (3) Federal University of Rio de Janeiro (UFRJ), Graduate Program in Biological Sciences – Physiology, Rio de Janeiro, Brasil. (4) Fluminense Federal University (UFF), Graduate Program in Medical Sciences,, Niterói, Brasil.

Resumen. Introduction: Low-protein diets (LPD) are commonly recommended in the management of chronic kidney disease (CKD) to delay disease progression and control metabolic complications. **Aims:** to evaluate the effects of an LPD on metabolic markers in non-dialysis CKD patients from Northeastern Brazil. **Methods:** Non-dialysis CKD patients (stages 3–4) were prescribed an LPD (0.6–0.8 g/kg/day) with a balanced intake of animal and plant protein sources. Anthropometric, dietary, and biochemical variables, including high-sensitivity C-reactive protein (hs-CRP), homocysteine, and cardiovascular risk indices (Castelli I and II and the TG/HDL ratio), were assessed at baseline and after 6 months of dietary intervention. **Results:** This study included 72 patients, aged 61.3 ± 12.5 years, with a BMI of 27.9 ± 4.5 kg/m² and an estimated glomerular filtration rate (eGFR) of 37.1 ± 8.8 mL/min. After 6 months, there was a significant reduction in homocysteine levels (17.5 ± 4.2 to 13.8 ± 3.7 µmol/L; p = 0.0005), total cholesterol (205 ± 35 to 185 ± 30 mg/dL; p = 0.0003), LDL (130 ± 25 to 115 ± 20 mg/dL; p < 0.0001), triglycerides (180 ± 60 to 150 ± 50 mg/dL; p = 0.0014) and hs-CRP from 5.0 ± 1.8 to 3.5 ± 1.4 mg/dL) (p < 0.0001), with an increase in HDL from 45 ± 10 to

50 ± 12 mg/dL (p = 0.0074). Castelli I, II, and TG/HDL indices also showed significant improvement (p < 0.0001). A trend toward improvement in eGFR was observed, increasing from 35.7 ± 9.4 to 38.6 ± 8.2 mL/min (p = 0.059). The intake of vitamins B6, B9, and B12 increased significantly, with an inverse association between these vitamins and homocysteine levels (p < 0.05). **Conclusion:** LPD for 6 months reduced inflammatory markers and improved cardiovascular markers in non-dialysis CKD patients.
Keywords: chronic kidney disease, low protein diet, cardiovascular risk
Financing: CNPq
Disclosure of conflict of interest: There is no conflict of interest.

477
SJ215QT

CHIA AND BASIL SEED FIBER RICH FRACTIONS IMPROVE MASLD AND METABOLIC DYSFUNCTION

Fracciones ricas en fibra de semillas de chia y albahaca mejoran MASLD y disfunción metabólica

Loreto Munoz[1], Camila Farias[2], Camila Cisternas[3], Rodrigo Valenzuela[2]
(1) Universidad Central de Chile, Facultad de Medician y Ciencias de la Salud, Lord Cochrane 417, Torre A 6to piso, Santiago, Chile. (2) Universidad de Chile, Departamento de Nutrición, Facultad de Medicina, Independencia 1027, Santiago, Chile (3) Universidad San Sebastian, Escuela de Ciencias al cuidado de la Salud, Lago Panguipulli 1390, Puerto Montt, Chile.

Abstract. Metabolic dysfunction-associated steatotic liver disease (MASLD) is strongly associated with obesity, insulin resistance, chronic inflammation, and oxidative stress. Low dietary fiber intake contributes to gut microbiota dysbiosis, altered short-chain fatty acid (SCFA) production, and hepatic lipid accumulation. In this context, agro-industrial by-products from oilseed processing represent a sustainable source of functional ingredients with potential therapeutic value. This study aimed to evaluate the effects of fiber-rich fractions obtained from partially defatted chia (*Salvia hispanica L.*) and basil (*Ocimum basilicum L.*) seeds on hepatic steatosis, insulin resistance, and associated metabolic disturbances in high-fat diet (HFD)-induced C57BL/6J male mice. Animals were fed either a control diet (CD) or HFD to induce metabolic dysfunction, followed by 4 weeks of supplementation with chia fiber-rich fraction (FFC) or basil seed flour (BSF). Oatmeal supplementation was used as a physiological reference for soluble fiber functionality. Glycemia, insulinemia, HOMA-IR, lipid profile, inflammatory cytokines, oxidative stress markers, liver histology, hepatic lipid accumulation, SCFA production, and tissue fatty acid profiles were evaluated. Both FFC and BSF significantly reduced hepatic steatosis and improved metabolic parameters compared to HFD animals. BSF supplementation reduced HOMA-IR over 26%, decreased plasma triglycerides ~69%, and reduced TNF-α levels by more than 50%, while total SCFA production increased significantly, particularly acetic and butyric acids. FFC supplementation significantly reduced hepatic triglycerides to values comparable to the control diet, decreased LDL-cholesterol over 29%, and markedly improved liver histology by attenuating macrovesicular steatosis and reducing liver injury markers (AST, ALT, GGT). Both interventions increased tissue n-3 polyunsaturated fatty acids and improved hepatic metabolic homeostasis. These findings demonstrate that fiber-rich fractions from chia and basil seeds are promising nutritional strategies for preventing hepatic steatosis and metabolic dysfunction, supporting the valorization of oilseed by-products as sustainable functional ingredients with translational potential for human metabolic health.

Keywords: MASLD, chia seed, basil seed
Financing: FONDECYT Regular 1201489
Acknowledgments: We gratefully acknowledge the financial support provided by the “Proyecto Puente” of Universidad Central de Chile.
Disclosure of conflict of interest: The author declare no conflict of interest.

478
SJ863FR

HUELLA PROTEÓMICA DE VESÍCULAS EXTRACELULARES DERIVADAS DE TEJIDO ADIPOSO COMO BIOMARCADOR DE DISFUNCIÓN METABÓLICA.

Humberto Astiazaran Garcia[1], Jaime Delgadillo Velázquez[2], Elizabeth Carvajal Millán[3], Magdalena Aguirre García[5], Efraín Alday Noriega[1], José Ángel Huerta Ocampo[4]
(1) Universidad de Sonora, Lab. de Investigación en Nutrición Biomédica y Experimental, DCQB-Nutrición, Facultad Interdisciplinaria de Ciencias Biológicas y de Salud, Blvd. Luis Encinas S/N Col. Centro, Hermosillo, México. (2) Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, Coordinación de Nutrición, Carr. Gustavo Enrique Astiazarán Rosas No. 46, Hermosillo, México. (3) Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, Dpto. de Tecnología de Alimentos de Origen Animal, Carr. Gustavo Enrique Astiazarán Rosas, Hermosillo, México. (4) Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, Coord. de Ciencia de los Alimentos, Carr. Gustavo Enrique Astiazarán Rosas No. 46, Hermosillo, México. (5) Universidad Nacional Autónoma de México, Lab de Inmunobioquímica Molecular y Cardiopatías (UNAM-INC), Facultad de Medicina, Instituto Nacional de Cardiología Dr. Ignacio Chávez, Juan Badiano 1, Belisario Domínguez, Secc 16, Tlalpan, Ciudad de México, México.

Resumen. Contexto: El tejido adiposo (TA) asociado al proceso de obesidad puede modular la sensibilidad a la insulina de diversas maneras, en este contexto las vesículas extracelulares derivadas de tejido adiposo (AdEV), en particular las proteínas asociadas e éstas podrían ser de utilidad como posibles biomarcadores de resistencia a insulina (RI). **Objetivo:** Identificar alguna posible huella proteómica en vesículas extracelulares derivadas de tejido adiposo en un modelo de obesidad temprana. **Metodología:** Se utilizó un modelo de rata Wistar (n=16), a partir del cual se obtuvo tejido adiposo epididimal y posteriormente, mediante la estrategia del “análisis proteómico cuantitativo sin marcador” se analizó el proteoma de las AdEV mediante espectrometría de masas empleando una estrategia bioinformática de identificación de proteínas multisoftware. **Resultados:** El grupo experimental con obesidad mostró un incremento del índice triacilglicerol-glucosa (T&G) y de la relación triacilglicerol/HDL-C (p<0,05) estimando una posible resistencia a insulina. El tamaño de las AdEV se relacionó con T&G (r=0,63; p<0,02). Mediante modelos de regresión lineal se logró predecir T&G a partir del diámetro de AdEV (p<0,05). El análisis fosfoproteómico exploratorio inicial identificó varias fosfoproteínas (CaATPase, PLIN,WDR76,ATP6V0A2 y PPM1H) que desempeñan un papel en la regulación de la inflamación, el estrés oxidativo y la ensamblaje de proteínas asociadas a la vía de señalización de la insulina. Cabe destacar que solo el grupo con obesidad y resistencia a la insulina mostró la proteína transportadora GLUT4 y la fosfatasa proteica 1 como firmas moleculares distintas. **Conclusiones:** Nuestros resultados indican que el tamaño de las AdEV y las proteínas, en particular las fosfoproteínas en las AdEV podrían utilizarse para identificar disfunción metabólica temprana, actualmente estamos en proceso de validación en una cohorte de pacientes.

Keywords: obesidad, biomarcadores, resistencia a insulina
Financing: SECIHTI (Infraestructura 251744), así como beca de posgrado para JDV, México.
Acknowledgments: Agradecimiento a Bertha Isabel Pacheco Moreno y María Lucila Rascón Durán por su invaluable apoyo
Disclosure of conflict of interest: No tenemos ningún conflicto de interés que reportar.

479
SK183QC

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS EN HOGARES DE NUEVA ZELANDA SEGÚN LA CLASIFICACIÓN NOVA

Gabriela Lopes da Cruz[1,2], María Laura da Costa Louzada[1,2], Kelly Garton[3], Boyd Swinburn[3], Teresa Gontijo de Castro[4], Sally Mackay[3]
(1) Universidad de São Paulo, Departamento de Nutrición, Facultad de Salud Pública, São Paulo, Brasil. (2) Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas en Nutrición y Salud (NUPENS-USP), Universidad de São Paulo, São Paulo, Brasi. (3) Departamento de Epidemiología y Bioestadística, Facultad de Salud de la Población, Universidad de Auckland, Auckland, Nueva Zelanda. (4) Departamento de Nutrición y Dietética, Universidad de Auckland, Auckland, Nueva Zelanda.

Resumen. Introducción: Los alimentos ultraprocesados son cada vez más predominantes en los patrones alimentarios actuales, especialmente en países de altos ingresos, y su consumo se asocia con resultados adversos para la salud. Además, forman parte de dinámicas más amplias de los sistemas alimentarios, vinculadas a degradación ambiental, concentración del poder corporativo y erosión de patrones tradicionales. Nueva Zelanda presenta una de las mayores tasas de obesidad en OCDE, en aumento. La dieta no ha sido evaluada según la clasificación Nova y no existen encuestas nacionales recientes de consumo alimentario, lo que limita el monitoreo y la formulación de políticas. **Objetivo:** Describir las compras de alimentos según la clasificación Nova en hogares de Nueva Zelanda y su asociación con el ingreso. **Metodología:** Estudio basado en datos del panel NielsenIQ Homescan 2019 (n=1800 hogares). Las compras de alimentos durante un año fueron clasificadas según Nova. Se estimó la participación relativa de energía (%/kJ/día) y se evaluaron asociaciones con ingreso mediante regresión lineal. **Resultados:** Los alimentos ultraprocesados representaron 56.8% ± 13.5 % de la energía, seguidos por alimentos no procesados o mínimamente procesados (24.4% ± 9.5 %), procesados (10.0% ± 5.6 %) e ingredientes culinarios (8.8% ± 6.2 %). Se observó un gradiente socioeconómico: mayor participación de alimentos mínimamente procesados en hogares de mayores ingresos y mayor participación de ultraprocesados en los de menores ingresos (P<0.001 para ambas tendencias; ultraprocesados: 59.0% vs 53.6%). **Conclusiones:** Los alimentos ultraprocesados aportan más de la mitad de la energía disponible en las compras domiciliarias de alimentos en Nueva Zelanda, con alta participación en todos los niveles de ingreso. Estos hallazgos evidencian la necesidad de políticas públicas estructurales que regulen los entornos alimentarios y promuevan alimentos mínimamente procesados. Datos de compras domiciliarias constituyen una fuente relevante para monitorear patrones alimentarios poblacionales, especialmente en ausencia de encuestas de consumo.

Keywords: alimentos ultraprocesados, epidemiología nutricional, clasificación nova
Financing: Este trabajo fue financiado por FAPESP (n.2023/07638-2)
Disclosure of conflict of interest: No.

480
SK473NT

NUTRITIONDAY: EXPERIENCIA Y APLICACIÓN EN CHILE.

Geraldine Lapuente Mariangel[1], Enrique Gonzalez Estay[1]
(1) Hospital Clinico UC-CHRISTUS, Nutrición, Marcoleta 367, Santiago, Chile

Resumen. La malnutrición hospitalaria es un factor de riesgo para una evolución clínica desfavorable y un aumento en la estadía hospitalaria, en este contexto, desde el 2004 la Sociedad Europea de Nutrición Clinica y Metabolismo (ESPEN) y un equipo internacional de la Universidad Médica de Viena desarrollan NutritionDay. El área de nutrición de Hospital Clínico UC-CHRISTUS como parte de la mejora continua, adhiere a la realización de esta auditoría los años 2023 y 2024.**Objetivos:** el objetivo es generar un perfil de riesgo y medir el nivel de intervención nutricional en unidades clínicas. **Metodologia:** Es una auditoría transversal internacional de un día en una unidad médico-quirúrgica de baja complejidad y una unidad oncológica de pacientes adultos. Los datos se recopilan con la ayuda de cuestionarios estructurados. Los datos son anonimizados con códigos de unidad, paciente y de centro**. Resultados:** En el NutritionDay 2023–2024 se evaluó la situación nutricional hospitalaria mediante auditorías transversales, reclutando aproximadamente 40–43 pacientes por unidad. En 2023, se observó una prevalencia de malnutrición del 30% y riesgo nutricional del 10%, evidenciando su impacto en mayor estancia hospitalaria y peor pronóstico clínico. En 2024, en un servicio de oncología, la desnutrición alcanzó 19% y el riesgo 14%, valores inferiores a estándares internacionales (25% y 28%, respectivamente). Se detectan brechas en tamizaje sistemático, registro clínico y protección de horarios de alimentación. Sin embargo, se identifican fortalezas como oferta alimentaria adaptada y consideración a las preferencias del paciente. Estos resultados destacan la necesidad de fortalecer la intervención nutricional precoz y la implementación de protocolos estructurados para mejorar la calidad de la atención nutricional hospitalaria. **Conclusiones:** Alta prevalencia de malnutrición hospitalaria que requiere intervención nutricional precoz, protocolos estructurados y mejora de prácticas alimentarias como generar ambientes alimentarios positivos para optimizar resultados clínicos y calidad asistencial.

Keywords: NutritionDay, malnutrición hospitalaria, nutrición clínica
Financing: El financiamiento de esta investigación es interno de Hospital Clínico UC-CHRISTUS
Acknowledgments: Agradezco a la Dirección Médica del Hospital UC-CHRISTUS su apoyo en la realización del NutritionDay.
Disclosure of conflict of interest: Declaro no tener conflictos de interés en esta investigación

481
SK676DL

ALIMENTACIÓN EN EL POSPARTO: IMPACTO POTENCIAL EN EL EJE MICROBIANO MADRE-LECHE-BEBÉ

Diana Carolina Londoño-Sierra[1], Victoria Mesa[3], Víctor Calvo[2], Julián Paul Martínez[2], **Diana Londoño Sierra**[1]
(1) Universidad de Antioquia, Pediatría y Puericultura- Grupo de Investigación Pediaciencias y Grupo de Investigación Alimentación y Nutrición Humana, Medicina, Calle 70 No. 52-21, Medellín, Colombia, Medellín, Colombia (2) Universidad de Antioquia, Escuela de Nutrición y Dietética-GrupodeInvestigaciónAlimentaciónyNutriciónHumana,Nutrición, Calle 70 No. 52-21, Medellín, Colombia, Medellín, Colombia (3) Université Paris Cité, Physiopathologie et Pharmacotoxicologie Placentaire Humaine Microbiote Pré & Postnatal, Uni-

versité Paris Cité, 75006 Paris, Paris, Colombia..

Resumen. Contexto: Durante los primeros meses de vida, la microbiota es altamente adaptable; por ello, factores como la alimentación materna representan una oportunidad para su modulación. No obstante, la evidencia sobre el efecto del consumo de alimentos en el eje materno-infantil sigue siendo limitada, particularmente en Latinoamérica. **Objetivo:** determinar la relación entre la alimentación materna con la composición de la microbiota en la tríada madre-leche materna-bebé en primer trimestre posparto. **Metodología:** Se llevó a cabo un estudio observacional de corte transversal en 45 díadas madre-lactante en Colombia. Se evaluó el consumo de grupos de alimentos y su grado de procesamiento en el posparto. La microbiota se analizó mediante secuenciación del ARN ribosomal 16S (ARNr) utilizando la plataforma Illumina. Se aplicaron correlaciones y modelos multivariados mediante análisis de redundancia (RDA). **Resultados:** el consumo de frutas y verduras se asoció con la abundancia de *Monoglobus* spp. y *Akkermansia* spp. taxones benéficos en la microbiota materna. Por el contrario, el consumo de alimentos procesados, grasas saturadas y carbohidratos simples se asoció con una mayor abundancia de géneros bacterianos potencialmente patógenos, como *Pseudomonas* spp., *Escherichia-Shigella* spp. y *Desulfovibrio* spp., en la leche materna. En la microbiota intestinal del lactante, el consumo de azúcares/postres y carnes/huevos se asoció con un incremento de taxones bacterianos relacionados con disbiosis y maduración temprana de la microbiota, junto con menor abundancia de bacterias ácido-lácticas. **Conclusión:** En conjunto, estos resultados sugieren que el consumo de ciertos grupos de alimentos y su grado de procesamiento desempeñan un papel relevante en la modulación de la microbiota en la tríada madre-leche materna-lactante, representando una ruta biológica relevante para la intervención alimentaria y nutricional a través de patrones de alimentación saludables y sostenibles, más aún cuando la atención de la mujer lactante suele estar desdibujada en los sistemas de salud como el de Colombia.

Keywords: nutrición materna, alimentación saludable, microbiota
Financing: Universidad de Antioquia y Fundación para la Promoción de la Investigación y la Tecnología BR.
Acknowledgments: A la Universidad de Antioquia, Grupos de investigación GIANH y Pediaciencias
Disclosure of conflict of interest: Ninguno para el desarrollo del trabajo. Los financiadores no tuvieron participación alguna en el diseño, análisis, descripción de los resultados y conclusiones

482
SL219BJ

SCHOOL KITCHEN: AN ACCOUNT OF A FOOD AND NUTRITION EDUCATION EXPERIENCE WITH STUDENTS.

Cocina en la escuela: relato de experiencia de educación alimentaria y nutricional con estudiantes.

Flávia Thomaz[1], **Amanda Oliveira**[1], Talles Buozzi[1], Daniela Quadros[1], Natalie Dantas[1]
(1) Universidad Estadual de Campinas (UNICAMP), Facultad de Engenharia de Alimentos, Campinas, Brasil.

Abstract. Background: Schools are strategic environments for implementing food and nutrition education actions within the context of health promotion, autonomy building, food literacy, and the promotion of adequate and healthy eating. **Objective(s):** To report the experience of a food and nutrition education action in the school environment, aiming to foster reflection on the act of eating, nutritional importance, and access to adequate food according to the student's sociocultural context **Methodology:** The action was conducted at an experimental kitchen at Unicamp and connected academic knowledge to local reality, addressing food security and regional habits. Students were divided into four groups to prepare different recipes, linking the activity with concepts previously discussed in the classroom during Mathematics lessons, such as division and proportion. Furthermore, the methodology was based on the Dietary Guidelines for the Brazilian Population, emphasizing food pre-preparation care, the safe handling of household utensils, and the appreciation of accessible fresh and minimally processed foods **Results:** The hands-on experience allowed students to understand food through its main nutritional, social, and cultural aspects. It was observed that several students had their first contact with certain foods, reporting that the practice was essential to understanding that a healthy diet can be palatable and adapted to their territory. The activity concluded with a community snack and a group discussion, where the youth expressed new perceptions regarding commensality, autonomy in cooking, and the demystification that "eating well" requires expensive or ultra-processed products **Conclusions:** Integrating food and nutrition education into schools in a transversal manner, using active methodologies, proved effective in impacting school actors and promoting food security. The experience confirmed the school as a space for transformation and knowledge exchange, capable of stimulating healthy habits and strengthening the educational role in promoting collective well-being.

Keywords: food and nutrition, education, commensality
Financing: FAEPEX
Disclosure of conflict of interest: The authors declare no conflict of interest

483
SL932HK

VALIDACIÓN DE CUESTIONARIO DE FRECUENCIA DE CONSUMO Y ESTILO DE VIDA EN ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS ARGENTINOS

Cecilia Merino[1], Mariela Storniolo[1], Eugenia Prost[1], Antonela Palacios[1]
(1) Universidad Católica de La Plata, Salud, Brown 474, Bahía blanca, Argentina.

Resumen. Surge la necesidad de validar el cuestionario del trabajo de investigación sobre Patrones alimentarios en estudiantes ingresantes a las carreras de la sede Bahía Blanca de UCALP. El cuestionario de frecuencia de consumo de alimentos (CFCA) es un instrumento muy utilizado en estudios epidemiológicos para evaluar la dieta de las personas y es uno de los métodos más empleados en la investigación nutricional [(1)]. Se siguieron los pasos establecidos para validar de forma psicométrica los diferentes aspectos del cuestionario [(2)]. Se realizó prueba piloto, validez de contenido y consistencia interna a través del coeficiente Alfa de Cronbach. Se analizaron los aspectos de validación en el cuestionario original, anónimo y autodirigido, la cual consta de 3 partes: caracterización general, estilo de vida y alimentación, con 49 preguntas y 29 secciones. Se tomaron las sugerencias u observaciones realizadas en la prueba piloto a estudiantes y en la validación con pares, considerando el objetivo del estudio principal y se obtuvo un puntaje de 0,70 en el coeficiente de Alfa de Cronbach. Estos resultados indican que el cuestionario obtuvo una confiabilidad aceptable.

Keywords: frecuencia consumo; cuestionario; confiabilidad
Financing: Universidad Católica de La Plata
Acknowledgments: a los estudiantes que participan en el proyecto año a año
Disclosure of conflict of interest: no tenemos conflictos de interés

484
SN198KL
INTERVENCIÓN NUTRICIONAL UTILIZANDO LA DIETA DE SALUD PLANETARIA EN MUJERES DE COMUNIDADES RURALES DE MÉXICO
Isabel Jasso Acosta[1], Edgar H. León Landa[1], Jorge L. Rosado[1], Gerardo A. Zavala[2], Carmen Piernas[3], Olga P. García[1]
(1) Universidad Autónoma de Querétaro, Investigación en Nutrición Humana, Ciencias Naturales, Av. de las Ciencias S/N, Delegación, 76230 Juriquilla, Querétaro, México. (2) University of York, Department of Health Sciences, Seebohm Rowntree Building, University Rd, Heslington, York YO10 5NB, York, United Kingdom. (3) Universidad de Granada, Departamento de Bioquímica y Biología Molecular II, Farmacia, Campus Universitario de Cartuja CP 1807, Granada, España.
Contexto: La Dieta de Salud Planetaria (DSP) es una propuesta que busca mejorar la salud humana, manteniendo el sistema alimentario dentro de los límites planetarios. Existe limitada evidencia sobre su factibilidad, especialmente en contextos rurales de América Latina, donde los factores socioculturales, económicos y del entorno alimentario condicionan los patrones alimentarios. **Objetivo:** Desarrollar e implementar una intervención nutricional basada en la DSP mediante el mapeo de intervenciones (IM) y evaluar su aceptabilidad y viabilidad en mujeres adultas de comunidades rurales de México. **Metodología:** Se utilizó la metodología de IM, compuesta por seis pasos. La evaluación de necesidades integró datos cuantitativos y cualitativos para identificar determinantes de adherencia a la DSP. Con base en estos hallazgos, se definieron objetivos, se seleccionaron fundamentos teóricos y se desarrolló una intervención culturalmente adaptada mediante un enfoque participativo con habitantes de las comunidades. Se realizó una implementación piloto para evaluar su aceptabilidad y viabilidad. **Resultados:** La evaluación de necesidades evidenció una alimentación alejada de del modelo de DSP, así como la presencia de barreras económicas, de acceso y socioculturales. Dicha información guió el desarrollo de una intervención estructurada en seis sesiones educativas con actividades prácticas y estrategias contextualizadas al entorno local. La intervención piloto se implementó en 34 mujeres adultas de dos comunidades rurales de México. Se observó alta aceptabilidad, destacando la pertinencia cultural de los contenidos, la utilidad percibida de las actividades y la disposición de las participantes para adoptar cambios en su alimentación. Finalmente, se identificaron áreas de mejora para su implementación a mayor escala y extensión a otras comunidades. **Conclusiones:** El IM permitió el desarrollo sistemático de una intervención basada en evidencia local. Su viabilidad y aceptabilidad en el contexto estudiado respaldan su potencial de escalamiento y aplicación en estrategias de promoción de dietas saludables y sostenibles en poblaciones similares.
Keywords: dieta de salud planetaria, intervención nutricional, comunidades rurales
Financing: Beca 1079186 de SECIHTI, MéxicoFONFIVE-UAQ 2025
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

485
TB717HB
ASOCIACIÓN ENTRE TEJIDO ADIPOSO VISCERAL Y ESTEATOSIS HEPÁTICA EN ADOLESCENTES CHILENOS CON OBESIDAD
Lisa Gayatri Velázquez Panadam[1], Gigliola Alberti[2], Juan Cristóbal Gana[2], Camila Corvalán[3], Ana Pereira[3]
(1) Pontificia Universidad Católica de Chile, Facultad de Medicina, Santiago, Chile. (2) Pontificia Universidad Católica de Chile, Departamento de Gastroenterología y Nutrición Pediátrica, División de Pediatría, Escuela de Medicina, Santiago, Chile (3) Universidad de Chile, CIAPEC, Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA), Santiago, Chile.
Resumen. Contexto: Chile presenta una de las prevalencias más altas de obesidad pediátrica en Latinoamérica. El desbalance energético asociado a la obesidad promueve la acumulación ectópica de grasa en depósitos viscerales y hepáticos. Aunque la esteatosis hepática (EH) se relaciona estrechamente con el tejido adiposo visceral (TAV), existe escasa evidencia en adolescentes latinoamericanos obtenida con metodología de alta precisión. **Objetivo:** Evaluar la asociación entre el volumen de tejido adiposo visceral y la presencia de esteatosis hepática en una cohorte de adolescentes chilenos con obesidad. **Metodología**: Estudio analítico transversal en adolescentes chilenos de 15 a 19 años con obesidad (Fondecyt 1200839). Variable independiente: volumen de TAV cuantificado por resonancia magnética (RM; cm^3). Variable dependiente: EH definida como fracción de grasa por densidad de protones ≥ 5% (RM-PDFF). Covariables: edad, sexo, IMC, marcadores antropométricos y metabólicos. Se realizaron análisis descriptivos, correlación de Spearman y regresión lineal múltiple ajustada por covariables, con TAV log-transformado. Estudio aprobado por el Comité de Ética de la Pontificia Universidad Católica de Chile (ID: 251202011). **Resultados**: Se incluyeron 215 adolescentes (54,4% mujeres, edad promedio 17,3 ± 1,5 años). La prevalencia de EH fue 61,9%. Los adolescentes con EH presentaron mayor IMC y mayor volumen de TAV que aquellos sin EH ($p< 0,001$). Se observó una correlación positiva entre TAV y RM-PDFF ($r= 0,41$, $p< 0,001$). En el modelo no ajustado, el TAV se asoció positivamente con EH ($\beta= 0,56$, IC95%: 0,34-0,79, $p< 0,001$). Esta asociación se mantuvo significativa tras ajustar por edad, sexo e IMC ($\beta= 0,37$, IC95%: 0,12-0,62, $p= 0,005$, $R^2 = 0,19$), por lo que con cada duplicación del volumen del TAV, la grasa hepática incrementa en un 45 %. **Conclusiones**: El volumen del TAV se asocia de forma positiva e independiente con EH en adolescentes chilenos con obesidad, independientemente de la edad, el sexo e IMC.
Keywords: Tejido adiposo, Esteatosis hepática, Obesidad pediátrica
Financing: Fondecyt 1200839
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

486
TC879FB
NUTRIR+: INNOVACIÓN SOSTENIBLE EN ALIMENTOS FUNCIONALES PERSONALIZADOS PARA FORTALECER LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN COMUNIDADES VULNERABLES
Daniela Gordillo-Bastidas[1], María José Rivas-Arreola[2]
(1) Tecnológico de Monterrey, Licenciatura en Nutrición y Bienestar Integral, Escuela de Medicina y Ciencias de la Salud, Av. General Ramón Corona No. 2514 Col. Nuevo México, Guadalajara, México (2) Universidad Iberoamericana Puebla, Ciencias e Ingenierías, Ciencias e Ingenierías, Blvd. del Niño Poblano No. 2901, Colonia Reserva Territorial Atlixcáyotl, C.P. 72820, San Andrés Cholula, Puebla., Puebla, México.
Resumen. Introducción: A nivel mundial, las enfermedades no transmisibles (ENT) constituyen la principal causa de muerte y son responsables del 71% de las defunciones anuales. En América Latina y el Caribe, las ENT también son la principal causa de mortalidad. La alta prevalencia de sobrepeso y obesidad contribuye a esta carga: en la Región de las Américas, 67.5% de los adultos y 37.6% de los niños y adolescentes presentan sobrepeso, y 30% de los adultos viven con obesidad. De manera paralela aproximadamente 9% de la población mundial padece hambre, se estima que más de 582 millones de personas

vivirán con desnutrición crónica en 2030. Esta doble carga de malnutrición coexiste con el desperdicio de cerca de un tercio de los alimentos producidos, lo que evidencia la necesidad de soluciones innovadoras que integren salud, seguridad alimentaria y sostenibilidad. **Objetivo:** Diseñar, producir y transferir un modelo sostenible para la elaboración de alimentos funcionales personalizados utilizando ingredientes locales provenientes de donaciones de bancos de alimentos destinados a comunidades vulnerables. **Metodología:** Desde 2016, estudiantes y profesores del Tecnológico de Monterrey implementamos el proyecto "Nutrir+", cuya metodología comprende ocho fases: identificación de la comunidad, vinculación con actores clave, evaluación nutricional, diagnóstico, diseño del alimento funcional personalizado, obtención de ingredientes donados, producción y capacitación para su elaboración autónoma. **Resultados:** El modelo se ha replicado en siete ediciones dirigidas a personas mayores, migrantes, niños en casas hogar y mujeres con Cáncer de mama. Se beneficiaron más de 700 personas, se diseñaron y entregaron más de 1,000 alimentos funcionales y se impartieron más de 20 talleres. Participaron más de 300 estudiantes, y 43% de las comunidades continúan produciendo los alimentos de forma autónoma. **Conclusiones:** "Nutrir+" es un modelo efectivo, replicable y escalable que integra salud, seguridad alimentaria y sostenibilidad, contribuyendo a los Objetivos de Desarrollo Sostenible 2, 3, 12 y 13.

Keywords: alimentos funcionales personalizados, modelo sostenible, comunidades vulnerables
Financing: El proyecto no recibió financiamiento externo; se desarrolló con donaciones de bancos de alimentos.
Acknowledgments: Agradecemos a comunidades vulnerables, líderes, donantes, profesores y estudiantes del Tecnológico de Monterrey por hacer posible Nutrir+.
Disclosure of conflict of interest: Declaramos no tener conflictos de interés.

487
TH793BN

¿O CONSUMO DE ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ASSOCIA-SE À CONSCIÊNCIA SOBRE A CRISE CLIMÁTICA?

Análisis del consumo de alimentos vegetales y la conciencia sobre la crisis climáticas en Brasil.

Isabela Gomes[1], Lethicia Carollinne Venancio Gonçalves[1], Margareth Guimarães Lima[2], Marilisa Berti de Azevedo Barros[2], Lhais de Paula Barbosa Medina[1]
(1) Universidade Estadual de Campinas, Laboratório de Promoção e Educação em Saúde, Faculdade de Ciências Aplicadas, Rua Pedro Zacaria, 1300, Limeira, Brasil. (2) Universidade Estadual de Campinas, Departamento de Saúde Coletiva, Faculdade de Ciências Médicas, Rua Tessália Vieira de Camargo, 126, Campinas, Brasil.

Resumo. Contexto: Projeções indicam que o planeta Terra poderá ultrapassar o limite de 1,5°C de aquecimento na próxima década. No Brasil, durante a COP30, foi implementado o Plano de Ação em Saúde de Belém, que propõe adaptações nos serviços de saúde para prepará-los frente aos efeitos das mudanças climáticas. Atualmente, aproximadamente 3,5 bilhões de pessoas vivem em áreas de alta vulnerabilidade climática e, entre os fatores que impactam o meio ambiente, destaca-se a produção extensiva de carnes e produtos de origem animal. Uma alimentação rica em alimentos de origem vegetal pode mitigar essa consequência. **Objetivo:** Estimar a prevalência do consumo de frutas, legumes e verduras (FLV) segundo marcadores de reconhecimento da existência da crise climática. **Metodologia:** Estudo transversal, de base populacional que analisou dados do Inquérito de Saúde ISACamp 2022/24, realizado com indivíduos de 10 anos ou mais, residentes em uma metrópole brasileira. Investigou-se a frequência de consumo de FLV segundo prática de separar o lixo para reciclagem, crença no aquecimento global, percepção de seus prejuízos à saúde e reconhecimento do impacto sobre saúde humana e animal. Utilizou-se teste qui-quadrado de Pearson e regressões múltiplas de Poisson (ajustadas por sexo, idade e renda) para estimar as prevalências e razões de prevalência, respectivamente. **Resultados:** 83,7% da população acredita no aquecimento global, e, destes, aproximadamente 97% reconhecem seu impacto na saúde humana e animal. 34,9% separam o lixo. Quanto ao consumo alimentar, 72,1% consomem frutas e 59,6% consomem legumes e verduras regularmente. Observou-se, contudo, a ausência de relação consumo alimentar e consciência ambiental, sugerindo falta de conexão entre percepção da crise climática e padrão alimentar. **Conclusões:** Apesar da elevada prevalência de consciência ambiental pela população, esta não foi associada ao consumo alimentar.

Keywords: consumo alimentar, saúde e ambiente, dieta sustentável
Financing: Financiamento: Faepex
Disclosure of conflict of interest: Declaração de conflito de interesses: Não temos declaração de conflito de interesse a reportar

488
TL367MC

PROGRAMA DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR APLICADO À ESCOLA ALINHADO À AGENDA2030 NO ENFRENTAMENTO DA SINDEMIA GLOBAL

Programa de educación alimentaria aplicado a escuelas alineadas con Agenda2030 para abordar Sindemia Global

Ana Clara Dario[1], Sandra Maria Chemin Seabra da Silva[2], Luis A. Moreno Aznar[3], Nagila Raquel Teixeira Damasceno[4], **Ana Paula de Queiroz Mello**[2]
(1) Universidade do Porto, Nutrição, Porto, Protugal. (2) Centro Universitário São Camilo, Nutrição, São Paulo, Brasil. (3) Universidad de Zaragoza, Zaragoza, Espanha. (4) Universidade de São Paulo (USP), Faculdade de Saúde Pública, São Paulo, Brasil.

Resumo. O Programa de Educação Alimentar – Integrando Ciência, Escola e Saúde (PEDUCA), 100% online, 110 h, implementado nas escolas da rede pública do estado de São Paulo, destaca-se como case de sucesso voltado à formação de docentes sobre educação alimentar e nutricional (EAN), para o incentivo de práticas alimentares saudáveis e sustentáveis no contexto escolar. O PEDUCA integra temas relacionados à alimentação, saúde e sustentabilidade, alinhando-se com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS)/Agenda 2030 tornando-se relevante frente aos desafios da Sindemia Global (SG). Objetivo: Associar o conteúdo programático do PEDUCA com os ODS para a formação de docentes para o enfrentamento da SG no contexto da escola. Metodologia: Trata-se de um estudo metodológico e descritivo, realizado a partir da construção de uma matriz de associação entre os conteúdos programáticos do PEDUCA com os ODS e os pilares da Sindemia Global (desnutrição, obesidade e desnutrição). Resultados: Os temas do PEDUCA apresentam associação com o ODS 3 (Saúde e Bem-Estar), principalmente por meio dos conteúdos "Guia Alimentar para a População Brasileira" e "Importância da promoção da alimentação saudável na escola", relacionados à promoção da saúde e prevenção de doenças crônicas. Em relação ao ODS 4 (Educação de Qualidade), destacam-se os temas "Importância da promoção da alimentação saudável na escola" e "Nutricionistas e Educadores: Combinação de saberes". Quanto à SG, observou-se que conteúdos relacionados à segurança alimentar e nutricional, escolhas alimentares, cadeia de produção alimentar e doenças crônicas não transmissíveis contemplam os pilares obesidade, desnutrição e mudanças climáticas. Con-

clusão: O PEDUCA apresenta potencial para integrar saúde, educação e sustentabilidade, fortalecendo a EAN frente aos desafios da SG no território escolar.
Keywords: educação alimentar e nutricional, escola, sustentabilidade
Financing: Processo 420253/2023-8 (Chamada CNPq/MCTI N° 10/2023 - Faixa A - Grupos Emergentes)
Acknowledgments: CNPq
Disclosure of conflict of interest: Não se aplica.

489
TM123MF

IDENTIFICACIÓN DE MARCADORES DE RIESGO CARDIOVASCULAR EN HABITANTES DE MÉRIDA, YUCATÁN: ESTUDIO PAREADO

Sandra Romero-Campos[2], Paola Zavala-Cisneros[1], Daniel Magaña-Contreras[2], Manuel Cervera-León[2], Delia Sansores-España[1], Enrique Barbosa-Martín[1]
(1) Universidad Modelo, Escuela de Salud, Antigua carretera a Cholul, 200 m después del Periférico. C.P. 97305., Mérida, México. 2) Ayuntamiento de Mérida, Dirección de Bienestar Humano., Departamento Vida Saludable., Calle 59 Número 537, Parque Santiago, Colonia Centro. C.P. 97000, Mérida., Yucatán.
Resumen. Contexto. En México, las prevalencias de exceso de peso y sus comorbilidades han alcanzado magnitudes epidémicas. Aunque existen encuestas nacionales y estatales que documentan esta situación, la información a nivel municipal es limitada, lo que dificulta la identificación de necesidades específicas de intervención en poblaciones locales. **Objetivo.** Determinar la frecuencia de marcadores de riesgo cardiovascular en adultos de Mérida, Yucatán, México. **Metodología.** Estudio descriptivo, observacional y transversal, pareado por sexo y edad. Se realizó un muestreo no probabilístico en adultos beneficiarios de programas del Ayuntamiento de Mérida. Se evaluaron peso, talla, circunferencia de cintura y presión arterial, utilizando métodos y puntos de corte de la ENSANUT 2023. Se calculó el índice de masa corporal (IMC) y el índice cintura-altura (ICA). Se estimaron frecuencias, prueba de chi-cuadrada, cálculo de razón de momios. Los análisis se realizaron con el software SPSS versión 27. **Resultados.** Se incluyeron 884 adultos (442 hombres) de 18 a 80 años. La frecuencia de exceso de peso fue de 79.9% (36.7% sobrepeso y 43.2% obesidad), sin diferencias por sexo (p=0.865). La obesidad central se observó en 80.3%, más frecuente en mujeres (87% vs 73.6%; OR=2.4; p<0.001). La presión arterial elevada sistólica y diastólica se encontró en 26.4% y 13%, respectivamente; con mayor frecuencia en hombres. El riesgo cardiovascular estimado por ICA (>0.5) fue de 93.4%, sin diferencias por sexo; pero mayor en mujeres mayores de 60 años (97.7%; p<0.001). **Conclusiones.** Se observaron altas frecuencias de exceso de peso, obesidad central y presión arterial elevada. Las mujeres mostraron mayor obesidad central, mientras que los hombres presentaron mayor presión arterial elevada. El ICA evidenció alto riesgo cardiovascular en la mayoría de la población. Estos hallazgos resaltan la necesidad de fortalecer políticas públicas locales y estrategias de prevención dirigidas al control del riesgo cardiovascular en adultos.
Keywords: obesidad, factores de riesgo cardiovascular, adultos
Financing: Recursos propios de la Universidad Modelo de Mérida y del H. Ayuntamiento de Mérida.
Acknowledgments: A la Universidad Modelo de Mérida y al H. Ayuntamiento de Mérida.
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflictos de interés.

490
TM976RP

COMPARACIÓN DE COMPOSICIÓN CORPORAL EN GESTANTES DEL TERCER TRIMESTRE MEDIANTE BIOIMPEDANCIA ELÉCTRICA Y DILUCIÓN ISOTÓPICA

Guillermo Dario Silva Marins[1], Grethel Geraldine Sena[1], Mariana Simonceli[1], María José Castro[2], Valeria Nava[3], Gabriela Fajardo[1]
(1) Universidad de la Republica, Unidad Académica Departamento de Nutrición Poblacional, Escuela de Nutricicón, Av. Américo Ricaldoni s/n, Montevideo, Uruguay. (2) Universidad de la República, Unidad ambiente drogas y doping - Polo Tecnológico de Pando, Facultad de Química, Av. Gral. Flores 2124, Montevideo, Uruguay (3) Médica Uruguaya Corporación de Asistencia Médica (MUCAM), Av. 8 de Octubre 2492, Montevideo, Uruguay.
Resumen. Justificación: La evaluación de la composición corporal en el embarazo es compleja debido a cambios fisiológicos, especialmente en el tercer trimestre, donde se altera la distribución de los compartimentos hídricos. **Objetivo:** Comparar la composición corporal en gestantes del tercer trimestre mediante bioimpedancia eléctrica (BIA) y dilución con óxido de deuterio. **Metodología:** Estudio multicéntrico, observacional analítico de cohorte (2023–2025). Se incluyeron 24 gestantes (20 a 40 años), con embarazo único. Se evaluaron masa grasa (MG), masa libre de grasa (MLG) y agua corporal total (ACT) mediante BIA y dilución isotópica. Se aplicaron pruebas de Wilcoxon y correlación. **Resultados:** La BIA sobreestimó significativamente la MG (31,0 ± 10,9 kg) frente al método de deuterio (16,7 ± 6,9 kg), con una diferencia media de +14,2 kg (p<0,001). En porcentaje, la MG fue 38,3 ± 7,5% vs. 20,7 ± 5,4% (p<0,001). La MLG fue subestimada por BIA (48,5 ± 8,2 kg) respecto a deuterio (62,3 ± 10,4 kg), con una diferencia de -13,9 kg (p<0,001). El ACT también difirió significativamente (34,8 ± 5,4 kg vs. 46,5 ± 7,8 kg; p<0,001). Se observaron correlaciones moderadas entre métodos (r=0,62 para MLG; r=0,66 para MG). **Conclusiones:** La BIA presenta sesgos sistemáticos en la estimación de la composición corporal en gestantes del tercer trimestre, debido a los cambios fisiológicos propios de esta etapa. La dilución isotópica con deuterio se posiciona como método de referencia, destacando la importancia de emplear herramientas válidas y contextualizadas en la evaluación nutricional, especialmente en poblaciones con características particulares como el embarazo.
Keywords: composición corporal, embarazo, deuterio.
Financing: Proyecto RLA/6/089 – Organismo Internacional de Energía Atómica.
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no presentar conflicto de interés

491
TN288FT

BARRERAS Y FACILITADORES PARA LA ADOPCIÓN DE PRÁCTICAS ÓPTIMAS DE ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA EN MÉXICO

Selene Pacheco Miranda[1], Jillian Emerson[1], Enrique Rios Espinosa[1], Ivonne Ramirez Silva[2], Anabelle Bonvechio Arenas[2]
(1) Vitamin Angels Alliance, Implementation Science, México, Cuernavaca, México. (2) Instituto Nacional de Salud Pública, México, Cuernavaca, México.
Resumen. Introducción: La adopción de prácticas adecuadas de alimentación complementaria (AC) es esencial para prevenir la mala nutrición en todas sus formas en niñas y niños (NyN) menores de 2 años. Sin embargo, en contextos vulnerables persisten barreras que limitan su implementación. Comprender estos factores es fundamental para diseñar intervenciones efectivas de cambio de comportamiento. Este estudio tuvo como objetivo explorar barreras y facilitadores para la

adopción de prácticas clave de AC con cuidadores de NyN de 6 a 23 meses en contextos urbanos y rurales de Oaxaca, México. **Metodología:** Se realizó un estudio cualitativo empleando como técnica de recolección de información entrevistas a profundidad con cuidadores (madres, padres y abuelas). Se exploró cómo se llevaban a cabo algunas prácticas como el consumo de alimentos de origen animal, la progresión en la consistencia de los alimentos y la alimentación responsiva. La información fue transcrita verbatim y analizada con Atlas.Ti a partir de un enfoque inductivo y temático. **Resultados:** Los cuidadores reconocieron los beneficios de incluir alimentos de origen animal y aumentar progresivamente la consistencia de la dieta, además de promover la alimentación autónoma. Sin embargo, su implementación se vio limitada por barreras económicas, dificultades de acceso y creencias sobre algunos efectos adversos de los alimentos (alergias, "empacho") y temor por atragantamiento. Se documentó rechazo de los alimentos entre las NyN, y prácticas arraigadas a las comunidades como ofrecer caldos sin sólidos como frijoles, lentejas, pollo y verduras. Entre los facilitadores se destacó la disponibilidad de alimentos en el hogar como huevo (gallinas de traspatio), y el apoyo para la alimentación de los pequeños entre los miembros del hogar. **Conclusiones:** Las prácticas de AC están influenciadas por factores interrelacionados individuales, familiares y contextuales. Incorporar estos elementos en estrategias de cambio de comportamiento podría fortalecer su pertinencia, aceptabilidad y adopción en contextos de vulnerabilidad.

Keywords: alimentación complementaria, barreras, facilitadores
Financing: Vitamin Angels Alliance.
Acknowledgments: A las familias que participaron en el estudio.
Disclosure of conflict of interest: Ninguno.

492
TN413CL

EFECTO AGUDO DEL CONSUMO DE MATE SOBRE HIDRATACIÓN, DIURESIS Y TENSIÓN ARTERIAL

Constanza Malén Martinez Gomez[1], Diego Nicolás Messina Lombino[1]
(1) Universidad Juan Agustín Maza, Facultad de Ciencias de la Nutrición, Acceso Este Lateral Sur 2245, Guaymallén, Mendoza, Argentina

Resumen. Introducción: El mate es la bebida tradicional más consumida en Argentina. Por su volumen ingerido, contenido de cafeína y compuestos polifenólicos, suele asociarse con efectos diuréticos y con un aumento de la tensión arterial, por lo que algunos profesionales desaconsejan su consumo. Sin embargo, estos efectos no han sido comprobados. **Objetivo**: Evaluar el efecto agudo del consumo de mate sobre el agua corporal, la diuresis y la tensión arterial. **Metodología**: Se realizó un ensayo cruzado en 20 adultos de ambos sexos, quienes consumieron aleatoriamente una mateada estándar (50 g de yerba mate + 550 ml de agua caliente; volumen ingerido ≈500 ml) o el mismo volumen de agua, en dos ocasiones. Se determinaron la composición corporal mediante bioimpedancia, la tensión arterial y la frecuencia cardíaca. Tras el consumo, las mediciones se repitieron a los 30, 60, 90 y 120 minutos. Se recolectó la orina en los mismos intervalos. Luego de tres días, se repitió el protocolo con la segunda bebida. Se utilizó ANOVA de dos vías con comparaciones de Dunnett y Sidak. **Resultados**: El agua corporal aumentó solo en la intervención con agua (≈200-400 g entre los 30 y 120 min). Entre los 30 y 60 min se recolectó mayor volumen de orina en el ensayo con agua que con mate (163,3 vs 94,4 ml), aunque al final los volúmenes acumulados fueron similares (423,7 vs 344,6 ml). La tensión arterial sistólica aumentó solo en la intervención con mate, con un incremento promedio de 7,5 mmHg a los 30 min respecto al basal. La tensión arterial diastólica y la frecuencia cardíaca no difirieron entre intervenciones. **Conclusiones**: El consumo de una mateada estándar no incrementa el agua corporal ni la diuresis, pero sí aumenta la tensión arterial sistólica respecto al mismo volumen de agua durante 120 minutos.

Keywords: ilex paraguariensis, hidratación, tensión arterial
Financing: No contamos con financiamiento para este trabajo
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

493
TN822BT

VALIDACIÓN DE MODELOS ANTROPOMÉTRICOS PARA ESTIMAR AGUA CORPORAL EN ADULTOS MAYORES DE LATINOAMÉRICA Y CARIBE

Ricardo Wright[1], Anabel Pallaro[1], Eduardo Ferrioli[2], Alexia Murphy Alford[3], Heliodoro Alemán Mateo[4]
(1) Universidad de Buenos Aires, Cátedra de Nutrición, Facultad de Farmacia y Bioquímica, Junin 954, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina. (2) Universidad de São Paulo, Departamento de medicina interna, Faculdad de Medicina, Av. Bandeirantes, 3900 - Campus da Usp, Ribeirão Preto, Brasil. (3) Organización Internacional de Energía Atómica, Sección de Estudios Ambientales Relacionados con la Nutrición y la Salud, División de Salud Humana, Viena, Autria. (4) Centro de Investigación en Alimentos y Desarrollo, Nutrición, Carretera Gustavo Enrique Astiazarán Rosas, No. 46, Col. La Victoria, Hermosillo, México.

Resumen. Introducción: La composición corporal en adultos mayores de América Latina y el Caribe (ALC) se asocia con morbimortalidad y declive funcional. Se han desarrollado modelos predictivos antropométricos para estimar distintos componentes corporales. Se identificaron seis modelos antropométricos para estimar el agua corporal total (ACT); si bien dos fueron validados externamente, ninguno lo fue en adultos mayores (AM) de ALC. Validar externamente seis modelos antropométricos predictivos de ACT generados en otras etnias y grupos etarios, y explorar la aplicación de factores de corrección (FC) para mejorar la concordancia con el método de referencia en AM de ALC. **Materiales y métodos:** Análisis secundario con dos muestras de AM (≥60 años). La Muestra A (n=992, 10 países) se utilizó para la validación externa de los modelos y exploración del FC; la Muestra B (n=448, 5 países), para la validación del modelo corregido. Se registraron peso corporal (kg), talla (m), sexo y edad. El ACT se midió mediante hidrometría por dilución de deuterio como método de referencia. Se utilizó el método de Bland-Altman y la concordancia entre métodos se evaluó con prueba t pareada y regresión lineal simple. **Resultados:** Cinco modelos no alcanzaron concordancia con la hidrometría, evaluada mediante prueba t pareada y regresión lineal simple en la Muestra A. El modelo de El Kari et al. presentó un promedio de diferencias significativamente distinta de cero (bias: −0,223 kg; $p < 0,001$), con distribución homogénea del sesgo en todo el rango del promedio de ACT ($\beta = -0,015$; $p = 0,322$; $R^2 = 0,001$), lo que justificó la aplicación de un FC. El modelo corregido mostró concordancia tanto en la Muestra A como en la Muestra B independiente. **Conclusiones:** El modelo antropométrico corregido es válido para estimar ACT en AM de ALC. La aplicación de un FC representa una estrategia metodológica valiosa para evitar la proliferación innecesaria nuevas ecuaciones predictivas.

Keywords: adulto mayor, modelos predictivos antropométricos, agua corporal total

Financing: International Atomic Energy Agency
Acknowledgments: Se agradece al grupo RLA OIEA 60/73 por diseño del proyecto y recolección de muestras.
Disclosure of conflict of interest: Los autores no presentan conflictos de intereses.

494
TP347BT

AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE INDIVÍDUOS SUBMETIDOS À HEMODIÁLISE CRÔNICA

Evaluación del estado nutricional de personas sometidas a hemodiálisis crónica

Luana Jorge Jorge de Sousa[1], Joyce Santos da Paz[1], Alisson Diego Machado[1]
(1) Universidade de São Paulo, Nutrição, Faculdade de Saúde Pública, Avenida Dr. Arnaldo, 715, São Paulo, Brasil.

Resumo. Contexto: Indivíduos em hemodiálise apresentam elevada vulnerabilidade nutricional, frequentemente associada à perda de massa muscular e a alterações da composição corporal decorrentes da doença renal crônica e de seu tratamento. Nesse contexto, a avaliação antropométrica pode contribuir para a identificação precoce de comprometimento nutricional. **Objetivo:** Descrever indicadores antropométricos em indivíduos submetidos à hemodiálise crônica. Metodologia: Estudo transversal derivado da linha de base da coorte HemoSAN, conduzida em um serviço de nefrologia de São Paulo, Brasil. Foram avaliados índice de massa corporal (IMC), circunferência do braço (CB), circunferência muscular do braço (CMB), área muscular do braço (AMB), prega cutânea tricipital (PCT) e circunferência da panturrilha (CP). Variáveis contínuas foram descritas em mediana e intervalo interquartil, e variáveis categóricas em frequências absoluta e relativa. As análises foram realizadas no software R versão 4.5.2. **Resultados:** Foram incluídos 67 pacientes em hemodiálise, com mediana de idade de 49 anos (IIQ 36–67), sendo 58,2% do sexo masculino. A mediana do IMC foi de 24,0 kg/m² (IIQ 20,8–27,3), com prevalência global de baixo peso de 14,9%, alcançando 31,8% entre idosos. A mediana do percentual de adequação foi de 97,6% (IIQ 84,2–100,0) para CB, 83,0% (IIQ 72,4–95,3) para CMB e 78,9% (IIQ 60,1–106,3) para AMB. A mediana da CP foi de 34,0 cm (IIQ 31,4–36,9). A prevalência de desnutrição variou de 31,3% a 55,2% segundo indicadores relacionados ao compartimento muscular, valores superiores aos observados pelo IMC. **Conclusão:** Observou-se elevada frequência de comprometimento muscular em indivíduos submetidos à hemodiálise crônica, sugerindo que o IMC isoladamente pode subestimar alterações da composição corporal nessa população.

Keywords: hemodiálise, doença renal crônica, desnutrição
Financing: Trabalho financiado pela CAPES, Brasil, Código de Financiamento 001.
Acknowledgments: Agradecemos ao Hospital das Clínicas e à CAPES (88887.142866/2025-00) pelo apoio ao presente estudo.
Disclosure of conflict of interest: Não há conflitos de interesse a declarar.

495
TP621MK

CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESADOS Y DIVERSIDAD DE LA MICROBIOTA INTESTINAL EN UNA COHORTE ADULTA ESPAÑOLA

Rita salvado[1,2], Isabel Moreno[1], Cristina Lugones Sánchez[2], Inés Llamas ramos[1], Renata Levy[1], Luis Garcia Ortiz[2]
(1) Universidad de Salamanca, España. (2) IBSAL, Salamanca, España

Resumen. Introducción. El consumo de alimentos ultraprocesados (AUP) ha aumentado a escala global y se asocia a mayor riesgo cardiometabólico. Su elevado contenido de aditivos, emulsionantes y edulcorantes podría alterar la composición de la microbiota intestinal, aunque la evidencia en adultos con riesgo cardiometabólico es aún limitada. **Objetivo.** Evaluar la asociación entre el consumo de AUP, expresado como porcentaje del aporte energético total, y la diversidad de la microbiota intestinal en una cohorte adulta española. **Metodología.** Estudio transversal con 954 adultos del estudio MIVAS con datos válidos de microbiota. El consumo de AUP se estimó mediante cuestionario de frecuencia alimentaria y clasificación NOVA, y se categorizó en tertiles (T1: bajo; T3: alto). La microbiota fecal se caracterizó mediante secuenciación del gen 16S rRNA. Se compararon entre tertiles la diversidad α (índice de Shannon y riqueza observada) y la diversidad β (distancia de Aitchison, evaluada mediante Permanova pareada). **Resultados.** Los participantes en T3 presentaron una mayor proporción de hombres (54,0% vs 10,8% en T1; p<0,001) y menor adhesión a la dieta mediterránea MEDAS (30,5% vs 56,7%; p<0,001). La diversidad α fue ligeramente inferior en T3 frente a T1 (Shannon 3,64 vs 3,72; riqueza observada 103 vs 107 taxones). La diversidad β difirió significativamente entre T1 y T3 (Permanova: R^2=0,30%; p=0,037) y entre T2 y T3 (R^2=0,31%; p=0,039), pero no entre T1 y T2 (p=0,277). **Conclusiones.** Un mayor consumo de AUP se asocia a una menor diversidad microbiana, conocida como perjudicial para la salud.

Keywords: alimentos ultraprocesados; microbiota intestinal; diversidad microbiana
Financing: Instituto de Salud Carlos III (ISCIII), Madrid, España.
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflictos de interés.

496
TS958GS

VALORACIÓN NUTRICIONAL, FRAGILIDAD Y AUTONOMÍA EN PERSONAS MAYORES QUE RESIDEN EN LA COMUNIDAD: REVISIÓN SISTEMÁTICA

Maria Daniela Abraham[1], Mariana Butinof[1], Maria Laura Sacchetta[1], Maria Jose Mendieta[2]
(1) Universidad Nacional de Córdoba, Facultad de Ciencias Médicas, Escuela de Nutrición, Argentina
(2) Universidad de Basilea, Instituto de Ciencias de la Enfermería, Suiza

El envejecimiento es un proceso heterogéneo en el que la nutrición constituye un determinante clave para la salud y la calidad de vida de las personas mayores (PM). Sin embargo, la malnutrición suele subestimarse, aumentando el riesgo de fragilidad y pérdida de autonomía. **Objetivo:** Describir metodologías de valoración nutricional y analizar su capacidad predictiva sobre las dimensiones funcionales de fragilidad, dependencia y autonomía en adultos mayores que residen en la comunidad. **Metodología:** Se realizó una revisión sistemática en PubMed, Biblioteca Virtual de Salud y Scopus (2014–2024), incluyendo 32 artículos según criterios predefinidos. Se examinaron indicadores antropométricos (índice de masa corporal-IMC-, circunferencia de pantorrilla-CP-), biomarcadores (albúmina-prealbúmina), herramientas de cribado (Mini Nutritional Assessment-MNA-, GNRI), ingesta proteica y escalas funcionales (Barthel, Tinetti, Fried) utilizadas en cada estudio para la valoración nutricional y su capacidad predictiva para dimensiones funcionales, clasificándolos según niveles de fragilidad, dependencia y autonomía. **Resultados:** El MNA se confirma como gold estándar para detectar riesgo nutricional por déficit. El IMC presenta limitaciones para identificar obesidad y desnutrición en PM, al no reflejar cambios en la composición corporal, como aumento de grasa abdominal y pérdida de masa muscu-

lar. La CP emerge como indicador más preciso de masa muscular y predictor independiente del riesgo de caídas y deterioro funcional. En relación con la funcionalidad, una ingesta proteica ≥1,0g/kg/día actúa como factor protector frente a trayectorias de fragilidad. Biomarcadores inflamatorios y nutricionales, junto con la fuerza de prensión manual, permiten anticipar deterioro físico y cognitivo. La heterogeneidad de las PM resalta la necesidad de valores de referencia específicos por etnia y entorno de vida. **Conclusiones:** La Valoración integral combinando dimensiones nutricionales y funciónales (MNA, IMC, CP, ingesta proteica) contribuyen a mejorar la detección de riesgos y prevenir la fragilidad. Se requieren intervenciones personalizadas que reconozcas las diversas vejeces para sostenes la autonomía.
Keywords: valoración nutricional integral, fragilidad, envejecimiento autónomo
Financing: Secretaría de Ciencia y Tecnología UNC
Disclosure of conflict of interest: Declaro no tener conflictos de interés.

497
TT169HL

DESARROLLO DE UN CUESTIONARIO DE FRECUENCIA DE CONSUMO PARA ADULTOS EN URUGUAY

Luisa Saravia[1], Elías Acevedo[1], Raquel Rodríguez Garmendia[1], Geraldine Sena[1], Mariana Simoncelli[1]
(1) Escuela de Nutrición, Universidad de la República, Montevideo, Uruguay

Resumen. Contexto: La evaluación del consumo alimentario a nivel poblacional requiere instrumentos válidos y adaptados al contexto local. En Uruguay, la ausencia de cuestionarios de frecuencia de consumo (FFQ) para población adulta limita la investigación epidemiológica, la vigilancia nutricional y la generación de evidencia para la toma de decisiones. **Objetivo(s):** Describir el proceso de desarrollo de un formulario de frecuencia de consumo de alimentos (FFQ-UY) para adultos en Uruguay. **Metodología:** El FFQ-UY se desarrolló a partir de tres recordatorios de 24 horas por participante (dos días de semana y uno de fin de semana), utilizando el método de múltiples pasos. Se incluyó una muestra intencional con heterogeneidad por sexo, edad, nivel socioeconómico, nivel educativo y región. La lista de alimentos se construyó considerando aquellos reportados por al menos el 30% de los participantes, complementada mediante consenso de expertos. Se definieron categorías de frecuencia de consumo y un período de referencia de seis meses para captar la variación estacional. Se desarrolló un atlas fotográfico de porciones para apoyar la estimación del consumo y el instrumento fue sometido a prueba piloto. **Resultados:** El FFQ-UY final incluye 70 ítems, organizados en grupos alimentarios, con categorías estandarizadas de frecuencia de consumo. La aplicación es factible en 20 minutos mediante entrevista administrada. La lista de alimentos refleja patrones de consumo locales, sin diferencias relevantes según sexo, edad o región. El instrumento permite estimar el consumo habitual en población adulta y constituye una herramienta para el estudio del consumo alimentario en contextos epidemiológicos. **Conclusiones:** El FFQ-UY constituye un instrumento adaptado al contexto uruguayo para la evaluación del consumo habitual en adultos. Su desarrollo metodológico aporta transparencia y trazabilidad al proceso de construcción, contribuyendo a fortalecer la medición del consumo alimentario y la investigación epidemiológica nutricional.
Keywords: formulario de frecuencia de consumo de alimentos, consumo alimentario, epidemiología nutricional
Financing: Este trabajo fue financiado por la Agencia Nacional de Investigación e Innovación (ANII), Uruguay
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflictos de interés

498
TT314RC

TRANSFORMANDO LA NUTRICIÓN ESCOLAR A TRAVÉS DEL PROGRAMA KIOSKO VERDE DURANTE 2024–2025

Ximena Rodríguez Palleres[1], Catalina Lizama[2], Hugo Espinosa[2], Constanza Jeria[1]
(1) Universidad Bernardo O´Higgins, Escuela Nutrición y Dietética, Facultad de Ciencias de la Salud, Santiago, Chile
(2) Fundación Lo Valledor, Santiago, Chile.

Resumen. El Programa Kiosko Verde es una iniciativa de promoción de la alimentación saludable implementada en escuelas municipales de la comuna de Pedro Aguirre Cerda, dirigida a estudiantes desde prekínder hasta cuarto básico. Su objetivo es promover el desarrollo de hábitos alimentarios saludables en cinco escuelas durante el 2024 y cuatro escuelas el 2025, mediante la educación en alimentación y nutrición en el aula, junto con la entrega de frutas durante la jornada escolar. Para alcanzar el objetivo, se desarrollaron intervenciones educativas en 5 escuelas en 2024 (n=550) y 4 escuelas en 2025 (n=435). El programa se estructuró en dos ejes: sesiones educativas basadas en guías alimentarias y distribución semanal de frutas. Se aplicaron encuestas sobre hábitos alimentarios al inicio y término del año escolar a padres y/o apoderados, actividades complementarias y evaluaciones formativas a las niñeces, incluyendo intervenciones prácticas de cocina en 2025. En cuanto a los resultados, en ambos años se observó un aumento en el consumo de frutas, destacando la proveniente del kiosko escolar (hasta 76–77%). Se evidenció un consumo adecuado de agua y frutas, pero continuaron brechas en el consumo de pescado y legumbres. El consumo de alimentos no saludables se mantuvo frecuente, especialmente de snacks dulces y bebidas azucaradas. En 2025, las actividades prácticas fortalecieron las habilidades culinarias, aunque la participación en la preparación de alimentos de forma autónoma sigue siendo escasa. Por otro lado, se observó una alta aceptación del programa por parte de la comunidad educativa. Finalmente, el programa contribuyó positivamente a mejorar hábitos alimentarios, especialmente en el consumo de frutas. No obstante, persisten desafíos relacionados con la disminución de alimentos no saludables y la incorporación de ciertos grupos alimentarios. Se recomienda fortalecer el trabajo con familias y ampliar las estrategias prácticas para consolidar cambios sostenibles en la conducta alimentaria infantil.
Keywords: hábitos alimentarios, educación nutricional, alimentación escolar
Financing: Proyecto financiado por el Mercado Lo Valledor Santiago de Chile.
Acknowledgments: Agradecimiento al Mercado Lo Valledor, Santiago de Chile.
Disclosure of conflict of interest: La/os autores no presentan conflicto de interés.

CB495DR

FACTORS ASSOCIATED WITH ADHERENCE TO A COMPLEMENTARY FEEDING PROGRAM FOR OLDER PEOPLE

Factores asociados a la adherencia de un programa de alimentación complementaria para personas mayores

Carlos Márquez Jara[1,2], Cecilia Albala[2]
(1) Universidad de La Frontera, Departamento de Medicina Interna, Facultad de Medicina, Claro Solar 115, Temuco, Chile
(2) Universidad de Chile, Nutrición Pública, Instituto de Nutrición y Tecnología de Los Alimentos (INTA), El Líbano 5524, Macul, Santiago, Chile

Abstract. Background: Aging involves physiological, social, and economic changes that may negatively affect nutritional sta-

tus and the ability of older adults to access adequate food and essential nutrients. Complementary feeding programs for older adults have been implemented to prevent nutritional deficiencies and support food security in this population. Although these programs initially achieved good acceptance, adherence has progressively declined, potentially limiting their nutritional benefits and increasing the risk of inadequate nutrient intake. **Objective:** To identify factors associated with adherence to a complementary feeding program for older adults. **Methods:** A non-experimental, analytical, cross-sectional study with a quantitative approach was conducted. A randomized sample of community-dwelling older adults was recruited and surveyed face-to-face. Adherence to the complementary feeding program and factors related to the consumption and acceptance of its products were assessed. Results are presented as n (%), and associations between categorical variables were evaluated using the Chi-square test. Statistical analyses were performed using STATA 15.1. **Results:** A total of 444 older adults participated; 73.87% were women, with a mean age of 77 ± 3 years. Overall, 51.35% perceived their health as good, while only 40.54% adhered to the program. Economic income was associated with adherence, with higher-income participants showing lower adherence. Regarding organoleptic characteristics, 62.84% would not modify the products. Among participants who suggested modifications, 52.6% would change the flavor, 20.6% the color, 14.7% the smell, and 12.1% the consistency. **Conclusions:** Most participants (59.46%) did not adhere to the complementary feeding program. Low adherence could reduce the potential nutritional benefits of the program among older adults. Further studies should evaluate the relationship between adherence, nutritional status, and health outcomes. Strategies aimed at improving product acceptability, particularly through modifications in flavor and other organoleptic characteristics, should be considered to promote adherence and maximize the program's potential benefits.

Keywords: aging, feeding program, adherence
Financing: Fondecyt 1130947
Disclosure of conflict of interest: I have no conflicts of interest in conducting this study.

EJE TEMÁTICO 5. ACTIVIDAD FÍSICA Y SU ROL EN SISTEMAS ALIMENTARIOS SALUDABLES Y SOSTENIBLES

499
BG542NM

BRECHAS EN LA DISPONIBILIDAD DE ESPACIOS PÚBLICOS PARA ACTIVIDAD FÍSICA EN MÉXICO: UN ANÁLISIS ESPACIAL

Mauricio Hernández-F[1], Mariana Ramos-Flores[1], Luis Ortiz-Hernández[2], Moisés Reyes-Luna[3], Mónica Ancira-Moreno[4]
(1) Universidad Iberoamericana, Instituto de Investigaciones para el Desarrollo con Equidad EQUIDE, México. (2) Universidad Autónoma Metropolitana, Departamento de Atención a la Salud, México. (3) Universidad Iberoamericana, Departamento de Economía, México. (4) Universidad Iberoamericana, Departamento de Salud, México.

Resumen. Contexto: El acceso a espacios públicos de calidad es esencial para desarrollar actividad física, pero su distribución puede no ser equitativa y exacerbar las desigualdades sociales en salud. **Objetivo(s):** Analizar la distribución espacial y la disponibilidad de espacios públicos para la actividad física en las Áreas Geoestadísticas Básicas (AGEB) urbanas de México y su relación con la marginación social. **Metodología:** Se analizaron 50,372 AGEB urbanas utilizando bases de datos públicas del Marco Geoestadístico Nacional y OpenStreetMap, así como información socioeconómica del Consejo Nacional de Población. Se calculó la densidad de espacios (áreas verdes y camellones en calles, además de canchas, estadios, parques, unidades deportivas y áreas recreativas públicas) por habitante y se utilizaron las metodologías de I de Moran bivariada y análisis de Asociación Espacial de Indicadores Locales (LISA) para identificar patrones. **Resultados:** A nivel nacional, se detectó una débil correlación espacial negativa (I = -0.006), donde la mayoría de las AGEB urbanas analizadas tienden a tener una baja densidad de espacios para actividad física, independientemente de su grado de marginación. Los análisis específicos de las tres zonas metropolitanas más pobladas del país mostraron correlaciones positivas significativas en los casos de Ciudad de México (I = 0.057) y Guadalajara (I = 0.006), indicando que las zonas con menor marginación concentran mayor densidad de espacios para actividad física. En contraste, la zona metropolitana de Monterrey exhibió una asociación negativa (I = −0.012). **Conclusiones:** Los espacios urbanos disponibles para la actividad física en México son insuficientes y su distribución reproduce activamente desigualdades socioeconómicas. Es prioritario innovar en políticas públicas que mejoren la provisión de espacios públicos para actividad física, particularmente en espacios marginados.

Keywords: espacios públicos, actividad física, marginación social
Financing: Esta investigación no recibió financiamiento externo.
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflictos de interés

500
FQ197SH

ACUMULACIÓN DE PASOS DIARIOS, PROPÓSITOS DE DESPLAZAMIENTO Y ACCESIBILIDAD BARRIAL EN PERSONAS MAYORES CHILENAS

Camila Mella[1]
(1) Universidad de La Frontera, Departamento de Educación Física, deportes y recreación, Facultad de Educación, Ciencias Sociales y Humanidades, Francisco Salazar 01145, Temuco, Chile.

Resumen. Introducción: Chile atraviesa un envejecimiento poblacional acelerado. Las personas mayores de 60 años representan el 17,6% de la población y constituyen el grupo etario de mayor crecimiento relativo. Este proceso conlleva cambios bio-psico funcionales que elevan la demanda de atención sanitaria, especialmente por enfermedades crónicas y degenerativas. La actividad física actúa como factor protector frente al envejecimiento; en particular, caminar es una forma simple, segura y autónoma de mantenerse activo, con recomendaciones de aproximadamente 10.000 pasos diarios para obtener beneficios en salud. Las personas mayores utilizan la caminata principalmente para acceder a servicios, participar socialmente y satisfacer necesidades personales. Desde el diseño urbano, la movilidad peatonal de este grupo depende tanto de su condición física como de las características objetivas del entorno: accesibilidad, infraestructura y calidad de los espacios públicos. Es importante centrar los esfuerzos en incrementar los espacios públicos que permitan la práctica segura de actividad física y el desplazamiento a través de la caminata en este grupo etario. **Objetivo:** Determinar la asociación entre los pasos diarios acumulados, los propósitos de desplazamiento y la accesibilidad barrial en personas mayores de las comunas Pedro Aguirre Cerda y Peñalolén. **Materiales y métodos:** Análisis secundario de datos del proyecto FONDECYT 11220220 "The place of urban ageing". Se seleccionaron dos zonas censales en ambas comunas, con participación de 18 personas mayores reclutadas mediante organizaciones sociales, previa firma de consentimiento informado. Se aplicó una encuesta de movilidad, acelerometría de muñeca durante siete días y entrevistas de seguimiento di-

ario vía telefónica. El análisis cuantitativo incluyó estadística descriptiva, análisis univariado, bivariado y regresión lineal (IC 95%; p<0,05). **Aplicabilidad:** Los resultados contribuyen a comprender cómo el entorno barrial y los propósitos de desplazamiento influyen en la actividad física de personas mayores, orientando intervenciones urbanas que mejoren la accesibilidad y promuevan el envejecimiento activo en ambas comunas.
Keywords: envejecimiento, accesibilidad, caminata
Financing: Sin financiamiento
Disclosure of conflict of interest: Sin conflicto de interés que reportar

501
GK549GD

ASOCIACIÓN ENTRE LA APTITUD FÍSICA Y LA SALUD CARDIOVASCULAR EN UN GRUPO DE ESCOLARES CHILENOS

Fabian Vásquez[2], Gabriela Salazar[3], Sofía Vásquez[4], Jorge Torres[1]
(1) Universidad Católica del Maule, Ciencias de la Educación (2) Finis Terrae, Escuela de Nutrición y Dietética, Medicina. (3) Universidad de Chile, INTA. (4) Universidad de Chile, Escuela de Medicina, Facultad de Medicina.
Resumen. Antecedentes: Las enfermedades cardiovasculares están emergiendo a edades cada vez más tempranas, impulsadas por factores de riesgo como obesidad, hipertensión y una ingesta nutricional inadecuada. La aptitud física y la calidad de la dieta desempeñan un rol clave en la prevención de estos riesgos, particularmente en población pediátrica. Este estudio evaluó la relación entre aptitud física, riesgo metabólico y estado nutricional en escolares chilenos de distintos contextos socioeconómicos. **Métodos:** Se realizó un estudio en 1656 escolares, incluyendo mediciones antropométricas (peso, estatura, circunferencia de cintura y pliegues cutáneos) y presión arterial. La aptitud física se evaluó mediante fuerza de prensión manual, salto largo sin impulso y prueba de marcha de seis minutos. Se estimó la ingesta de nutrientes y se construyó un puntaje compuesto de riesgo metabólico basado en adiposidad central y presión arterial. **Resultados:** Los escolares de establecimientos públicos presentaron mayores tasas de obesidad y mayor circunferencia de cintura en comparación con aquellos de establecimientos privados. La aptitud física se asoció significativamente con mejores indicadores cardiometabólicos: mayor rendimiento físico se correlacionó con menor adiposidad y niveles de presión arterial más favorables. Los estudiantes de colegios privados mostraron mejor desempeño físico, evidenciando desigualdades socioeconómicas en el acceso a recursos nutricionales y oportunidades de actividad física. Asimismo, una menor aptitud física y una ingesta nutricional inadecuada se asociaron con mayores niveles de riesgo metabólico. **Conclusiones:** La aptitud física y la calidad de la ingesta nutricional son determinantes clave del riesgo cardiovascular en la infancia. Las brechas observadas entre grupos socioeconómicos refuerzan la necesidad de implementar políticas públicas que promuevan el acceso equitativo a programas de nutrición y actividad física en el entorno escolar. Se requieren estudios longitudinales que evalúen el impacto a largo plazo de intervenciones nutricionales en la salud metabólica infantil.
Keywords: ingesta de nutrientes; condición física; salud cardiovascular
Financing: Fonis
Disclosure of conflict of interest: Sin conflicto de intereses

502
GL322KC

ACTIVIDAD FÍSICA, ÍNDICE DE MASA CORPORAL Y MASA MUSCULOESQUELÉTICA EN UNIVERSITARIAS DE GUADALAJARA, JALISCO.

Karla Elizabeth Estrada Contreras[1], Iván Alejandro Lara[1], Ana Karen Orta Santana[1], Lilia Guadalupe Dueñez Sánchez[1], Leslie Guadalupe Flores Torres[1], Hiromi Nicolle Calvillo Vergara[1]
(1) Centro Universitario UTEG, Licenciatura en nutrición, Avenida Héroes Ferrocarrileros #1325, Guadalajara, Jalisco, México.
Resumen. Introducción: a actividad física desempeña un papel fundamental en la composición corporal y la salud de las mujeres, al contribuir al control del índice de masa corporal (IMC) y mantenimiento de la masa musculoesquelética (MME). El sedentarismo durante esta etapa incrementa el riesgo de malnutrición, disminución de masa muscular y alteraciones metabólicas. La baja masa musculoesquelética con IMC bajo puede afectar la fuerza, el rendimiento físico, la salud ósea, la función inmunológica y aumentar el riesgo de fatiga, osteoporosis y fragilidad en etapas posteriores de la vida. **Objetivo:** Relacionar la actividad física y el índice de masa corporal con la masa musculo esquelética en estudiantes universitarias de una escuela privada en Guadalajara, Jalisco. **Material y métodos:** Estudio descriptivo-transversal, muestreo aleatorio simple. Se aplicó el cuestionario de ENSANUT 2019 de actividad física, la composición corporal mediante bioimpedancia eléctrica InBody 120 puntos de corte: bajo (0–18.0%), normal (18.1–26.0%) y elevado (26.1–58%). Técnica Antropométrica ISAK. Análisis estadístico descriptivo y correlación. **Resultados:** n119, medias: 19.4 años, IMC 24.28 kg/m², MME 25.00 kg. El 75.6% reportó realizar actividad física, predominando entrenamiento de fuerza. Al relacionar la actividad física (fuerza vs aeróbica) con él % MME: normal 56.1% vs 49.1% y alta 15.2% vs 15.1%, mientras las no activas predominio la MME baja (31.9%), particularmente con IMC normal (43.1% con MME baja). Por ello, el entrenamiento de fuerza se asoció con mayores niveles de MME en comparación con actividades aeróbica. Reportó correlación débil entre la actividad física y la MME r239, (p<.009) y una correlación moderada entre el IMC y la MME r.567 (p < .001). **Conclusiones:** Fortalecer programas universitarios que promuevan entrenamiento de fuerza y actividad física, acompañados de evaluación nutricional y composición corporal periódica, como parte de las actividades integrales de su formación para desarrollar un estilo vida saludable y prevenir enfermedades.
Keywords: actividad física, índice de masa corporal, masa musculoesquelética
Financing: Financiamiento: Recursos institucionales
Disclosure of conflict of interest: Declaración sin conflicto de interés

503
JK673HC

INTERVENTION MAPPING Y TEORÍA SOCIAL COGNITIVA PARA FOMENTAR COMPORTAMIENTOS DEL MOVIMIENTO SALUDABLES EN ESCOLARES

Marcos Galván[1], María del Pilar Ramírez Díaz[1], Guadalupe López-Rodriguez[1], Teresita Alzate Yepes[2], Celina Ramírez Ramírez[1], Santiago Henao Moran[3]
(1) Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, Pachuca, México., Cuerpo Académico de Epidemiología Nutricional (CAEPINUT), Instituto de Ciencias de la Salud, Ex-Hacienda la Concepción S/N, Pachuca, México. (2) Universidad de Antioquia, Laboratorio de Educación Nutricional, Escuela de Nutrición y



Dietética, Ciudadela de Robledo, Medellín, Colombia. (3) Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición, Salvador, Zubirán, Dirección de Investigación, Tlalpán, Ciudad de México, México.

Resumen. Contexto: Globalmente los comportamientos del movimiento (CM) en niños y adolescentes se han visto afectados por el estilo de vida, el 79% registra actividad física (AF) insuficiente, 46% pasa más de 2 horas frente a pantallas y 40% reporta un sueño insuficiente. Esto se asocia con mayor obesidad, riesgo cardiometabólico, deficiente salud mental y menor rendimiento escolar. **Objetivo:** Diseñar una intervención con intervention mapping (IM) y teoría social cognitiva para mejorar los comportamientos del movimiento en escolares. **Metodología:** Estudio cualitativo y transversal en escuelas primarias urbanas de México. Se aplicaron 6 pasos de IM: modelo lógico del problema, formular objetivos, elegir teoría conductual, diseñar intervención, implementar y evaluar. Se realizaron 2 grupos focales de padres/madres de familia, 2 de escolares y 2 de profesores, con guion de temas de marco teórico definido. Las sesiones fueron grabadas y transcritas para realizar análisis narrativo de tipo deductivo, definiendo categorías, subcategorías y códigos cono ATLAS.ti 25. **Resultados:** Los determinantes personales de CM en los escolares fueron: conocimientos, actitud, prácticas, motivación y autoeficacia; y determinantes ambientales: conocimientos, apoyo psicológico, instrumental, estilos de crianza, modelamiento y entorno escolar. Posteriormente se establecieron objetivos de cambio de comportamiento con constructos de autoeficacia y apoyo parental de teoría social cognitiva. Finalmente, se diseñó intervención "Nutrento® en Movimiento" que integró 4 componentes: actívate en la escuela y en familia, alimenta-mente, sueño sano y no te apantalles. Las actividades fueron vinculadas al eje de vida saludable del programa oficial de estudios y fueron validadas por docentes y directivos para desarrollarse en año escolar 2025-2026. **Conclusiones:** El protocolo de intervention mappin permitió delimitar los determinantes conductuales y ambientales de los CM en escolares, para su modificación mediante la teoría social cognitiva y vinculada con el currículo escolar. La sistematización de la intervención posibilita su adaptación a diferentes contextos y replicabilidad.

Keywords: intervention mapping, comportamientos del movimiento, escolares
Financing: Fondo Conjunto de Cooperación México-Chile.
Acknowledgments: Escolares, docentes, directivos, padres/madres de familia, Instituto Hidalguense de Educación y equipo "Nutrento en Movimiento.
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaramos no tener ningún conflicto de interés.

504
KB164TN

DESARROLLO PARTICIPATIVO DE LA TEORÍA DE CAMBIO PARA UNA POLÍTICA MUNICIPAL INTERSECTORIAL DE ACTIVIDAD FÍSICA

Sharon Sanchez-Franco[1,3], Mauricio Reina-Fernandez[2], Diego Ivan Lucumi-Cuesta[1]
(1) Universidad de los Andes, Escuela de Gobierno Alberto Lleras Camargo,Carrera1°N°19-27BloqueAulas,piso3,Bogotá,Colombia (2) Secretaría de Salud Municipal, Santander de Quilichao, Colombia. (3) University of South Carolina, Health Promotion, Education, and Behavior, Arnold School of Public Health, 915 Greene Street, Room 534, Columbia, SC, United States.

Resumen. Introducción: La teoría de cambio (TdC) se utiliza ampliamente para el diseño y evaluación de intervenciones en salud; pero su aplicación como herramienta para guiar la implementación de políticas locales intersectoriales permanece poco documentada, particularmente en contextos de alta complejidad social y política. Pocos estudios han integrado la TdC con el mapeo de actores para vincular las rutas causales de implementación con los actores responsables de activarlas y sostenerlas. **Objetivo:** Describir el proceso y las lecciones aprendidas del desarrollo participativo de una TdC, incorporando un mapeo de actores, para orientar la implementación de la política municipal de actividad física de Santander de Quilichao, Colombia. **Metodología:** El estudio se basó en una consultoría comisionada por el gobierno municipal en 2023. Con participación de grupos de interés, se desarrolló una metodología cualitativa con múltiples técnicas, incluyendo revisión documental y de literatura, dos visitas in situ, 11 entrevistas con actores clave, un taller de co-creación (40 participantes) y tres reuniones con tomadores de decisión (23 participantes). **Resultados:** La TdC articuló recursos contextuales, actividades, supuestos, seis intervenciones facilitadoras y resultados de corto, mediano y largo plazo en una ruta de implementación. El mapeo complementó esta ruta identificando 43 actores institucionales y comunitarios, así como sus funciones de liderazgo, soporte, provisión de recursos, veeduría y participación en las actividades e intervenciones facilitadoras. Se evidenció desafíos relacionados con la complejidad social, la transición del gobierno local, la coordinación intersectorial y el mantenimiento de la participación comunitaria. **Conclusiones:** La integración de TdC y mapeo de actores permitió dotar una política local previamente formulada con una ruta de implementación que articuló cambios esperados, acciones detonadoras y actores responsables. Esta experiencia aporta evidencia sobre el uso de herramientas para orientar la implementación participativa e intersectorial de políticas locales orientadas a promover entornos y estilos de vida saludables en contextos complejos.

Keywords: teoría de cambio, mapeo de actores, implementación de políticas en salud.
Financing: La consultoría fue financiada por el Plan de Intervenciones Colectivas (PIC) de la ESE Quilisalud.
Acknowledgments: Agradecemos profundamente a todas las personas, comunidades e instituciones que contribuyeron generosamente a este proceso participativo.
Disclosure of conflict of interest: DLC y SSF participaron como consultores en la consultoría de la cual el estudio se originó, mientras MRF está afiliado a una de las instituciones involucradas en la implementación del Plan Municipal de Promoción de Actividad Física. Los autores declaran no tener otro conflicto de interés.

505
MP884HD

REFERENCIA DEL TEST DE CAMINATA DE SEIS MINUTOS PARA NIÑOS DE 4 A 10 AÑOS

Fabian Vásquez[1], Gabriela Salazar[2], Sofía Vásquez[3]
(1) Universidad Finis Terrae, Escuela de Nutrición y Dietética, Medicina. (2) Universidad de Chile, INTA. (3) Universidad de Chile, Escuela de Medicina, Facultad de Medicina.

Resumen. Introducción: La actividad física es un pilar importante para la salud. La prueba de caminata de seis minutos es una medida simple; cuya importancia radica en que se puede aplicar a niños sanos y algunos sujetos enfermos. **Objetivo:** Generar valores de referencia para el test de caminata de seis minutos de niños y niñas de 4 a 10 años. **Métodos:** Estudio transversal en una muestra de 1420 niños y niñas, de cuatro a diez años de edad, asistentes a escuelas públicas, subvencionadas y privadas de la comuna de Santiago de Chile. Se utilizó el test de seis minutos para elaborar la distribución percentilar de la prueba de caminata de seis minutos. **Resultados:** Se generó una tabla con la distribución percentilar para niños de 4 a

10 años según edad y estado nutricional para disponer de una referencia para la prueba de caminata de seis minutos en este grupo etario. **Conclusión:** Este trabajo proporciona una forma de obtener una referencia que puede servir para el seguimiento de niños y niñas de edad y estado nutricional similar, a lo largo del tiempo.
Keywords: test seis minutos, distribución percentilar, ejercicio submáximo.
Financing: Sin financiamiento
Disclosure of conflict of interest: Sin conflicto de intereses

506
NL768FJ

CONSUMO DE SUPLEMENTOS NUTRICIONALES Y DEPORTIVOS EN ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS DE SELECCIONES DEPORTIVAS, LIMA 2024

Dominique Giselle Eugenio Ganchozo[1]
(1) La Nutricionista, Salud, Ciencias de la Salud, avenida circunvalación el golf los incas 294, Perú
Resumen. Introducción: Los suplementos dietéticos (SD) son productos que contienen concentraciones de macro y micronutrientes generalmente superiores a las presentes en los alimentos convencionales. Su uso en el ámbito deportivo ha cobrado relevancia y puede variar según la disciplina y características de los deportistas. Sin embargo, existe evidencia limitada sobre sus patrones de consumo en el contexto universitario. **Objetivo:** Caracterizar el consumo de SD en deportistas universitarios de una selección deportiva en Lima durante 2024. **Metodología:** Estudio observacional de corte transversal realizado en 103 estudiantes deportistas pertenecientes al programa de pregrado de una universidad privada de Lima. Se aplicó una encuesta virtual basada en un cuestionario previamente validado, compuesto por 16 preguntas sobre el uso de SD. Se evaluó la frecuencia y tipo de suplemento consumido. El consumo se describió mediante frecuencias absolutas y relativas y se exploraron características asociadas. **Resultados:** El 62% de los participantes reportó consumir algún SD. La consulta con nutricionistas se asoció significativamente con su consumo (p=0.035). Los cinco SD más consumidos fueron proteína en polvo (42.7%), creatina (31.1%), vitaminas y minerales (20.4%), bebidas hidratantes (10.7%) y beta alanina (6.8%). Los menos consumidos fueron geles deportivos y quemadores de grasa (1.9% cada uno). **Conclusiones:** Más de la mitad de los deportistas universitarios consumen SD, siendo la proteína en polvo el más utilizado. La asociación entre asesoría nutricional y consumo de SD resalta la importancia de una orientación profesional adecuada en el entorno deportivo universitario.
Keywords: suplementación deportiva, deportistas universitarios, suplementación dietética
Financing: El presente estudio no recibió financiamiento.
Acknowledgments: Agradecemos al Sr. Jamee Guerra por su orientación y acompañamiento durante el desarrollo del presente estudio.
Disclosure of conflict of interest: El presente estudio no cuenta con conflictos de interés

507
NQ927QK

PROGRAMA ATHLETES FOR LIFE: FACTIBILIDAD E IMPACTO EN CONDICIÓN Y ACTIVIDAD FÍSICA

Alva Nidia Laprada Villegas[1], Diana Reyes Pavón[1], María Isabel Ortega Vélez[2], Carlos Olvera Sandoval[1], Noe C. Crespo[3], Daniela Guadalupe González Valencia[1]
(1) Universidad Autónoma de Baja California, Facultad de Medicina y Nutrición, Mexicali, México. (2) Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, Nutrición, Hermosillo, México (3) San Diego State University, School of Public Health, San Diego, EE.UU.
Resumen. Contexto: *Athletes for Life* (AFL) es un programa familiar enfocado en condición cardiorrespiratoria y actividad física, ha mostrado resultados prometedores en E.U.; por ello, se evaluó su efecto en familias de Mexicali como parte de un pilotaje binacional. **Objetivo(s)**: Explorar el efecto de AFL sobre la condición cardiorrespiratoria, nivel de actividad física y parámetros bioquímicos. **Metodología**: AFL fue evaluado con un diseño cuasiexperimental de 9 meses más 3 meses de seguimiento de dos grupos (n=13 diadas) con mediciones repetidas. Actividad física moderada-vigorosa (AFMV) fue evaluada por acelerometría y aptitud cardiorrespiratoria utilizando las pruebas de escalón de 3 minutos y carrera de 1-milla. Se midieron indicadores metabólicos pre-post: (e.g., glucosa y perfil lipídico). La aceptabilidad del programa se evaluó mediante entrevistas grupales. Ante la alta atrición (60%), se aplicaron análisis de casos únicos: trayectorias, promedios de cambio (Δind), cambio mínimo detectable (MDC_{95}) y cambios clínicamente significativos (CSC). **Resultados**: Cuatro díadas (mamá-hijo/a) completaron el programa y las mediciones. Los adultos mostraron mejoras reales en el tiempo de carrera de 1-milla, mientras en los niños las mejoras no superaron el MDC_{95} y se observaron ligeros descensos no CSC en VO_2 máximo. La AFMV presentó cambios variables y mixtos. Se observó CSC en una participante pediátrica en AFMV y en la prueba de 1-milla (Δind = 6.3 min/d, -70 seg, respectivamente) pero no en VO_2 máx; el resto no alcanzó la zona saludable a pesar de algunas mejoras parciales. Esta participante también tuvo una mejoría real y CSC en la disminución de colesterol (-23 mg/dL). Diadas refirieron aceptación al programa: *"...hubo un gran cambio de cómo (ella) empezó... en todo sentido, emocional y físicamente"*. **Conclusiones**: Los resultados sugieren un caso de éxito en una participante pediátrica. Aunque el tamaño de muestra limitó la significancia, el estudio permitió fortalecer la metodología del proyecto binacional.
Keywords: aptitud cardiorrespiratoria, intervención, familia
Financing: Proyecto financiado por investigadores UABC y SDSU, y beca SECIHTI para posgrado del estudiante.
Acknowledgments: Se agradece apoyo financiero y colaboración de comité, SECIHTI, familias, actores clave y estudiantes UABC.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar.

508
RL195HG

TENDÊNCIAS TEMPORAIS DA ATIVIDADE FÍSICA NO LAZER EM ADULTOS BRASILEIROS COM OBESIDADE (2009–2023)

Tendencias temporales de la actividad física entre los adultos brasileños con obesidad
Elaine Cristina Vieira de Oliveira[1], Jacqueline Wahrhaftig[1], Leandro Fórnias Machado de Rezende[1]
(1) Universidade Federal de São Paulo, Departamento de Medicina Preventiva, Núcleo de Pesquisa em Epidemiologia de Doenças Crônicas (CRÔNICAS), São Paulo, Brasil
Resumo. Contexto: Nas últimas duas décadas, o Brasil tem registrado um crescimento sustentado nas prevalências de obesidade. Embora pessoas com obesidade enfrentem barreiras estruturais à prática de atividade física no lazer, incluindo limitações funcionais, estigma de peso e restrições de acesso a espaços e programas, o monitoramento das tendências de atividade física no lazer nessa população permanece pouco explorado. **Objetivo:** Analisar as tendências temporais (2009–2023) da atividade física no lazer em adultos brasileiros com obesidade, segundo sexo, faixa etária e escolaridade. **Métodos:** Estudo de séries temporais com dados autorreferidos de adultos (≥18 anos) com obesidade (IMC ≥30 kg/m²) do Vigitel (26 capitais

e Distrito Federal. Estimaram-se as prevalências anuais de atividade física no lazer (≥150 min/semana de intensidade moderada ou ≥75 min/semana de intensidade vigorosa). As tendências foram analisadas por regressão de Prais–Winsten e regressão segmentada (Joinpoint), com estimativa da variação percentual anual (APC) e IC95%. **Resultados**: A prevalência de atividade física no lazer aumentou de 23,1% (2009) para 31,3% (2023) entre pessoas com obesidade. A análise segmentada revelou que a tendência de crescimento se concentrou entre 2009 e 2015 (APC = +5,39%), seguida de estagnação até 2023 em ambos os sexos. Adultos com obesidade de 18-34 anos e escolaridade de 9-11 anos apresentaram declínio significativo na atividade física no lazer após 2015 (de 42,2% para 32,9% e de 35,3% para 26,9%, respectivamente). Entre aqueles com 0-8 anos de escolaridade, não houve mudanças significativas em todo o período. **Conclusões:** A atividade física no lazer em adultos com obesidade aumentou até 2015, seguida de estagnação, com declínio em adultos jovens e naqueles com escolaridade intermediária, revelando um cenário de contrastes. A estabilidade no grupo de menor escolaridade reforça a persistência de barreiras estruturais não superadas por políticas universais, indicando a necessidade de estratégias focalizadas para reduzir desigualdades.

Keywords: obesidade, atividade física no lazer, Brasil
Financing: CNPq e CAPES - Agências de fomento em pesquisa do Brasil
Disclosure of conflict of interest: Não temos conflito de interesses a declarar

509
SM767JL

CAMBIOS EN LA ACTIVIDAD FÍSICA Y MARCADORES CARDIOMETABÓLICOS EN ADULTOS MEXICANOS: COHORTE SÍNDROME METABÓLICO

Santiago Henao Moran[1], Donaji Gómez Velasco[1], Antonio Barajas Martinez[1], Carlos Aguilar Salinas[1]
(1) Instituto Nacional de Ciencias Médica y Nutrición "Salvador Zubiran", Unidad de Investigacion en enfermedades metabólicas, Ciudad de México, México

Resumen. Introducción: Las enfermedades cardiometabólicas —diabetes tipo 2, hipertensión y enfermedades cardiovasculares— son la principal causa de mortalidad en México. La actividad física (AF) constituye una herramienta clave para su prevención y control. Este estudio evaluó la asociación entre cambios en la AF de intensidad moderada a vigorosa (AFMV) y marcadores de riesgo cardiometabólico en adultos mexicanos. **Métodos:** Análisis secundario de una cohorte de adultos mexicanos. Se recolectaron datos sociodemográficos, antropométricos, de AF (tiempo y METs) y muestras sanguíneas para medir glucosa, insulina, HOMA-IR, triglicéridos, colesterol total, HDL y LDL. Se aplicaron modelos de regresión cuantílica y logística, ajustados por edad, sexo, IMC, sedentarismo y antecedentes de diabetes. **Resultados:** Los cambios en AFMV al final del seguimiento mostraron una asociación significativa con menores incrementos de glucosa (B = -0.002; p = 0.03) y mejor perfil de colesterol HDL. Se observaron asociaciones marginales con colesterol total (B = -0.001; p = 0.11) y triglicéridos (B = -0.000; p = 0.07). Los hallazgos fueron consistentes al emplear METs como medida de AF. Todos los modelos fueron ajustados por edad, sexo, IMC, sedentarismo y historial familiar de diabetes y otras covariables como sexo. **Conclusión:** Incrementos en la actividad física moderada a vigorosa se asocian con efectos positivos sobre marcadores clave de riesgo cardiometabólico en adultos mexicanos, incluyendo menor resistencia a la insulina, mejores niveles de triglicéridos y colesterol HDL. Estos resultados respaldan la implementación de programas de ejercicio adaptados al contexto local como estrategia de prevención y control.

Keywords: actividad física, riesgo cardio metabólico, adultos
Financing: Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACyT) (S0008–2009–1-115250) y beca de investigación de Sanofi.
Disclosure of conflict of interest: Declaro que ninguno de los autores tiene conflicto de interés con relación al estudio presentado.

510
TC873MB

COMPOSICIÓN CORPORAL Y ACTIVIDAD FÍSICA EN ADULTOS MAYORES DE CUIDADO DIURNO Y TAI CHI CHUAN.

María Elena Díaz[1], Yeneisy Lanyau Domínguez[1], Yoandry Alfonso Díaz[1]
(1) Instituto Nacional de Higiene, Epidemiología y Microbiología, Infanta # 1158 entre Clavel y Llinás, La Habana, Cuba.

Resumen. Introducción: La actividad física en adultos mayores es esencial para preservar la movilidad, la autonomía y la calidad de vida, debido a su estrecha relación con la composición corporal y el rendimiento funcional. Analizar estas interacciones permite identificar patrones que explican la variabilidad en la capacidad física y orientar intervenciones más efectivas para un envejecimiento saludable. **Objetivo:** Analizar la relación entre actividad física, composición corporal y rendimiento funcional en adultos mayores. **Metodología:** Se realizó un estudio transversal y exploratorio en 120 adultos mayores de La Habana (53 asistentes a centros de cuidado diurno y 69 practicantes de Tai Chi Chuan). Se obtuvieron mediciones antropométricas, composición corporal mediante enriquecimiento con deuterio, masa muscular y rendimiento físico (fuerza manual máxima, velocidad de la marcha, prueba TUG y prueba de 6 minutos). La actividad física se evaluó mediante el cuestionario IPAQ. Se aplicaron análisis estadísticos, incluido un análisis de componentes principales (ACP) estratificado por sexo. **Resultados:** En los adultos mayores de cuidado diurno, el 32.1% presentó actividad física moderada y el 67.9% fue sedentario; en los practicantes de Tai Chi Chuan predominó la actividad moderada-activa (98.5%). Los grupos diferenciados por nivel de actividad física mostraron diferencias significativas en composición corporal y rendimiento, con valores menos favorables en los sedentarios. Los practicantes de Tai Chi Chuan exhibieron mejores indicadores de masa muscular y desempeño funcional. Las mujeres presentaron mayor adiposidad y menor capacidad física, mientras que los hombres mostraron mayor masa libre de grasa y mejor rendimiento. El ACP reveló en mujeres factores diferenciados de masa corporal total, rendimiento y composición; en hombres, el primer componente integró masa corporal y desempeño, seguido de adiposidad y función independiente. **Conclusiones:** Los patrones de composición corporal y rendimiento físico difieren por sexo y nivel de actividad física, destacando su importancia para preservar la funcionalidad en adultos mayores.

Keywords: composición corporal, actividad física, adultos mayores
Financing: Organismo Internacional de Energía Atómica
Acknowledgments: Se agradece a la Escuela Cubana de Wushu por su participación.
Disclosure of conflict of interest: No hay conflicto de intereses.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 76, Suplemento 1, Octubre 2026
https://doi.org/10.37527/2026.76.S1

EJE TEMÁTICO 6. ENTRE LOS DETERMINANTES COMERCIALES Y LA ACCIÓN COMUNITARIA, INTEGRANDO SABORES Y SABERES

511
BD359CR

ALFABETIZACIÓN ALIMENTARIA EN JÓVENES: ESTUDIO TRANSVERSAL EN CENTROS DE ASISTENCIA SOCIAL DE JALISCO, MÉXICO.

Alma Gabriela Martínez-Moreno[1], Yanet Anaí Arámbula Hernández[1], Reina Yamilet Barocio Velázquez[1], Hassam Humberto García Aguayo[1], Ana Laura García Meraz[1], Ángeles Anahí García Bernal[1]
(1) Universidad de Guadalajara, Centro Universitario del Sur, Instituto de Investigaciones en Comportamiento Alimentario y Nutrición, Av. Enrique Arreola Silva No. 883, Colonia Centro C.P. 49000, Ciudad Guzmán, Jalisco, México.

Resumen. Introducción: Las personas que residen casas de asistencia social viven bajo un esquema de dependencia alimentaria. Ciertamente, en estos espacios, la alfabetización alimentaria —entendida como la habilidad para planear, gestionar, seleccionar, preparar y consumir alimentos de manera saludable— se convierte en una destreza para la vida fuera de la institución que no se evalúa, a pesar de ser clave para mejorar la salud alimentaria en grupos vulnerables. **Objetivo:** Evaluar el grado de alfabetización alimentaria en jóvenes que viven en Casas de Asistencia Social en Jalisco, México. **Metodología:** Se realizó un estudio descriptivo y transversal. Participaron 201 jóvenes evaluados con la escala de Alfabetización Alimentaria adaptada a población mexicana. Se analizaron las siguientes dimensiones: planeación, selección de alimentos y habilidades culinarias. Los datos se analizaron agregando información sobre los recursos alimentarios de las Casas de Asistencia Social que participaron en la investigación. Adicionalmente, se aplicó estadística no paramétrica para entender cómo influye el tiempo de estancia en estas habilidades**. Resultados:** El 68% de los sujetos mostró niveles insuficientes de alfabetización alimentaria. Un hallazgo relevante fue la correlación ($p < 0.05$) entre el tiempo de institucionalización y el deterioro de las habilidades evaluadas. Se identificó que sólo el 15% pudo interpretar correctamente el etiquetado frontal de advertencia vigente en México. Conclusiones: Los resultados confirman que el modelo institucionalización que hay en Jalisco requiere la formación de habilidades alimentarias. Resulta necesario reescribir reglas de operación de los programas sociales, así como capacitar al personal que se encarga de la alimentación en esos espacios, para que la educación alimentaria deje de ser un complemento y se convierta en uno de los ejes conductores de la autonomía de las personas que egresan de estos espacios.

Keywords: alfabetización alimentaria, seguridad alimentaria, población institucionalizada
Financing: Esta investigación no recibió financiamiento.
Disclosure of conflict of interest: Las autoras y autor declaran no tener conflictos de interés.

512
CB816CR

¿'QUEM SÃO E COMO TRABALHAM QUEM CUIDA DAS PANELAS DAS COZINHAS SOLIDÁRIAS NO BRASIL?

¿Quiénes son y cómo trabajan quienes cuidan de las Ollas populares en Brasil?

Gabriela Pongiluppi[1], Luiza Failla Ribeiro[1], Samantha Bittencourt Mescoloto[1], Marcella Cabral Kazze[2], Lia Thieme Oikawa Zangirolani[3], Semíramis Martins Álvares Domene[3]
(1) Universidade Federal de São Paulo, Programa de Pós-Graduação em Nutrição, Escola Paulista de Medicina, São Paulo, Brasil. (2) Universidade Federal de São Paulo, Bolsista da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo - FAPESP, Instituto Saúde e Sociedade, Santos, Brasil. (3) Universidade Federal de São Paulo, Departamento de Políticas Públicas e Saúde Coletiva, Instituto Saúde e Sociedade, Santos, Brasil.

Resumo. Contexto: As Cozinhas Solidárias (CSol), iniciativa da sociedade civil organizada, articulam-se em rede para combater a fome e garantir alimentação saudável a todas as pessoas. Seu funcionamento é majoritariamente conduzido por voluntárias(os) que produzem refeições, acolhem e promovem trocas de saberes. Assim, as CSol incorporam elementos da participação social e autogestão, e fortalecem a autonomia e o protagonismo comunitário. **Objetivo**: Caracterizar o perfil socioeconômico e as condições de trabalho das(os) cozinheiras(os) das CSol brasileiras. **Metodologia**: Estudo transversal com abordagem quali-quantitativa. Os dados foram produzidos por meio de instrumento autoadministrado aplicado às cozinheiras(os) durante visitas às CSol, e complementados pelos diários de campo. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética da Unifesp (CAAE: 80600124.2.0000.5505). **Resultados**: Os dados produzidos entre abril/2025 e março/2026 em seis estados brasileiros - PE, PR, MG, SP, MA e RS, incluem 46 cozinheiras(os). Observou-se a predominância de mulheres (80,4%), pretas ou pardas (76%), com idade média de 56 anos. A escolaridade de 37% das(os) participantes foi ensino básico incompleto, destacando-se o número de cozinheiras(os) que completaram o Ensino Médio (34,8%). Em relação à renda, predomina entre meio e 1 salário mínimo (41,3%), seguida de 1 e 3 salários mínimos (28,2%). A maior parte atua exclusivamente na CSol (n=30), sendo 15 voluntárias(os) e 15 remuneradas(os); outras(os) 16 realizam atividades remuneradas, como cuidadora, faxineira, segurança e costureira. **Conclusões**: As(os) cozinheiras(os) das CSol são, em sua maioria, mulheres pretas e pardas, com mais de 50 anos e baixa renda, que assumem um papel central nesses espaços. Esse cenário evidencia a relevância das CSol como locais de trabalho, cuidado, participação social e promoção de autonomia, e a necessidade de ações dirigidas à formalização destas trabalhadoras.

Keywords: cozinha solidária, trabalho voluntário, segurança alimentar e nutricional
Financing: Processos n.2024/13423-1 e n.2023/10095-0, Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo, Brasil.
Acknowledgments: Agradecemos ao comitê do XXI SLAN, às Cozinhas Solidárias e à FAPESP.
Disclosure of conflict of interest: Não temos nenhum conflito de interesses a declarar.

513
CL576BG

EL PAPEL DE LOS COCINEROS EN LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PNAE)

El papel de los cocineros en la implementación del Programa Nacional de Alimentación Escolar (PNAE)

Verônica Oliveira[2], Luzmar Vida de Souza Santos[2], Maria Eduarda Batista da Silva[2], Julya Costa Moreira Lima[2], Victor Gimenes Alves Couto[2], Alexandre Moutinho Palis[2], Fernanda Silveira dos Anjos Bainha[1]
(1) Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Instituto de Nutrição, Rio de Janeiro, Brasil. (2) Universidade Federal do Rio de Janeiro, Instituto de Nutrição Josué de Castro, Rio de Janeiro, Brasil.

Resumo. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é fundamental para a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e para o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) no

Brasil. Nesse cenário, as cozinheiras escolares, ainda que estejam ocultas nos dispositivos legais referentes ao Programa, são responsáveis pela execução das refeições, em meio à distintos obstáculos. O objetivo da pesquisa foi analisar de que forma o trabalho das cozinheiras contribui para a materialização dos princípios e diretrizes do PNAE, investigando fatores que contribuem ou dificultam essa relação. Realizou-se uma revisão integrativa da literatura com artigos publicados no período 2009-2026, utilizando-se os descritores "PNAE", "cozinheiras escolares", "manipuladores de alimentos", "saúde do trabalhador" e "merendeiras". Dos 51 artigos encontrados, 16 foram selecionados como potenciais fontes do tema investigado, foram incluídos 9 estudos após aplicação de critérios de exclusão por data e leitura de resumos. Como resultado, foi observado que as cozinheiras são figuras importantes para efetivação do DHAA nas escolas, atuam como educadoras e se mobilizam para aumentar a aceitação das refeições. Também possuem papel na promoção da Educação Alimentar e Nutricional (EAN) e estabelecimento de vínculos com os alunos (MELGAÇO et al., 2023). Entretanto, estudos também mostraram um distanciamento das diretrizes do PNAE devido à precarização das cozinhas, sobrecarga de trabalho e invisibilidade de seus atores. Segundo Pinto et al. (2024) a baixa participação de decisões é fruto da desvalorização do saber prático, com associação dessas profissionais às funções operacionais. A terceirização foi apontada como uma forma de precarização do trabalho (Cardillo et al, 2021). Os achados mostram que a execução e eficiência do PNAE dependem diretamente do trabalho das cozinheiras. A literatura as destaca como figuras centrais para a SAN e EAN nas escolas, mas, na prática, elas são sobrecarregadas e necessitam de condições dignas de trabalho para a efetividade do programa.

Keywords: alimentação ecolar, cozinheiras escolares, direito humano à alimentação adequada
Financing: 1 Bolsa de Iniciação Científica - PIBIC, UFRJ.
Disclosure of conflict of interest: Não há conflito de interesse.

514
DD778QR

PRODUCCIÓN A PEQUEÑA ESCALA DE AGUACATE (PALTA) AL INTERIOR DEL "GIGANTE AGROALIMENTARIO" EN JALISCO, MÉXICO.

Ángeles Anguiano-Petriz[1], **Isabel Cristina Marín-Arriola**[2], Patricia Josefina López-Uriarte[3], Magali Martínez-Villanueva[4]
(1) Universidad de Guadalajara, Centro Universitario del Sur, Maestría en Estudios Rurales, Av. Enrique Arreola Silva 883, Colonia Centro, Ciudad Guzmán, Zapotlán el Grande, JALISCO, México (2) Universidad de Guadalajara, Centro Universitario del Sur, Departamento de Promoción, Preservación y Desarrollo de la Salud, Av. Enrique Arreola Silva 883, Colonia Centro, Ciudad Guzmán, Zapotlán el Grande, JALISCO, México. (3) Universidad de Guadalajara, Centro Universitario del Sur, Departamento de Ciencias Exactas y Metodologías, Av. Enrique Arreola Silva 883, Colonia Centro, Ciudad Guzmán, Zapotlán el Grande, JALISCO, México. (4) Universidad de Guadalajara, Centro Universitario del Sur, Doctora en Psicología con orientación en Calidad de Vida y Salud, Av. Enrique Arreola Silva 883, Colonia Centro, Ciudad Guzmán, Zapotlán el Grande, JALISCO, México

Resumen. Contexto: La producción de frutas y hortalizas ha prosperado en México bajo un marco económico neoliberal. El cultivo del aguacate está posicionado como una actividad agrícola muy rentable. Los productores a pequeña escala son atraídos por sus ganancias económicas y con ello, reemplazan el sistema agrícola tradicional por un monocultivo. Sin embargo, deben afrontar desafíos técnicos, económicos y sociales para lograr una producción que en ocasiones, les reditua poco. En 2017, el gobierno de Jalisco elaboró diversas estrategias para detonar el potencial agroindustrial del estado, nombrándolo como el "Gigante Agroalimentario" de México. **Objetivo:** Analizar la situación productiva, comercial y social de pequeños productores de aguacate en una localidad de Jalisco, México. **Metodología**: Estudio cuantitativo con incrustación cualitativa, exploratorio y descriptivo. Se aplicó un cuestionario auto-elaborado a 12 pequeños productores y sus familias; además se realizaron entrevistas semi-estructuradas para profundizar en las posibles consecuencias al competir en un entorno agroindustrial desigual representado por el "Gigante Agroalimentario-Jalisco". **Resultados:** Del total de productores, sólo 50% de ellos continúa sembrando maíz, alimento imprescindible de la dieta tradicional mexicana; el resto de los pequeños productores se dedica al monocultivo de aguacate, confirmando la tendencia hacia el desplazamiento de los cultivos tradicionales de la localidad. Se encontró que en general, las familias consumen dietas poco variadas, insuficientes y faltas de higiene, acompañado de escasez de agua potable, problemáticas que coexisten junto a las dificultades de los pequeños productores para comercializar a precios justos el aguacate que producen. Desafortunadamente, existe resistencia del grupo de productores para organizarse colectivamente, lo que limita el acceso a diferentes apoyos. **Conclusión:** La modificación de los equilibrios productivos rurales por la globalización de mercados y las estrategias neoliberales del gobierno de Jalisco, reflejan cómo la dinámica neoliberal sigue transformando la estructura agrícola de la región hacia la mayor dependencia del exterior.

Keywords: pequeños productores, aguacate o palta, neoliberalismo
Financing: Los autores declaran que no recibieron financiación o patrocinio externo para realizar la presente investigación.
Acknowledgments: Beca de estudios de maestría para AAP (4021075)-Secretaría de Ciencia, Humanidades, Tecnología e Innovación.
Disclosure of conflict of interest: Las autoras declaran no tener ningún conflicto de intereses relacionado con esta investigación.

515
DJ551NF

EVALUACIÓN DE LAS INTERVENCIONES EDUCATIVAS DE LA NORMATIVA ALIMENTARIA SALUDABLE PARA ESCOLARES MÉXICO Y CHILE.

Blanca Solano[1]
(1) Universidad Autónoma de Zacatecas, Licenciatura en Nutrición, Francisco García Salinas, Blvd. Adolfo López Mateos ,411, colonia centro, Zacatecas, México.

Resumen. El objetivo del estudio es evaluar el conocimiento y la normativa alimentaria; sugiriendo sistemas de alimentación circular el cuál optimiza la economía, reduce el impacto negativo al ecosistema y el cambio climático. La producción de cereales global es de 11% total con 6 billones de toneladas por año. Chile ocupa el cuarto lugar con 43 Índice de Gini para 2024 y después México con 42.6, se menciona que chile tiene una Canasta Básica de alimentos con un valor de $ 89.57 para enero de 2026, la línea de pobreza por persona equivalente para hogares no arrendatarios se ubicó en $246.509, con 2.8 personas que integran el hogar y un aproximado de 2000 calorías por día, eliminación del 50% de consumo de alimentos ultraprocesados y fomento de las Guías chilenas de alimentación. México reporto la canasta básica urbana no alimentaria con $2516.97 y la canasta básica alimentaria y no alimentaria $ 4877.87, la canasta básica rural fue $1887.58 alimentaria y $3494.55 alimenta-

ria y no alimentaria, con 3.7 personas que conforman el hogar y un coeficiente de orshansky 2 para urbano en comparación con el reportado en chile 0.07. La normativa alimentaria en México NOM-043-SSA2-2012, NOM-251-SSA1-2009 y Lineamientos generales para el expendio y distribución de alimentos y bebidas preparados y procesados en las escuelas del sistema educativo nacional. Los precios de los alimentos reportados para 2024 fueron: pepinos 400 c/u peso chileno, 8 c/u peso mexicano, pimiento 500 c/u peso chileno, 10 c/ u peso mexicano, elote 500 c/u peso chileno, 10 c/u peso mexicano, 10 c/u peso mexicano, ajos 200 c/u peso chileno, 4 pesos mexicanos, limones 600 c/u peso chileno, 12 c/u peso mexicano, betarraga 800 c/u peso chileno, 16 c/u peso mexicano, papa 600 c/u peso chileno, 12 c/u peso mexicano.

Keywords: intervención educativa, normativa alimentaria, escolares
Financing: Financiamiento propio
Acknowledgments: Universidad Autónoma de Zacatecas
Disclosure of conflict of interest: Sin conflictos de interes

516
DQ662SK

HOSPITALIDADE, COMENSALIDADE E GASTRONOMIA SOCIAL NA FESTA DO DIVINO ESPÍRITO SANTO EM SÃO PAULO

Hospitalidad, comensalidad y gastronomía social en la Fiesta del Divino Espíritu Santo en São Paulo

Ricardo Frugoli[1], **Zenir Dalla Costa**[2,3], Suzana Cristina de Toledo Camacho Lima[1,2]
(1) Instituto de Pesquisa da Cozinha Brasileira (IPCB), Casa da Cozinha Brasileira, Pão do Povo da Rua, São Paulo, Brasil. (2) Centro Universitário Senac, CAS, Pós-Graduação Ead, São Paulo, Brasil. (3) Universidade Anhembi Morumbi.

Resumo. Contexto: A Festa do Divino Espírito Santo (FDES) é uma importante manifestação do catolicismo popular brasileiro, originária de tradições portuguesas medievais ligadas ao culto do Espírito Santo, ressignificadas em diferentes regiões do Brasil, com manifestações tradicionais e rituais de partilha alimentar, consolidando-se como expressão de identidade cultural, memória coletiva e sociabilidade comunitária. O Instituto de Pesquisa da Cozinha Brasileira (IPCB) e o Projeto Pão do Povo da Rua, promoveu a ação inédita de realizar a FDES na cidade de São Paulo. **Objetivo:** Analisar a FDES na cidade de São Paulo como prática de hospitalidade, preservação cultural e gastronomia social e no combate à fome. **Metodologia:** O estudo é qualitativo, descritivo e interpretativo, a partir de relato de experiência e observação participante, e, referências acadêmicas relacionadas à manifestações populares brasileiras, à hospitalidade social e à comensalidade ritualística, e, publicações da imprensa. **Resultados:** A FDES aconteceu em maio (2026), no Bom Retiro em São Paulo, com o cortejo que percorreu espaços simbólicos (do IPCB ao Museu da Língua Portuguesa), e manifestações tradicionais como congadas, moçambiques, catira, foliões e caxeiras. A presença simultânea das bandeiras de São Luiz do Paraitinga (SP) e de Alcântara (MA), além do Estandarte de Diamantina (MG), evidenciaram elementos comuns relacionados à fé, à coletividade, à hospitalidade e à partilha alimentar. E, a oferta de banquete comunitário (1.500 pessoas em situação de vulnerabilidade social), organizada por voluntários, cozinheiros e apoiadores do IPCB, transformou a alimentação em experiência de pertencimento, dignidade e reconhecimento social. **Conclusões:** A FDES, no contexto urbano, foi uma experiência que integrou religiosidade, acolhimento e gastronomia social, promovendo solidariedade e valorização cultural, inclusão e enfrentamento das desigualdades. A articulação entre tradição, espiritualidade e ação social fortalece vínculos comunitários e práticas de hospitalidade, contribuindo para a redução da insegurança alimentar e a promoção da dignidade humana.

Keywords: hospitalidade, gastronomia social, comensalidade
Financing: IPCB, Pão do Povo da Rua e doações, apoio estrutural da SPTuris, São Paulo, Brasil.
Disclosure of conflict of interest: Não temos conflitos de interesse a reportar.

517
FH414HK

GOVERNANÇA INTERSETORIAL E SISTEMAS ALIMENTARES: O PAPEL DO SISVAN NA ARTICULAÇÃO DAS AÇÕES PÚBLICAS BAIANAS

Gobernanza intersectorial y sistemas alimentarios: papel del SISVAN en articulación de acciones públicas bahianas

ANDRESSA LIMA[1], Manassés dos Santos Silva[2], Clícia Maria Benevides[3]
(1) Departamento de Ciências da Saúde (Docente de Nutrição), Ciencias da saúde, Universidade Estadual da Bahia (Uneb), Doutoranda Programa de Pós-Graduação em Difusão do Conhecimento (PPGDC), BAHIA, CAMACARI, BRASIL. (2) Universidade Federal da Bahia (UFBA), Pós-doutorado, Programa de Pós-Graduação em Difusão do Conhecimento (PPGDC), Faculdadde De Educacao (Faced), Bahia, Salvador, Brasil (3) Departamento de Ciências da Vida – Campus I, Professora, Departamento de Ciências Humanas e Tecnologias – Campus XIX,, Universidade do Estado da Bahia (UNEB, BAHIA, SALVADOR, BRASIL.

Resumo. Contexto: A fome e a insegurança alimentar configuram problemas complexos que demandam respostas intersetoriais e abordagens orientadas pelos sistemas alimentares. Nessa perspectiva, a governança intersetorial emerge como estratégia fundamental para articular políticas públicas, integrar setores como saúde, assistência social, agricultura e educação, e fortalecer ações coordenadas de promoção da segurança alimentar e nutricional. Nesse cenário, o Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) destaca-se como importante ferramenta de governança ao subsidiar o planejamento, o monitoramento e a tomada de decisão em políticas públicas de combate à fome no estado da Bahia, Brasil. **Objetivo:** Analisar o papel do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) na governança intersetorial e na articulação das ações públicas de combate à fome no estado da Bahia, Brasil. **Metodologia:** Trata-se de estudo qualitativo, de caráter exploratório e analítico, fundamentado em revisão bibliográfica e análise documental de normativas, políticas públicas e instrumentos relacionados à vigilância alimentar e nutricional, à segurança alimentar e à governança intersetorial. A análise articula referenciais dos sistemas alimentares, da governança e dos sistemas complexos, considerando o SISVAN como dispositivo estratégico de produção de informações e apoio à coordenação de ações públicas. **Resultados:** Os resultados indicam que o SISVAN constitui um instrumento relevante para qualificar diagnósticos territoriais, subsidiar o monitoramento da insegurança alimentar e fortalecer a integração entre setores e políticas públicas. Evidenciam-se potencialidades do sistema para apoiar decisões no enfrentamento da fome, embora persistam desafios relacionados à cobertura, ao uso de dados e à articulação intersetorial nos territórios. **Conclusões:** Conclui-se que o SISVAN ultrapassa sua função de vigilância, configurando-se como ferramenta estratégica de governança intersetorial para fortalecimento dos sistemas alimentares e das ações públicas de combate à fome, com potencial para ampliar respostas mais integradas e territorializadas no estado da Bahia.

Keywords: sistema de vigilância alimentar e nutricional (sisvan), inseguranças alimentar, politicas publicas
Financing: Trabalho apoiado pela FAPESB com bolsa doutoral concedida à autora Andressa Barreto Lima, processo 074.7054.2025.0030730-14.
Acknowledgments: Agradeço à minha orientadora e ao grupo de pesquisa pelo apoio científico constante coletivo permanente.
Disclosure of conflict of interest: Não temos conflitos de interesse a declarar

518
FN623CG

DESIGN THINKING APLICADO A UNA CAMPAÑA DE INCIDENCIA EN ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN ECUADOR.

DOMENICA ULLOA[1,2], Mónica Castillo[1,2], José Andrés Ocaña[3], José Julio Villalba[3], Marcelo Aizaga[2], Angélica Ochoa[1,4]
(1) Fundación Fomento de la Investigación en Nutrición, Alimentación, Actividad Física y Salud Pública – SLAN Capítulo Ecuador, Cuenca/Ecuador.. (2) Comité de Usuarias y Usuarios del Mercado de Alimentos-CUUM, Cuenca/Ecuador.. (3) Instituto de Salud Pública, Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Quito/Ecuador.. (4) Departamento de Biociencias, Universidad de Cuenca, Cuenca/Ecuador.

Resumen. Contexto: La malnutrición en niñas, niños y adolescentes (NNA) constituye un importante problema de salud pública en Ecuador, asociado a ambientes alimentarios obesogénicos y limitada implementación de políticas alimentarias integrales. En este contexto, el desarrollo de campañas de incidencia representa una oportunidad para fortalecer la participación ciudadana. **Objetivo:** Describir la experiencia de aplicación del Human-Centered Design Thinking (HCDT) en la co-creación de una campaña de incidencia para la defensa del derecho a una alimentación saludable y sostenible de NNA.
Metodología: Entre 2024 y 2025 se desarrolló un proceso participativo basado en HCDT, estructurado en las fases de: empatizar, definir, idear y prototipar. Las fases de empatizar y definir se realizaron mediante un taller presencial en Quito con actores de academia y sociedad civil. Posteriormente se desarrolló un taller virtual de ideación con el equipo del proyecto y voceros territoriales para crear un personaje y slogan de la campaña. Finalmente, se implementaron talleres presenciales de prototipado en cinco ciudades de Ecuador. **Resultados:** En el primer taller participaron 42 actores clave, quienes priorizaron problemáticas relacionadas con marketing digital de productos ultraprocesados, etiquetado nutricional y alimentación escolar. El marketing digital fue identificado como prioritario por su carácter engañoso, la falta de regulación y su influencia. Posteriormente, 122 actores participaron en mesas territoriales de prototipado y ajuste de la campaña. Como resultado, se co-creó la campaña “Desenmascarando a los ultra” y su personaje principal, un cóndor denominado “Kuntu”, junto con mensajes clave para la comunicación en salud y nutrición. La campaña se complementó con talleres formativos y la creación del Código de Blindaje frente a Conflictos de Interés. **Conclusiones:** La aplicación del HCDT facilitó procesos participativos de co-creación para diseñar una campaña de incidencia en alimentación saludable. Las mesas territoriales permitieron integrar saberes territoriales y generar estrategias comunicacionales culturalmente relevantes y potencialmente replicables en otros contextos.

Keywords: alimentación saludable, design thinking, incidencia política
Financing: Comunidad de Práctica Latinoamérica y Caribe Nutrición y Salud - COLANSA
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflictos de interés que reportar.

519
FP743MQ

COCINAS SOLIDARIAS: DESARROLLO Y VALIDACIÓN DE UN MANUAL TÉCNICO DE ESTRUCTURA Y GESTIÓN

Cocinas Solidarias: desarrollo y validación de un manual técnico de estructura y gestión

Laide Maria Florêncio de Almeida[1], Mariana Iamamoto[1], Betzabeth Slater[1], Aline Rissatto[1]
(1) Universidade de São Paulo, Nutrição, São Paulo, Brail

Resumo. Introdução/Contexto: A insegurança alimentar e nutricional afeta cerca de 64 milhões de brasileiros. Durante a pandemia de COVID-19, as Cozinhas Solidárias (CS) ganharam destaque no combate à fome. Apesar de sua relevância, faltam diretrizes técnicas que orientem sua estrutura mínima, dificultando o apoio público e a formulação de políticas de segurança alimentar e nutricional. **Objetivo:** Elaborar e validar o conteúdo de um manual técnico com parâmetros estruturais mínimos para o funcionamento de Cozinhas Solidárias, visando apoiar essas tecnologias sociais e subsidiar políticas públicas de promoção da SAN. **Metodologia:** Estudo exploratório quali-quantitativo desenvolvido em três etapas: (1) visitas técnicas a Cozinhas Solidárias nas cinco macrorregiões brasileiras; (2) elaboração de versão prototípica do manual por grupo técnico multidisciplinar (n=5), com base em revisão bibliográfica, Guia Alimentar para a População Brasileira, normativas sanitárias e dados secundários do Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS); e (3) validação do conteúdo por painel Delphi com 6 a 10 especialistas, utilizando escala Likert de 4 pontos. A validade será analisada pela Razão Crítica de Validade de Conteúdo e coeficiente Kappa. **Resultados parciais:** A análise de dados de 1.655 Cozinhas Solidárias cadastradas no MDS revelou precariedade infraestrutural: mais de 50% não possuem infraestrutura de informática, especialmente nas regiões Sul (66,4%) e Nordeste (65,2%). Além disso, 18,8% das cozinhas do Norte e 20% do Nordeste não dispõem de refrigerador. Esses achados subsidiam os parâmetros mínimos do manual, atualmente em desenvolvimento junto ao grupo multidisciplinar. Os resultados preliminares desta etapa estarão disponíveis para apresentação no SLAN 2026. **Conclusões:** A ausência de diretrizes técnicas dificulta a sustentabilidade das Cozinhas Solidárias e o apoio estatal. O manual em desenvolvimento contribuirá para sua padronização mínima e poderá subsidiar novas modalidades de suporte no Programa Cozinha Solidária.

Keywords: políticas públicas, segurança alimentar e nutricional, cozinhas solidárias
Financing: Fundação de Amparo à Pesquisa de São Paulo - Processo 2023/10095-0
Disclosure of conflict of interest: Não existe conflito de interesse a ser reportado

520
GF549BC

CULTURA ALIMENTAR E COLONIALIDADE: UMA ANÁLISE DE EXPERIÊNCIAS DE MULHERES AGRICULTORAS

Cultura alimentaria y colonialidad: un análisis de experiencias de mujeres agricultoras

Danielle Hisatugo[1], Maria Rita Marques de Oliveira[2]
(1) Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquista Filho", Enfermagem, Faculdade de Medicina de Botucatu (FMB), s/n, Av. Prof. Montenegro - Distrito de, Botucatu - SP, 18618-687, Botucatu, Brasil. (2) Universidade Estadual Paulista



"Júlio de Mesquista Filho", Departamento de Ciências Humanas e Ciências da Nutrição e Alimentação, UNESP-IBB, Instituto de Biociências Rua Profa. Dra. Cecilia Magaldi, S/N CEP: 18618-697, Botucatu, Brasil.

Resumo. Introdução: A colonialidade do poder estruturou desigualdades que ultrapassam o âmbito socioeconômico, incidindo sobre a cultura alimentar de Comunidades Tradicionais como resultado da lógica de dominação colonial. Nesse contexto, a cultura alimentar, enquanto expressão de identidade, memória e relações sociais, é tensionada por invisibilidade política, restrições territoriais e limitações às formas de produção e reprodução dos modos de vida de grupos etnicamente diferenciados. A União de Mulheres Agricultoras, composta por mulheres caboclas residentes em uma Unidade de Conservação em Peruíbe (Brasil/SP), insere-se nesse cenário, vivenciando desigualdades estruturais, apagamento cultural e desafios à permanência no território. **Objetivo:** Analisar como as desigualdades estruturais incidem sobre a cultura alimentar de mulheres agricultoras, evidenciando impactos nas práticas produtivas, nos processos de ressignificação cultural e nas estratégias de resistência e permanência no território. **Método:** Trata-se de um estudo qualitativo, descritivo e exploratório, fundamentado em "A colonialidade do saber" e na análise temática de conteúdo de Krippendorff (1980). **Resultados:** Emergiram as categorias: restrição às práticas de produção e comercialização, ressignificação da cultura, invisibilidade política, resiliência frente às limitações do território e enfraquecimento do espírito coletivo. Evidenciam-se desigualdades estruturais que atingem a cultura alimentar, restringindo a produção e comercialização, marcadas pela dependência de atravessadores e descontinuidade produtiva. Observa-se, simultaneamente, perda e ressignificação cultural, com memórias alimentares coexistindo com adaptações ao contexto. Destaca-se a invisibilidade política, expressa na ausência de políticas públicas, limitações territoriais e restrição da autonomia. Ainda assim, emergem estratégias de resistência ancoradas nos saberes tradicionais e na relação com o território, tensionadas pelo enfraquecimento da mobilização coletiva. **Conclusão:** A cultura alimentar revela-se como espaço de disputa, atravessado por desigualdades estruturais, invisibilidade política e restrições territoriais. Ainda assim, saberes tradicionais sustentam estratégias de resistência e permanência, evidenciando a necessidade de políticas públicas voltadas para o fortalecimento dos sistemas alimentares e da organização social dessas comunidades.

Keywords: populações tradicionais, direitos culturais, política pública
Financing: Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), Brasil.
Disclosure of conflict of interest: Este estudo possui caráter puramente acadêmico, sem conflitos de interesse por parte dos pesquisadores e instituições envolvidas.

521
GN336CN

DESARROLLO DE UNA INTERVENCIÓN EDUCATIVA SOBRE LA GUÍA ALIMENTARIA BRASILEÑA PARA COCINAS COMUNITARIAS.

Ana Paula Bortoletto Martins[1,2], Livia Saito Dirani[2], Raphaella Padulla Buonomo[2], Allen El Hage[2], Alweyd Tesser[3], Claudia Tramontt[1,2]
(1) Universidad de São Paulo, Nutrición, Facultad de Salud Pública, Av Dr Arnaldo, 715, Sao Paulo, Brasil. (2) Universidad de São Paulo, Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde (NUPENS/USP), Av Dr Arnaldo, 715, São Paulo, Brasil. (3) Movimento dos Trabalhadores Sem Teto (MTST).

Resumo. Purpose: To develop and validate the content of a protocol for an educational intervention workshop based on the principles and recommendations of the Dietary Guidelines for the Brazilian Population (GAPB), targeting cooks from the Homeless Workers' Movement (MTST) Community Kitchens. **Methods**: This study focused on developing and validating an educational intervention protocol in a workshop format, aimed at MTST Community Kitchen workers. The process included an initial diagnostic assessment (sociodemographic data, interviews, and GAPB knowledge evaluation). The educational framework centered on two main axes: understanding the GAPB and its guidelines, and the practical implementation of its recommendations in the kitchens. Content validation encompassed three stages: a Consultation Workshop (a synchronous meeting with MTST for feedback); an Expert Panel (professionals assessing relevance, clarity, and theoretical adequacy via an online form); and a Pilot Workshop (testing the applicability, timing, and logistics with participants). **Results**: The protocol utilized an educational matrix organized into four axes: Organizational Strategies; GAPB in Connection with the MTST; Understanding the GAPB; and Implementing the GAPB. The Consultation Workshop led to adjustments primarily in logistical organization (scheduling alignment) and pedagogical clarity (simplification of descriptions and provision of support facilitators). The Expert Panel showed that all activities were relevant, clear and adequate. Only one activity scored below the cutoff for "Clarity." Based on the feedback, comprehensive revisions were made to the protocol's language, timing, facilitator roles, and material usage. The Pilot Workshop finalized the protocol adjustments after facilitators tested the full program and documented observations on group dynamics and timing. **Conclusion**: The educational intervention was successfully developed and had its content validated through a rigorous process. This validated protocol serves as a robust, context-specific tool for promoting adequate and healthy eating within vulnerable communities.

Keywords: education intervention, dietary guidelines
Financing: Funded by FAPESP (process: 2023/10234-0)
Acknowledgments: We would like to thank the cooks and collaborators of the MTST Solidarity Kitchens.
Disclosure of conflict of interest: I don't have any conflict of interest to declare.

522
GR826TQ

MEDIA COVERAGE OF FOOD AND NUTRITION POLICIES IN A LEADING BRAZILIAN NEWSPAPER, 2015–2026

Cobertura mediática de políticas de alimentación y nutrición en un periódico brasileño líder, 2015–2026

Ana Clara Duran[1], María Luiza Jansen e Silva[2], Vanessa Fernandes Davies[2], Eduarda Veiga Carvalho[2], Letícia Naísa[2], Larah Camargo[3], Sabine Righetti[2]
(1) Universidade Estadual de Campinas, Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação, Av Albert Einstein, 291, Campinas, Brasil. (2) Universidade Estadual de Campinas, Laboratório de Estudos Avançados em Jornalismo, Núcleo de Desenvolvimento da Criatividade, R. Seis de Agosto, 50, Campinas, Brasil (3) Fundação Oswaldo Cruz, Pós-Graduação em Divulgação da Ciência, Tecnologia e Saúde, Casa de Oswaldo Cruz, Manguinhos, Rio de Janeiro, Brasil.

Abstract. Introduction: Media coverage influences how food and nutrition policies are framed, debated, and legitimized in the public sphere. In Brazil, newspapers have historically shaped public opinion and policy agendas, yet few studies have examined how these policies are represented over time in mainstream media. **Objective:** To analyze media coverage of food and nutrition policies in one of Brazil's leading newspapers

between 2015 and 2026.**Methods:** We conducted a documentary media analysis of articles published between January 2015 and April 2026 in *Folha de S. Paulo*, one of Brazil's leading newspaper, focusing on five key regulatory food and nutrition policy areas: fiscal policies and subsidies, the school feeding program, nutrition labeling, food marketing regulation, and the use of agricultural pesticides. Articles were identified through a structured search using terms related to food, nutrition, public policy, regulation, school feeding, food labeling, taxation, subsidies, advertising, ultra-processed foods (UPF), and pesticides. Eligible articles were screened and classified according to policy topic. **Results:** The analysis identified variation in the intensity and focus of media coverage across the study period. Taxes on UPF or sugar-sweetened beverages were the most frequently mentioned food and nutrition policy topic, appearing in 427 articles. In addition, 157 articles mentioned subsidies for fruits, vegetables, and the basic food basket. The Brazilian National School Feeding Program was specifically mentioned in 113 articles, while related terms, such as *merenda* and *lanches*, appeared in at least 170 additional articles. Coverage of the other assessed policies was less frequent. **Conclusion:** Media coverage of food and nutrition policies in *Folha de S. Paulo* between 2015 and 2026 reflects broader political, economic, and public health dynamics. Understanding how these policies are represented in mainstream media can support more effective communication strategies, strengthen public debate, and inform advocacy for healthier and more equitable food systems.

Keywords: media, food policy, coverage
Financing: Young Investigator Award, COCEN, Universidade Estadual de Campinas, Brazil
Disclosure of conflict of interest: The authors declare no conflict of interest.

523
HJ182SP

EXTERNALIZACIÓN DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN UNIVERSITARIA: ESTUDIO DE CASO EN UN COMEDOR UNIVERSITARIO.

Ana Laura Morgado Marqui[1], Camila Aparecida Borges[1]
(1) Universidade de São Paulo, Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, São Paulo, Piracicaba, Brasil

Resumo. **Introdução:** A terceirização dos restaurantes universitários é uma estratégia de redução de custos a nível nacional. No campus da Universidade de São Paulo situado em Piracicaba, a terceirização foi adotada desde Agosto de 2016 e desde lá, já foram contratadas nove empresas, sendo seis para a prestação do serviço de alimentação e nutrição utilizando as instalações do campus e três para entrega de refeições preparadas e transportadas (marmitas). A queda dos custos da Universidade é indiscutível, mas em contrapartida, as ocorrências de ultraprocessados e repetições nas refeições crescem. **Objetivo:** Este trabalho teve como objetivo avaliar a qualidade nutricional (segundo Guia Alimentar) de acordo com o cardápio oferecido pela empresa atuante durante o ano de 2026**. Metodologia**: Foi realizada análise qualitativa segundo o método AQPC (Análise Qualitativa das Preparações do Cardápio que visa avaliar cor, textura, etc) a partir de banco de dados criados segundo a fiscalização diária pela equipe do restaurante universitário, onde um total de 57.676 refeições foram analisadas. Além disso, foram observadas trocas de cardápio que não condizem com as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira, como oferta de ultraprocessados. Resultados: Foi observado que a maior parte das ocorrências são as trocas das preparações programadas que ocorrem diariamente, em sua maioria durante o funcionamento do restaurante no horário do almoço e jantar. As trocas mais recorrentes são de equivalência nutricional das preparações (70%). Em 20% das vezes as preparações são trocadas por produtos ultraprocessados ou de menor valor nutricional e apenas aproximadamente 8% das vezes são trocadas por alimentos minimamente processados**. Conclusão**: Mesmo com a garantia de refeições diárias para os estudantes, a terceirização da oferta das refeições implica em um menor poder de controle quanto a diversificação e qualidade nutricional dos estudantes e servidores que dependem do restaurante segundo o Guia Alimentar.

Keywords: qualidade, nutricional, ultraprocessados
Financing: Bolsa semestral paga pela PUSP-LQ/SCALIM-66
Acknowledgments: A todos aqueles que acreditaram e me ajudaram ao decorrer desse projeto.
Disclosure of conflict of interest: Não

524
HJ186FP

CONTRIBUCIÓN DE MICROBANCOS DE ALIMENTOS A LOS SISTEMAS ALIMENTARIOS SOSTENIBLES: EXPERIENCIA DE IMPLEMENTACIÓN EN CHILE

Paola Medina[1], Isabel Apel[1], Paola Medina[1], Ignacio Manzur[1], **Carolina Saavedra**[2]
(1) Ministerio de Desarrollo Social y Familia, Subsecretaría de Servicios Sociales, Secretaría ejecutiva Elige Vivir Sano, Santiago, Chile.
(2) Sin Afiliación

Resumen. Contexto: La inseguridad alimentaria y el desperdicio de alimentos coexisten en Chile y representan un desafío interrelacionado para transitar a sistemas alimentarios sostenibles. Los Microbancos de alimentos son una estrategia nacional orientada a recuperar frutas y verduras aptas para el consumo humano desde ferias libres y redistribuirlas a organizaciones sociales y territoriales que atienden población vulnerable. **Objetivo:** describir implementación de red nacional de microbancos de alimentos y potencial contribución a la seguridad alimentaria y disminución de desperdicios de alimentos. **Metodología:** estudio descriptivo basado en registros administrativos y operativos reportados por ejecutores del programa entre enero de 2025 y mayo de 2026. Se analiza alcance territorial, distribución y calidad de raciones y caracterización cobertura en población beneficiaria. Complementariamente se describen las acciones de educación alimentaria y nutricional realizadas en el contexto del programa. **Resultados:** a nivel nacional se implementaron 143 microbancos de alimentos, distribuidos en cuatro macrozonas del país. Se genera un ecosistema de articulación local compuesto por ferias libres, organizaciones sociales, municipalidades y otros mercados. La entrega de las raciones recuperadas fue a través de comedores solidarios, residencias, albergues y hogares. Durante el período evaluado se beneficiaron 2.994 personas en situación de vulnerabilidad y se recuperaron 603.553 kilogramos de frutas y verduras, aptas para el consumo humano, permitiendo la distribución de 2.579.488 raciones. **Conclusiones:** la recuperación de frutas y verduras desde ferias libres y su redistribución permitió incrementar el acceso de estos alimentos para las personas en situación de vulnerabilidad. Los resultados avalan el potencial de la estrategia para contribuir a la seguridad alimentaria y alimentación saludable de la población más vulnerable del país. Esta estrategia contribuye a la seguridad alimentaria y a transitar hacia sistemas alimentarios sostenibles, pero también permite fortalecer vínculos, cohesión social y las capacidades de articulación de las comunidades locales.

Keywords: seguridad alimentaria, sistemas alimentarios, desperdicio alimentario
Financing: Ley N°21.640 de Presupuestos 2024, partida 21, capítulo 01, programa 01; M$450.000

Acknowledgments: al ejecutor CODEMA y a todas las organizaciones beneficiarias del programa
Disclosure of conflict of interest: Sin conflicto de interés que reportar.

525
HM648QQ

EDUCACIÓN NUTRICIONAL PARTICIPATIVA Y ELABORACIÓN DE MATERIALES EDUCATIVOS EN DIEZ COMUNIDADES RURALES DE ECUADOR

Sara Flores Madrid[2], Génesis Vásquez Zambrano[2], Emily Zavala Rodríguez[2], Luz Valencia Erazo[2], Marynes Montiel Romero[2], Jeremy Bravo[1], Emilio Aguilar[1]
(1) Fundación Maquita, Av. Dr. Honorato Vásquez, Guayas, Ecuador (2) Escuela Superior Politécnica del Litoral, Facultad de Ciencias de la Vida, Campus Gustavo Galindo, Km. 30.5 Via Perimetral, Guayaquil, Ecuador

Resumen. Introducción: Las comunidades de la cuenca del río Bulubulu, presentan necesidades relacionadas con alimentación saludable, anemia, diarrea, enfermedades crónicas, lactancia materna y consumo seguro de agua. Frente a estas necesidades, se implementó una intervención educativa participativa con contenidos contextualizados a los recursos locales, para fortalecer los conocimientos nutricionales y facilitar su comprensión y continuidad comunitaria. **Objetivo:** Evaluar el cambio en conocimientos sobre alimentación, nutrición y salud posterior a una intervención educativa participativa, contextualizada y basada en recursos visuales educativos adaptados a las necesidades de diez comunidades rurales del río Bulubulu. **Metodología:** Estudio de intervención cuantitativo, con diseño preexperimental pre-post test de un solo grupo, realizado en diez comunidades. Participaron **69 personas,** evaluadas antes y después de la intervención. Se implementaron seis talleres de educación nutricional participativa, cinco presenciales y uno virtual, dirigidos a lideresas comunitarias. Los contenidos abordaron higiene, alimentación saludable con productos locales, nutrición en anemia y diarrea, diabetes e hipertensión, lactancia materna y consumo seguro de agua. Se desarrollaron guías visuales, revista, recetarios, fichas ilustradas y video masterclass adaptados a las necesidades. Los conocimientos se evaluaron mediante pruebas pre-post est y encuestas de satisfacción. **Resultados:** El promedio de respuestas correctas aumentó de **32,2% pre-test a 88,2% post-test,** equivalente a un incremento de **56,0 puntos porcentuales**. Los contenidos sobre lactancia materna alcanzaron 95,0% de aciertos, salud preventiva infantil 91,7% y alimentación y nutrición familiar 77,8%. La utilidad y aplicabilidad de los contenidos fue valorada en 89,0%, mientras que la metodología y los materiales educativos alcanzaron 87,8%. Los **materiales educativos permanecieron en las comunidades como recursos de consulta**. **Conclusión:** La intervención educativa participativa se asoció con un incremento sustancial de conocimientos sobre alimentación, nutrición y salud. Los contenidos contextualizados facilitaron la transferencia del conocimiento, evidenciando el potencial de estrategias participativas adaptadas al contexto para fortalecer la educación nutricional en comunidades rurales.

Keywords: educación nutricional, participación comunitaria, salud rural
Financing: Generalitat Valenciana y Manos Unidas, proyecto ECU78387.
Acknowledgments: A las diez comunidades de la cuenca del Río BuluBulu, Guayaquil, Ecuador.
Disclosure of conflict of interest: No existen conflictos de interés

526
HN662MT

INSEGURIDAD ALIMENTARIA EN COMUNIDADES INDÍGENAS SHAWI DEL PERÚ: ESTUDIO DE MÉTODOS MIXTOS CON ENFOQUE ETNOGRÁFICO.

Gelner Archenti[1], Haydee Cárdenas-Quintana[1,2], Juan Pablo Aparco[3], Julio César Portocarrero Gutiérrez[4]
(1) Universidad Nacional Agraria La Molina, Doctorado en Nutrición, Escuela de Posgrado, Lima, Perú. (2) Universidad Nacional Agraria La Molina, Instituto de Seguridad Alimentaria y Nutricional, Lima, Perú. (3) Centro Nacional de Alimentación, Nutrición y Vida Saludable, Instituto Nacional de Salud, Lima, Perú (4) Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Lima, Perú.

Introducción: La inseguridad alimentaria (IA), entendida como la limitación o incertidumbre en el acceso a alimentos suficientes y nutritivos, constituye un determinante social clave asociado con desenlaces adversos en salud a nivel individual y poblacional. En América Latina, la IA afecta de manera desproporcionada a los pueblos indígenas debido a desigualdades estructurales persistentes. Sin embargo, la evidencia sobre su magnitud y las experiencias sobre el hambre en las comunidades amazónicas es limitada. Aunque la Escala de Experiencias de Inseguridad Alimentaria (EEIA) permite medir este fenómeno, su comprensión integral requiere complementarse con enfoques etnográficos. **Objetivo:** Analizar la inseguridad alimentaria en comunidades Shawi de la Amazonía peruana mediante un enfoque mixto con perspectiva etnográfica, integrando la medición de su magnitud y la comprensión de las prácticas y estrategias de acceso a los alimentos. **Metodología:** Se empleó un diseño de métodos mixtos en cuatro comunidades Shawi en Loreto, Perú. La EEIA se aplicó a 100 hogares para identificar el nivel de inseguridad alimentaria. El componente cualitativo incluyó dos talleres participativos con mujeres (6 a 8 participantes), 12 entrevistas a profundidad basadas en historias de vida, 6 visitas a chacras o huertos y 8 registros semanales de alimentos con entrevistas de seguimiento. Se emplearon para el análisis SPSS v25 y ATLAS.ti v9. **Resultados:** El 97% de hogares presentó algún nivel de inseguridad alimentaria. El análisis cualitativo evidenció que el crecimiento poblacional, la deforestación, la sobreexplotación de fauna y el uso de sustancias tóxicas en la pesca afectan la disponibilidad y el acceso físico a los alimentos. **Conclusiones:** La IA en comunidades Shawi alcanza niveles elevados y refleja una problemática estructural vinculada a factores socioecológicos. Se requieren intervenciones culturalmente pertinentes que fortalezcan los medios de vida locales y promuevan sistemas alimentarios sostenibles.

Keywords: inseguridad alimentaria, poblaciones indígenas, Amazonía peruana
Financing: Programa Nacional de Investigación Científica y Estudios Avanzados – PROCIENCIA, CONTRATO N° PE501084302-2023-PROCIENCIA-BM.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar.

527
JT466KF

ENTENDIENDO LOS DETERMINANTES COMERCIALES EN CHILE DESDE UNA MIRADA SISTÉMICA: UN DIAGRAMA DE BUCLE CAUSAL

Yanela Aravena Rivas[1,2], Richard Watt[2], Anja Heilmann[2], Tom Broomhead[3], Georgios Tsakos[2]
(1) Pontificia Universidad Católica de Chile, Escuela de Odontología, Facultad de Medicina, Chile. (2) University College London, Department of Epidemiology and Public Health, Reino Unido. (3) University of Lincoln, Lincoln Institute for Rural and Coastal Health, Reino Unido

Resumen. Introducción: El sector privado de alimentos usa di-

versas prácticas para lograr sus objetivos comerciales las cuales suelen tener un impacto negativo en salud. Estas prácticas actúan en diferentes niveles y son específicas al contexto local, generando sistemas alimentarios resistentes al cambio. **Objetivo:** Caracterizar desde una perspectiva sistémica las prácticas de las industrias de alimentos ultraprocesados que moldean patrones de consumo de alimentos altos en azúcar en Chile. **Metodología:** Se usaron 14 entrevistas semiestructuradas con actores que participan e influyen en el sistema alimentario y documentos relacionados con políticas públicas que promueven ambientes alimentarios saludables en Chile (etiquetado nutricional frontal, regulaciones de marketing, regulaciones en establecimientos educacionales e impuestos a bebidas azucaradas). Se extrajeron, triangularon y analizaron los datos usando una metodología cualitativa rápida basada en un marco de pensamiento sistémico. Luego, se construyó un diagrama de bucle causal usando los temas identificados y se validó a través de entrevistas con expertos. La aprobación ética fue otorgada por el Comité de Ética de Investigación del University College London (ID 21657/001). **Resultados:** Se identificaron seis prácticas clave de la industria de ultraprocesados: "creación de alianzas políticas", "estrategias de marketing", "financiamiento de investigación", "responsabilidad social", "procesos de manufactura" y "crecimiento económico". Estas prácticas, que son claves en dar forma al sistema alimentario en Chile, tienen la capacidad de auto reforzarse y generar un círculo vicioso a través de la aceptabilidad social de sus marcas y productos, su influencia en la formulación de políticas de salud pública y la reducción de la percepción de su responsabilidad en los problemas de salud por la comunidad. **Conclusiones:** Las prácticas usadas por las industrias de alimentos ultraprocesados en Chile se enfocan en diversos sectores y generan bucles de retroalimentación que refuerzan su presencia en espacios que modelan el sistema alimentario, dificultando esfuerzos regulatorios.

Keywords: determinantes comerciales, análisis sistémico, Chile
Financing: Becas Chile para doctorado en el extranjero cubrió los estudios doctorales del primer autor
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran que no hay conflictos de interés

529
LM811RK

BLINDAJE INSTITUCIONAL FRENTE A CONFLICTOS DE INTERÉS EN POLÍTICAS DE ALIMENTACIÓN: EXPERIENCIA DE GUATEMALA

César Herrera[1]
(1) Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, Viceministerio de Regulación, Vigilancia y Control de la Salud, Dirección de Normatividad de Programas de Atención a las Personas, Programa Nacional para la Prevención de Enfermedades Crónicas No Transmisibles y Cáncer, Guatemala, Guatemala

Resumen. Introducción, contexto o justificación: Los entornos alimentarios contemporáneos están configurados por sistemas comerciales, regulatorios y sociales complejos, lo que impulsa el marco de determinantes comerciales de la salud. La experiencia internacional en control del tabaco (Art. 5.3 CMCT-OMS) demuestra que proteger la rectoría sanitaria frente a la interferencia comercial requiere arquitecturas institucionales explícitas, no solo principios éticos. En Guatemala, la Mesa Técnica de Alimentación Saludable (MTAS), liderada por MSPAS y SESAN, inició un proceso similar.
Objetivo(s): Sistematizar el desarrollo del Manual para la protección de la integridad institucional y gestión de conflictos de interés de la MTAS, describiendo sus fundamentos conceptuales, estructura procedimental y aprendizajes institucionales.
Metodología: Análisis documental y conceptual de la literatura sobre determinantes comerciales de la salud, interferencia comercial y conflicto de interés, contrastada con la experiencia histórica del control del tabaco. Se sistematizó la construcción del Manual: definiciones operativas, clasificación de interacciones, procedimiento de triaje (compatibilidad del actor, perfil de la interacción, riesgos y beneficios), declaración obligatoria de intereses, debida diligencia y transparencia activa. **Resultados:** El Manual distingue interacciones no permitidas, restringidas y permitidas bajo conducción institucional, y traduce principios de integridad (interés público, independencia técnica, precaución, proporcionalidad, trazabilidad) en procedimientos: registro, elegibilidad, triaje y gestión documental. El análisis evidencia paralelismos históricos entre estrategias de la industria tabacalera y de alimentos ultraprocesados, y documenta evidencia guatemalteca de interferencia comercial en marketing digital de sucedáneos de leche materna. **Conclusiones:** La experiencia de la MTAS ilustra un tránsito de la ética individual hacia la integridad institucional, convirtiendo la deliberación subjetiva sobre interacciones comerciales en un proceso documentado, reproducible y auditable. Esta sistematización aporta un modelo replicable de gobernanza para blindar las políticas de salud y nutrición frente a la interferencia comercial en otros contextos de la región.

Keywords: conflicto de interés; determinantes comerciales de la salud; integridad institucional.
Financing: Sin financiamiento externo; desarrollado en el marco institucional de MSPAS y SESAN.
Acknowledgments: A los integrantes de la Mesa Técnica de Alimentación Saludable (MSPAS/SESAN).
Disclosure of conflict of interest: El autor declara que no posee, ni de manera directa o indirecta, ningún vínculo financiero, contractual, institucional o de otra índole con las industrias de tabaco, alcohol, bebidas azucaradas o productos ultraprocesados. Su participación y las opiniones emitidas se realizan en cumplimiento de sus funciones institucionales, en defensa de la salud pública y en resguardo de la independencia de las políticas públicas frente a la interferencia de los intereses comerciales de dichas industrias.

530
MM517MM

COLONIALIDAD, GÉNERO Y ALIMENTACIÓN: SABERES ALIMENTARIOS DE MUJERES MAYAS YUCATECAS

María Luisa Ávila Escalante[1], **Jimena Estefania Gaspar Rivera**[1], Juanita Odette Pérez Izquierdo[1]
(1) Universidad Autónoma de Yucatán, Departamento de Medicina, Facultad de Nutrición, Av. Itzáes 498, Mérida, México.

Resumen. Contexto. Con la llegada de los europeos a América, se implantó una forma de dominación basada en la creencia de la superioridad racial blanca, lo cual se conoce como colonialidad e implicó la desvalorización de los pueblos nativos y sus costumbres. A partir de epistemologías como el feminismo decolonial, se busca cuestionar y cambiar estas ideologías que menosprecian las formas de vida indígenas. **Objetivo**. Analizar cómo mujeres indígenas mayas construían, significaban y reproducían sus saberes alimentarios y cómo estos se entrecruzaban con experiencias de pobreza, discriminación y resistencia, en un contexto marcado por la colonialidad. **Metodología**. Fue un estudio con enfoque antropológico, basado en el feminismo decolonial y elaborado con métodos cualitativos. Las participantes eran mujeres mayas residentes en Yucatán y se les entrevistó para conocer su alimentación, conocimientos de recetas tradicionales, discriminación hacia la comida y tradiciones mayas. En total participaron 20 mujeres. **Resultados**. Se encontró que todas mostraban orgullo por sus raíces mayas,

tanto por su alimentación y vida campesina, como por su idioma. Poseían amplios saberes alimentarios, puesto que, conocían múltiples recetas tradicionales y tenían conocimientos acerca del cultivo de alimentos. A pesar de que no reproducían sus saberes cotidianamente, sí trataban de hacerlo los fines de semana o en fechas especiales. Aunque estaban orgullosas de sus orígenes campesinos, tenían interiorizado que ese estilo de vida y alimentación eran sinónimo de pobreza y discriminación, razón por la que desalentaban a sus hijos a continuar con eso. **Conclusiones**. Se observó que, aunque la colonialidad estaba presente en la vida de las mujeres, aun así, estaban orgullosas de sus orígenes y trataban de reproducir sus saberes cuando tenían oportunidad, lo cual muestra su capacidad de agencia y resistencia cotidiana hacia la colonialidad imperante.

Keywords: saberes alimentarios, mujeres mayas, colonialidad
Financing: Beca posdoctoral Secretaría de Ciencia, Humanidades, Tecnología e Innovación, México.
Acknowledgments: Gracias a las mujeres mayas por brindar su tiempo y conocimientos
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar.

531
NM211QS

DINÂMICAS DE UMA COZINHA SOLIDÁRIA: TERRITÓRIO, CUIDADO E RESISTÊNCIA

Dinámicas de una Cocina Solidaria: territorio, cuidado y resistencia

Danniel De Azevedo Chaves[1], Laila Zilber Kontic[1], Isabela Castagna Dall'Acqua[1], Maria Costa Bittencourt[1], Jaciane Milanezi[2], Betzabeth Slater Villar[1]
(1) Universidade de São Paulo, Departamento de Nutrição em Saúde Pública, Faculdade de Saúde Pública, São Paulo, Brasil. (2) Centro Brasileiro de Análise e Planejamento (CEBRAP), São Paulo, Brasil

Resumo. Introdução: No Brasil, as cozinhas solidárias se consolidaram como respostas coletivas ao agravamento da fome e da insegurança alimentar. Esta pesquisa parte da compreensão de que a fome não se reduz à falta de alimentos, mas expressa desigualdades estruturadas por raça, gênero, classe e território. A partir da experiência da Cozinha Solidária Instituto Adson Fernandes Ferreira de Araújo (IAFFA), em São Luís (MA), analisou-se como esses espaços articulam alimentação, cuidado e sustentação cotidiana da vida. **Objetivo:** Compreender como uma cozinha solidária se constitui, em seu cotidiano, como espaço de enfrentamento da fome e de resistência social, articulando alimentação, território, cuidado e desigualdades. **Metodologia:** Realizou-se uma etnografia com inserção prolongada em campo durante quatro meses em uma cozinha solidária de São Luís. O material empírico foi produzido por meio de observação participante e diário de campo, acompanhando rotinas de preparo e distribuição de refeições, bem como relações, demandas e formas de organização coletiva. **Resultados:** Os achados mostram que a cozinha não pode ser compreendida apenas como espaço de produção e entrega de refeições. Ela funciona como referência territorial, lugar de acolhimento, circulação de demandas e mediação de urgências. Sua sustentação cotidiana recai principalmente sobre mulheres e especialmente mulheres negras, que concentram tarefas de cozinhar, limpar, organizar e cuidar. Além disso, o abastecimento se mostra instável: ajuda, mas não sustenta. Isso obriga a resolver falhas da proteção estatal no território, por meio de redes, improvisação e trabalho contínuo **Conclusão:** Conclui-se que as cozinhas solidárias articulam alimentação, cuidado e território de forma inseparável. Mais do que mitigar a fome, revelam formas comunitárias de sustentar a vida e de resistir à distribuição desigual da proteção social.

Keywords: cozinhas solidárias, insegurança alimentar, território
Financing: Realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Brasil (CAPES).
Disclosure of conflict of interest: Não possuo conflito de interesse

532
PB895JJ

INTERPROFESIONALIDAD EN EL PRIMER NIVEL DE ATENCIÓN: EXPERIENCIA EN UNA ZONA SUBURBANA PERIFÉRICA A MONTEVIDEO

Mariana Simoncelli Kostiush[1], Laura Hernández[2], Zulema Suárez[3], Elizabeth Ortega[4], Romina Meneses[4,5], Ariel Díaz[6]
(1) Unidad Académica Departamento de Nutrición Poblacional, Escuela de Nutrición, Universidad de la República, Uruguay. (2) Departamento de Enfermería Comunitaria; Facultad de Enfermería, Universidad de la República, Uruguay. (3)Instituto de Sicología de la Salud, Facultad de Sicología, Universidad de la República, Uruguay.. (4) Trabajo Social, Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de la República, Uruguay. (5) Departamento Académico Odontología Social, Facultad de Odontología, Universidad de la República, Uruguay. (6) Unidad Académica de Medicina Familiar y Comunitaria, Facultad de Medicina, Universidad de la República, Uruguay.

Resumen. Introducción La Educación Interprofesional (EIP) se fundamenta en la estrategia de Atención Primaria de Salud, concibiendo la salud como un derecho humano inalienable. Desde 2019, la Universidad de la República desarrolla una experiencia formativa en Penino (San José), zona con altas necesidades básicas insatisfechas y niveles educativos inferiores al promedio. En este contexto, la comunidad percibe la vulneración del derecho a la alimentación como una forma de violencia, situación agravada tras la emergencia sanitaria. **Objetivo**: reflexionar sobre la experiencia como un dispositivo de formación interprofesional y práctica de construcción de equipos interdisciplinarios. Asimismo, busca profundizar los vínculos con la comunidad para actuar sobre problemáticas de convivencia y derecho a la alimentación con una orientación promocional y preventiva. **Metodología:** conformación de equipos mixtos estudiantiles y docentes de diversas disciplinas (Nutrición, Medicina, Enfermería, Odontología, Psicología y Trabajo Social). Diagnósticos participativos, talleres socioeducativos, organización anual de la "Feria de la Salud" y creación de redes intersectoriales en diálogo con la comunidad. **Resultados:** Se logró realizar la "Asamblea Comunitaria en Salud", que convocó a más de 90 participantes, incluyendo vecinos, instituciones estatales y centros educativos, dando voz a actores históricamente excluidos y generando compromisos institucionales. El proceso permitió identificar las necesidades sentidas de la población y diseñar estrategias conjuntas para la promoción de la buena convivencia y el derecho a la alimentación. A nivel educativo, se constató el desarrollo de competencias colaborativas entre estudiantes, fortalecimiento del trabajo intersectorial y visibilización de las capacidades organizativas de la propia comunidad para mejorar sus condiciones de vida. **Conclusiones** La EIP en territorio es necesaria para abordar la complejidad territorial y superar la mirada asistencialista. La experiencia demuestra que el trabajo interdisciplinario permite enfrentar problemas emergentes de violencia y vulneración de derechos, aportando a la transformación de los modelos formativos y asistenciales en el primer nivel de atención.

Keywords: educación interprofesional, vulnerabilidad, derecho a la alimentación.



Financing: no
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no presentar conflicto de interés

533
PF167QS

SOBERANÍA ALIMENTARIA: UNA EXPERIENCIA DE FORMACIÓN PARA LA ACCIÓN DESDE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES

Beatriz Andrea Graciano[1], María Clara Zárate[1]
(1) Universidad de Buenos Aires, Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, Paraguay 2155, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina

Resumen. Introducción: La Cátedra Libre de Soberanía Alimentaria de la Escuela de Nutrición de la Universidad de Buenos Aires (CaLISA Nutrición UBA) fue creada en 2013 por impulso de los estudiantes de nutrición, apoyados por docentes nutricionistas y otros profesionales. Es un espacio destinado a la formación, reflexión y el debate en profundidad sobre la Soberanía Alimentaria, la Agroecología y el Derecho Humano a la Alimentación, del que participan estudiantes universitarios de todas las disciplinas, graduados y la sociedad en su conjunto. **Objetivo(s):** Generar encuentros virtuales para impulsar prácticas transformadoras de los sistemas alimentarios desde el paradigma de Soberanía Alimentaria, mediante contenidos teóricos y actividades prácticas, con el apoyo de materiales audiovisuales desarrollados por docentes de distintas disciplinas que son referentes a nivel nacional e internacional, propiciando la puesta en común para generar y fomentar el intercambio de opiniones y debate y la puesta en acción. **Metodología;** Se implementó un estudio descriptivo y retrospectivo sobre el trayecto formativo virtual de los últimos cinco años. Se aplicó un formulario online estructurado de finalización de cursada El análisis cuantitativo sistematizó el volumen de egresados de distintos países de Latinoamérica, mientras que el cualitativo categorizó el impacto y la transferibilidad de los conocimientos adquiridos en los entornos locales de los participantes. **Resultados:** Se obtuvieron datos cualitativos y cuantitativos de más de 3000 personas que finalizaron la cursada virtual en los últimos 5 años. Se alcanzó el objetivo ya que los participantes refirieron aplicar en sus entornos lo aprendido. **Conclusiones**: Se consolida como un espacio estratégico e interdisciplinario de convocatoria pedagógica. La masiva finalización de la cursada evidencia el creciente interés social y académico en la soberanía alimentaria. Asimismo, los datos demuestran que el trayecto trasciende lo teórico, logrando una efectiva transferencia de saberes donde los egresados actúan como agentes de transformación en sus propios entornos.

Keywords: soberanía alimentaria, nutrición, entornos saludables
Financing: ADUBA (Asociación Docente de la Universidad de Buenos Aires)
Disclosure of conflict of interest: No poseen

534
PK682LN

PRODUÇÃO DE CARNE DE SOL ARTESANAL NO NORDESTE DO BRASIL: DESAFIOS PARA A SOBERANIA ALIMENTAR

Producción de carne de sol artesanal en Nordeste de Brasil: desafíos para la soberanía alimentaria

Pâmela Conceição dos Santos[1], Adriana dos Santos Silva[2], Diana Campos Brandão Campos Brandão[2], Ellen Victória Alcântara Paz[1], Mauricio Alves Costa da Silva Alves Costa da Silva[1], Ryzia de Cassia Vieira Cardoso[2]
(1) Escola de Medicina Veterinária e Zootecnia, Universidade Federal da Bahia, Salvador, Brasil. (2) Escola de Nutrição, Universidade Federal da Bahia, Salvador, Brasil.

Resumo. Contexto: No Nordeste brasileiro a carne de sol é um alimento tradicional e identitário, que envolve modos de fazer, geração de renda e oferta de alimentos, o que se traduz por soberania alimentar. Todavia é um produto artesanal e não reconhecido oficialmente. Assim, este estudo buscou analisar os desafios na produção de carne de sol artesanal e seus impactos na soberania alimentar, nos municípios de Itororó/BA, Campo Maior/PI, Picuí/PB e Caicó/RN. **Metodologia:** Realizou-se estudo de campo, de natureza qualitativa, nos municípios indicados. Para levantamento de informações, foram utilizados questionário/entrevista, junto a três produtores e um representante político de cada região, totalizando dezesseis participantes. **Resultados:** Em todas as localidades, a produção de carne de sol artesanal vinculou legado e soberania alimentar. Além de manter práticas tradicionais, a atividade contribuía para o sustento de famílias e reforçava o direito de escolha e a autonomia produtiva. Entretanto, diversos desafios foram identificados, como: condições de seca, não disponibilidade de rebanho local e a insuficiência de assistência técnica e de políticas públicas voltadas ao pequeno produtor. Em Picuí/PB e Campo Maior/PI, os produtores passaram a adquirir gado de outras regiões, em razão da seca, elevando os custos de produção e causando prejuízos na comercialização. Em Itororó/BA e Caicó/RN, não se dispõe de matadouro municipal regularizado, trazendo dificuldades para os produtores, que dependem de estruturas externas para o abate - uma condição que também onera a produção, limita a autonomia dos produtores e pode favorecer o abate clandestino. **Conclusões:** Apesar do forte valor cultural, a produção da carne de sol enfrenta desafios climáticos, estruturais e econômicos, que limitam a autonomia dos produtores e comprometem a soberania alimentar local. Assim, evidencia-se a necessidade de políticas públicas que valorizem os alimentos tradicionais, contribuindo para sistemas alimentares mais justos e sustentáveis.

Keywords: sistemas alimentares, políticas públicas, conhecimento tradicional
Financing: UFBA; CNPq; INCT Carne; FAPESB (Termos de Outorga BOL0602/2024 e BOL2314/2024); e CAPES
Acknowledgments: Agradeço aos colegas pela colaboração e à UFBA pela oportunidade de fazer ciência.
Disclosure of conflict of interest: Não temos nenhum conflito de interesses adeclarar.

535
QH484QG

EXPERIENCIA POR PARTE DE LA ACADEMIA EN EL SISTEMA DEPARTAMENTAL DE COCINAS COMUNITARIAS DE MONTEVIDEO.

Walkiria Pina[1], Lucia Robaina[1], Silvia Gigante[1], Soledad Castro[2], Antonella Vacani[1]
(1) Universidad de la República, Unidad Académica Departamento de Alimentos, Escuela de Nutrición, Montevideo, Uruguay. (2) Universidad de la República, Unidad Académica Departamento de Administración, Escuela de Nutrición, Montevideo, Uruguay

Resumen. Contexto: En Montevideo , Uruguay, existe el Sistema Departamental de Cocinas Comunitarias (SDCC) integrado por cuatro cocinas distribuidas en municipios de Montevideo. Busca reducir el empleo informal vinculado a la actividad gastronómica, promoviendo la formalización, capacitación y fortalecimiento de pequeños emprendimientos. Las cocinas cuentan con las habilitaciones, equipamiento gastronómico necesario y equipo multidisciplinario que acompaña a los emprendimientos. **Objetivo:** Presentar la experiencia de asesora-

miento técnico brindada por docentes de la Escuela de Nutrición (UdelaR) (EN), al SDCC de Montevideo y la articulación de la academia. **Metodología:** En el marco de un convenio entre la Intendencia de Montevideo y la EN (2023–2025), docentes realizaron asesoramiento técnico a emprendedores participantes del SDCC. La intervención incluyó acompañamiento individualizado en la implementación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), elaboración de documentación para habilitación bromatológica y registro de productos ante el Servicio de Regulación Alimentaria (SRA). **Resultados:** Durante dos años y medio se realizaron capacitaciones en BPM sobre almacenamiento, etiquetado, trazabilidad, limpieza y desinfección, así como uso de planillas de control. Se desarrollaron instancias formativas dirigidas a cooperativas de limpieza. Se elaboró documentación técnica para habilitaciones y registros, y se efectuaron visitas periódicas a los espacios de producción para ajustar procesos. En relación con la articulación academia-sector productivo, participaron estudiantes de la Licenciatura en Nutrición e Ingeniería de Alimentos en cursos obligatorios y optativos. Una propuesta optativa fue desarrollada conjuntamente entre la Escuela de Nutrición y Facultad de Química, mediante planificación y coordinación interinstitucional sobre temáticas vinculadas a alimentos y procesos productivos. Asimismo se involucraron estudiantes de otras disciplinas, como Comunicación y Diseño Industrial, mediante Trabajos Finales de Grado. **Conclusiones:** La experiencia evidenció el aporte del asesoramiento técnico universitario al fortalecimiento de emprendimientos comunitarios y enriqueció la formación académica al permitir el abordaje de desafíos reales, se destacó el potencial de la articulación interinstitucional e interdisciplinaria.
Keywords: sistema departamental de cocinas comunitarias, emprendedores gastronómicos, academia.
Financing: Convenio entre Escuela de Nutrición e Intendencia de Montevideo.
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflictos de interés en relación al presente trabajo.

536
QM739RD

AGRICULTURA FAMILIAR E GOVERNANÇA ALIMENTAR COMO ESTRATÉGIAS DE SOBERANIA ALIMENTAR NA BAHIA, BRASIL

La agricultura familiar y la Gobernanza Alimentaria como Estrategias para la Soberanía Alimentaria, Bahia-Br

ANDRESSA LIMA[1], Manassés dos Santos Silva[2], Vera Ferreira Andrade de Almeida[3], Alex Sander Lopes da Silva[4], Clícia Maria Benevides[5]
(1) Universidade de Salvador (UNIFCAS), CIENCIAS DA SAUDE - NUTRIÇÃO, Universidade Estadual da Bahia (Uneb), Doutoranda Programa de Pós-Graduação em Difusão do Conhecimento (PPGDC), Bahia, Salvador, Brasil. (2) Programa de Pós-graduação em Difusão do Conhecimento (PPGDC), Faculdade de Educação (FACED), Universidade Federal da Bahia (UFBA), Salvador/Brasil, Faculdade de Educação (FACED), Universidade Federal da Bahia (UFBA), Brasil. (3) Universidade do Estado da Bahia, Departamento Ciências da Vida I (Professora do Curso de Nutrição),, universidade estadual da bahia - UNEB - Doutoranda Programa de Pós-Graduação em Difusão do Conhecimento (PPGDC)), Bahia, Camaçari, Brasil. (4) Doutorando, Programa de Pós-Graduação em Difusão do Conhecimento (PPGDC), Departamento de Ciências Humanas e Tecnologias – Campus XIX,, Universidade do Estado da Bahia (UNEB), Bahia, Camaçari, Brasil (5) Universidade do Estado da Bahia (UNEB),, Departamento de Ciências da Vida – Campus I, Professora, Programa de Pós-Graduação em Difusão do Conhecimento (PPGDC), Ciências Humanas e Tecnologias – Campus XIX, Bahia, Salvador, Brasil.
Resumo. Contexto: O estado da Bahia, Brasil, vivencia transformações no modelo agrícola em meio à persistência da fome e das desigualdades no acesso aos alimentos. Nesse cenário, a agricultura familiar e a agroecologia emergem como estratégias para promover soberania e segurança alimentar e nutricional. Apesar da forte tradição agrária, persistem desafios para produção e distribuição equitativa de alimentos, evidenciando a necessidade de fortalecer políticas públicas e mecanismos de governança alimentar. **Objetivo:** Analisar o papel da agricultura familiar e da governança alimentar na promoção da soberania alimentar no estado da Bahia, Brasil. **Metodologia:** Estudo qualitativo fundamentado em revisão bibliográfica, análise documental de políticas públicas e exame de experiências territoriais relacionadas à agricultura familiar e à segurança alimentar. A pesquisa articula referenciais sobre governança alimentar, sistemas agroalimentares sustentáveis e sistemas complexos. **Resultados:** Observa-se concentração da fome em áreas urbanas, expressando desigualdades estruturais. Entre 2023 e 2025, verificou-se redução da insegurança alimentar associada ao fortalecimento de políticas públicas. Destacam-se o Programa Bahia Sem Fome e experiências agroecológicas territoriais. Como avanço institucional, a Lei nº 15.226/2025, que altera a Lei nº 11.947/2009 do Programa Nacional de Alimentação Escolar, elevou de 30% para 45% o percentual mínimo de recursos destinados à compra de alimentos da agricultura familiar, fortalecendo circuitos locais e ampliando o acesso a alimentos saudáveis. Políticas como o programa Mais Alimentos também ampliam acesso ao crédito, à mecanização e fortalecimento produtivo. Os achados indicam que a articulação entre políticas públicas, agricultura familiar e governança territorial contribuí para sistemas alimentares mais resilientes. Reforça-se o papel da agroecologia na sustentabilidade produtiva e no abastecimento dos territórios locais vulnerabilizados. **Conclusões:** A redução recente da fome associa-se ao fortalecimento da agricultura familiar e das políticas públicas, sendo a governança alimentar essencial para consolidar sistemas alimentares sustentáveis, enfrentar desigualdades persistentes e ampliar estratégias de desenvolvimento territorial no estado da Bahia.
Keywords: soberanía alimentar, agricultura familiar, políticas públicas de alimentação e nutrição
Financing: CAPES E FAPESB - BRASIL
Disclosure of conflict of interest: Declaração de conflito de interesse: Não temos conflito de interesse a declarar.

537
RC672NK

NUTRICIONISTAS EN LA ASISTENCIA SOCIAL: BARRERAS, FACILITADORES Y RECOMENDACIONES PARA LA POLÍTICA PÚBLICA

Samantha Bittencourt Mescoloto[1], Gabriela Pongiluppi[1], Milena Serenini[2], Gisele Bortolini[2], Semíramis Domene[3]
(1) Programa de Pós-Graduação em Nutrição, Escola Paulista de Medicina, Campus São Paulo, Universidade Federal de São Paulo, São Paulo/Brasil. (2) Coordenação Geral de Promoção da Alimentação Saudável, Departamento de Promoção da Alimentação Adequada e Saudável, Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome. Brasília/Brasil. (3) Departamento de Políticas Públicas e Saúde Coletiva, Instituto Saúde e Sociedade, Campus Baixada Santista, Universidade Federal de São Paulo, Santos/Brasil.
Resumo. Contexto: A Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) é condição essencial para a proteção social no Brasil, porém ainda pouco institucionalizada no Sistema Único de Assistên-

cia Social (SUAS). O SUAS exerce papel estratégico na garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada ao identificar, acolher e acompanhar famílias em situação de insegurança alimentar como parte das desproteções sociais. **Objetivo:** Identificar barreiras e facilitadores para a atuação de nutricionistas na rede socioassistencial e propor recomendações de política pública para o fortalecimento da SAN no SUAS. **Metodologia:** Estudo de métodos mistos realizado com nutricionistas de todo o Brasil atuantes no SUAS. Foram utilizados entrevistas, oficinas do projeto de extensão Panela Aberta e escalas do tipo Likert para avaliação de conhecimento, autoeficácia e eficácia coletiva sobre o uso do Guia Alimentar para a População Brasileira. Os dados foram analisados sob o referencial *Consolidated Framework for Implementation Research* 2.0, organizado em cinco domínios: Inovação, Contexto Externo, Contexto Interno, Indivíduos e Processo de Implementação. **Resultados:** As principais barreiras identificadas foram: ausência do nutricionista na Norma Operacional Básica de Recursos Humanos do SUAS; falta de financiamento específico para SAN; sobrecarga de trabalho e precarização dos vínculos profissionais; fragmentação intersetorial entre os sistemas; e ausência de indicadores e protocolos sistematizados. Como facilitadores, destacaram-se: alta motivação e comprometimento ético-político dos profissionais; aceitação e aplicabilidade do GAPB; experiências exitosas em nível municipal; marcos legais recentes; e incremento de conhecimento e autoeficácia após as Oficinas Panela Aberta. **Conclusões:** A institucionalidade é condição necessária para a sustentabilidade das ações de SAN no SUAS. A atuação do nutricionista transcende a gestão da produção de refeições e abrange diagnóstico territorial, educação alimentar e nutricional e articulação intersetorial. Sem institucionalidade, financiamento, diretrizes e reconhecimento profissional, os avanços tendem a permanecer fragmentados; com eles, o SUAS pode consolidar a SAN como dimensão estruturante da proteção social.

Keywords: direito humano à alimentação adequada, nutricionista, assistência social
Financing: Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo - FAPESP, Brasil (2024/23823-7; 2023/10095-0,)
Disclosure of conflict of interest: Os autores declaram não haver conflito de interesse.

538
SP381LJ

NIVEL DE HABILIDADES CULINARIAS DOMÉSTICAS DE EDUCADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR.

Isabela Dall'Acqua[1], Maria Costa Bittencourt[1], Marilua de Carvalho Feitoza[1], Laila Zilber Kontic[1], Danniel de Azevedo Chaves[1], Betzabeth Slater Villar[1]
(1) Universidade de São Paulo, Nutrição, Faculdade de Saúde Pública, Avenida Doutor Arnaldo, 715, São Paulo, Brasil

Resumo. Introdução: O sistema alimentar global passa por transformações que impactam a saúde e o meio ambiente, gerando a sindemia global, um fenômeno multifatorial que envolve obesidade, desnutrição e mudanças climáticas. Nesse contexto, destaca-se a substituição de alimentos in natura por ultraprocessados, associada à redução da culinária doméstica e ao enfraquecimento de hábitos alimentares tradicionais. As habilidades culinárias domésticas (HCD) tornam-se, portanto, fundamentais para promover alimentação saudável, autonomia alimentar, segurança nutricional e sustentabilidade. No Brasil, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é uma política pública relevante para garantir o Direito Humano à Alimentação Adequada, integrando ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) no ambiente escolar. Nesse cenário, educadores desempenham papel estratégico como multiplicadores de práticas alimentares saudáveis, sendo essencial compreender suas habilidades culinárias. **Objetivos:** Este estudo teve como objetivo avaliar o nível de HCD de educadores da rede municipal de São Paulo, por meio de um estudo transversal piloto. **Metodologia:** A amostra foi composta por 190 educadores selecionados por amostragem probabilística em dois estágios. Os dados foram coletados via questionário online, incluindo variáveis sociodemográficas e a aplicação da Escala de Habilidades Culinárias da Atenção Primária à Saúde (EHAPS), composta por 29 itens que avaliam planejamento, multitarefas, confiança culinária e preparo de alimentos. A análise envolveu estatística descritiva e inferencial, com testes de normalidade, comparação de médias e regressão. **Resultados e discussão:** Os resultados indicaram predominância de níveis moderados de habilidades culinárias, com diferenças significativas associadas, principalmente, ao estado civil. Também foram observadas tendências de maiores escores em determinados grupos, sugerindo influência de fatores sociais. **Conclusão:** Conclui-se que as HCD são centrais para a promoção da alimentação saudável no ambiente escolar. Dada a importância dos papel dos educadores no PNAE, reforça-se a necessidade de ações formativas que fortaleçam essas competências e contribuam para sistemas alimentares mais sustentáveis.

Keywords: habilidades culinárias domésticas, educação alimentar e nutricional, alimentação escolar
Financing: Apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Brasil (CAPES).
Acknowledgments: Aline Rissatto Teixeira.
Disclosure of conflict of interest: Nenhum.

539
SQ674GJ

INTERVENCIÓN PARA MEJORAR LA PERCEPCIÓN DEL RIESGO EN MANIPULADORES DE ALIMENTOS HOSPITALARIOS EN BRASIL

Leticia Fonseca[1], Carolina Prates[2], Elke Stedefeldt[2], Lais Zanin[1]
(1) Universidade de São Paulo, Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto, Nutrição e Metabolismo, Ribeirão Preto, Brasil
(2) Universidade Federal de São Paulo, São Paulo, Brasil

Resumen. Introducción: La cultura de inocuidad alimentaria (CIA) influye en las prácticas de manipulación de alimentos y es clave para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), sobre todo en entornos hospitalarios. La baja percepción del riesgo constituye una barrera relevante para su consolidación, especialmente dada la vulnerabilidad de los pacientes. **Objetivo:** Diseñar e implementar una intervención educativa, teóricamente fundamentada, para fortalecer la percepción del riesgo en manipuladores de alimentos y fortalecer la CIA. **Metodología:** Estudio de intervención realizado en 2026 en una unidad hospitalaria previamente caracterizada con una CIA de tipo reactiva-activa, donde la percepción del riesgo fue evaluada mediante cuestionarios y clasificada como baja. La intervención se diseñó según el modelo COM-B (capacidades, oportunidades y motivación) de la Behavior Change Wheel, utilizando estrategias de educación y persuasión. Se basó en un caso real de ETA con desenlace fatal como estrategia de sensibilización. La evaluación se basó en el registro de prácticas identificadas por los participantes como preventivas de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), con análisis de contenido temático. **Resultados:** Participaron 63 manipuladores de alimentos. La intervención promovió la problematización del riesgo y la reflexión sobre las consecuencias graves de las ETA. Emergieron cuatro categorías de prácticas: higiene personal, prevención de la contaminación cruzada, control de

materias primas y control de tiempo y temperatura. Se observó un predominio de prácticas relacionadas con la higiene visible y el cumplimiento normativo. La contaminación cruzada emergió como eje central, mientras que el control de tiempo y temperatura estuvo subrepresentado, evidenciando lagunas cognitivas relevantes. **Conclusiones:** El uso de marcos teóricos como COM-B y la Behavior Change Wheel permite estructurar intervenciones científicamente fundamentadas para fortalecer la cultura de inocuidad alimentaria. Sin embargo, la sostenibilidad de los cambios requiere su integración con estrategias organizacionales.

Keywords: inocuidad alimentaria, manipuladores de alimentos, percepción del riesgo
Financing: Beca de doctorado (2025/19715-7), otorgada por FAPESP, Brasil.
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflictos de interés.

540
SS282QC

SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LOS FOOD TRUCKS DE NITERÓI, RIO DE JANEIRO: PERCEPCIÓN Y PRÁTICAS

Seguridad Alimentaria en los Food Trucks de Niterói, Rio de Janeiro: Percepción y Prácticas

Maria das Graças Gomes de Azevedo Medeiros[3], Roberto Petrucci Jr[1], Daniele da Silva Bastos Soares[1], Jane Silva Maia Castro[2]
(1) Universidade Federal Fluminense, Departamento de Nutrição Social, Nutricao, Rio de janeiro, Niteroi, Brasil. (2) Prefeitura de Niterói/Rio de Janeiro/Brasil, Vigilância Sanitária, Av Marques de Parana, Niterói, Brasil. (3) Sin Afiliación.

Resumo. Contexto: A expansão da comida de rua e dos food trucks amplia oportunidades de trabalho e acesso a refeições rápidas e baixo custo. Embora relevantes para a geração de renda, esses estabelecimentos impõem desafios à segurança dos alimentos, especialmente em contextos com infraestrutura limitada e elevada informalidade. **Objetivo(s):** Avaliar práticas operacionais, nível de conhecimento e aspectos estruturais de food trucks. **Metodologia:** Estudo transversal, exploratório, com abordagem quali-quantitativa, realizado com manipuladores de 50 food trucks do município de Niterói/Rio de Janeiro (RJ), entre setembro e dezembro de 2025. A coleta incluiu mapeamento das unidades, questionário estruturado (variáveis sociodemográficas, laborais e de conhecimentos sobre segurança dos alimentos) e checklist observacional de condições higiênico-sanitárias e estruturais. Os dados quantitativos foram analisados por estatística descritiva e testes de associação (qui-quadrado e Fisher, $p<0,05$); os qualitativos, pela análise de conteúdo de Bardin. **Resultados:** A maioria dos food trucks operavam sem licença de funcionamento (56%). O perfil dos manipuladores mostrou predominância feminina (52%), adultos de 30 a 59 anos (66%), autodeclarados pardos ou pretos (72%) e com ensino médio (54%). A informalidade foi elevada (44%) e 72% acumulavam as funções de caixa e manipulador. As condições higiênico sanitárias mostraram não conformidades, como falhas na higiene das mãos e controle de temperatura dos alimentos. Contudo, verificou-se autoconfiança dos manipuladores quanto à segurança dos alimentos, contrastando com lacunas de conhecimento sobre boas práticas. Ademais, 98% dos estabelecimentos não possuíam sanitário e 88% não dispunham de pia exclusiva. **Conclusões:** O segmento de food trucks em Niterói/RJ evidenciou vulnerabilidade sanitária, marcada por alta informalidade, infraestrutura inadequada e lacunas de conhecimento em boas práticas de manipulação. São necessárias ações integradas de educação sanitária continuada, revisão dos critérios de licenciamento, fiscalização orientada por risco e políticas públicas intersetoriais que conciliem inclusão produtiva e proteção da saúde coletiva.

Keywords: boa práticas de manipulação, segurança dos alimentos, food trucks
Financing: Sem financiamento
Disclosure of conflict of interest: Sem conflito de interesse.

541
TG976HL

ACTUACIÓN DEL NUTRICIONISTA EN EQUIPOS MULTIPROFESIONALES (eMULTI): PERCEPCIONES Y DESAFÍOS EN ATENCIÓN PRIMARIA DE SALUD

Julia Chagas[1], Luisa Caetano[2], Rita Martins[3], Naiara Moreira[1], Adriana Barbosa[4], **Maria Rita Oliveira**[5]
(1) Programa de Pós-graduação em Alimentos (PPGANS), Nutrição e Saúde, Faculdade de Ciências da Saúde (FCS), Universidade Federal da Grande Dourados, Dourados/Brasil. (2) Programa de Pós-graduação em Enfermagem (PPGENF), Faculdade de Medicina de Botucatu (FMB), Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho (UNESP), Botucatu/Brasil. (3) Faculdade de Ciências da Saúde (FCS), Universidade Federal da Grande Dourados, Dourados/Brasil. (4) Centro de Ciência, Tecnologia e Inovação para Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional, Instituto de Biociências, Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho (UNESP), Botucatu/Brasil. (5) Departamento de Ciências Humanas e Ciências da Nutrição e Alimentação, Instituto de Biociências, Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho (UNESP), Botucatu/Brasil.

Resumo. Introdução: As equipes multiprofissionais (eMulti) são compostas por profissionais de diferentes áreas que atuam de forma complementar e integrada às equipes da Atenção Primária à Saúde (APS), assumindo corresponsabilidade pelo território e pela população adscrita. Nesse contexto, o nutricionista desempenha papel relevante na promoção da saúde, prevenção de doenças e cuidado nutricional integral, em articulação com a Rede de Atenção à Saúde e ações intersetoriais. **Objetivo**: Analisar o papel atribuído ao nutricionista da eMulti pelas equipes de Atenção Primária à Saúde. **Metodologia:** Estudo transversal e exploratório, realizado com cinco equipes de Atenção Primária à Saúde (equipes mínimas da Estratégia Saúde da Família) de um município de médio porte da região Centro-Oeste. As Unidades de Saúde analisadas eram matriciadas por cinco eMulti. Aplicou-se o instrumento semiestruturado de autoavaliação AuditTIS, previamente validado, para identificar atividades relacionadas à atuação do nutricionista. **Resultados:** Observou-se composição semelhante entre as eMulti, com presença de nutricionista, profissional de educação física, assistente social e fisioterapeuta. Apenas uma unidade mencionou o farmacêutico como integrante da equipe. Em todas as unidades, os profissionais associaram o nutricionista às ações individualizadas de orientação sobre alimentação saudável. Em quatro unidades, atribuiu-se ao nutricionista a solicitação de exames bioquímicos. Contudo, a atuação em grupos foi mencionada por apenas duas equipes, e nenhuma atribuiu ao nutricionista atividades como atendimento on-line, Práticas Integrativas e Complementares ou Terapia Cognitivo-Comportamental. **Conclusão**: Apesar da presença do nutricionista em todas as eMulti analisadas, sua atuação ainda é percebida de forma restrita a práticas clínicas e individualizadas, evidenciando subutilização de seu potencial na APS. Os resultados reforçam a necessidade de ampliar o reconhecimento do papel do nutricionista, especialmente em ações coletivas, interdisciplinares e de promoção da saúde no território.

Keywords: nutricionistas, atenção primária à saúde, atenção

nutricional
Financing: Apoio financeiro do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), processo número 445141/2023-9
Disclosure of conflict of interest: Os autores declaram não haver conflitos de interesse.

542
TH671KH

TERRITORIALIZACIÓN EN ATENCIÓN PRIMARIA: PERSPECTIVAS DE EQUIPOS DE SALUD DE FAMILIA EN DISTINTOS TERRITORIOS BRASILEÑOS

Luisa Caetano de Andrade[6], Julia Chagas[2], Adriana Barbosa[3], Vitoria Costa Oliveira[4], Julieanne Reid Arcain[5], Maria Rita Oliveira[6]
(1) Programa de Pós-graduação em Alimentos (PPGANS), Nutrição e Saúde, Faculdade de Ciências da Saúde (FCS), Universidade Federal da Grande Dourados, Dourados/Brasil. (2) Centro de Ciência, Tecnologia e Inovação para Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional, Instituto de Biociências, Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho (UNESP), Botucatu/Brasil. (3) Rede Nordeste de Formação em Saúde da Família (RENASF), Programa de Doutorado Profissional em Saúde da Família, Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira (UNILAB), Redenção/Brasil. (4) Universidade Federal do Paran, Curitiba/Brasil. (5) Departamento de Ciências Humanas e Ciências da Nutrição e Alimentação, Instituto de Biociências, Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho (UNESP), Botucatu/Brasil. (6) Sin Afiliación.

Resumo. Introdução: A territorialização constitui elemento central para a Atenção Primária à Saúde (APS), fornecendo subsídios para a compreensão situacional e sanitária da população. O reconhecimento do território é fundamental para identificar as características da comunidade adscrita e suas demandas em saúde. **Objetivo**: Descrever como ocorre o processo de territorialização na APS sob a perspectiva das equipes de Saúde da Família em diferentes territórios brasileiros. **Metodologia:** Estudo transversal e exploratório, realizado em Unidades de Saúde (US) de três municípios localizados em diferentes regiões do Brasil (Centro-Oeste, Sul e Nordeste). Utilizou-se o instrumento semiestruturado de autoavaliação AuditTIS, previamente validado, para descrever o conhecimento e práticas das equipes acerca do processo de territorialização. **Resultados:** Foram avaliadas 22 US, das quais 18 relataram possuir mapeamento do território de atuação. Quanto ao período de realização do último mapeamento, 12 unidades informaram que ele foi realizado nos últimos dois anos, três relataram tê-lo realizado há mais de cinco anos e duas afirmaram nunca ter realizado esse processo. Em relação à utilização de mapas e relatórios da territorialização para o planejamento das ações em saúde, seis unidades relataram utilizá-los sempre, três informaram nunca o utilizaram e oito afirmaram que o mapeamento ainda está em processo de realização, com previsão de utilização futura dos dados no planejamento das ações. Quanto aos elementos contemplados no mapeamento, apenas sete unidades relataram incluir a comercialização de alimentos no território. O mapeamento de espaços destinados à prática de atividades físicas e lazer foi referido por 10 unidades. **Conclusão**: Os achados revelam heterogeneidade no processo de territorialização entre as US avaliadas, além de lacunas na periodicidade das atualizações e incorporação de elementos relacionados aos determinantes sociais da saúde. Fortalecer esse processo, por meio de mapeamentos periódicos e abrangentes, é essencial para que a APS seja resolutiva e efetivamente orientada pelas necessidades dos territórios.

Keywords: territorialização da atenção primária, ambiente e saúde, equipe de saúde
Financing: Apoio financeiro do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), processo número 445141/2023-9
Disclosure of conflict of interest: Os autores declaram não haver conflitos de interesse.

EJE TEMÁTICO 7. INNOVACIÓN, CIENCIA Y TECNOLOGÍA PARA LA TRANSFORMACIÓN

543
BP923GK

¿DISTINTAS VARIEDADES DE LECHUGA TENDRÁN EL MISMO RENDIMIENTO AGRONÓMICO, FISIOLÓGICO Y ANTIOXIDANTE?

Natalia Celedón Celis[1,3], Roberto Flores Sepulveda[1], Ricardo Catalan Sanhueza[3], Antonieta Ruiz Muñoz[2], Scarlet Barrales Vidal[3]
(1) Universidad de la Frontera, Departamento de Ciencias Agronómicas y Recursos Naturales, Facultad de Ciencias Agropecuarias y Medioambiente, Avenida Francisco Salazar 01145, Temuco, Chile. (2) Universidad de La Frontera, Ciencias Químicas y Recursos naturales, ingeniería y ciencias, Avenida Francisco Salazar 01145, Temuco, Chile. (3) Universidad de La frontera, Salud Pública, Medicina, Claro Solar N° 115, Temuco, Chile.

Resumen. La lechuga (*Lactuca sativa* L.) es una de las hortalizas de hoja más consumidas a nivel mundial y constituye una importante fuente de compuestos bioactivos con propiedades antioxidantes. Sin embargo, aún son limitados los estudios integrativos que comparan el desempeño agronómico, fisiológico y antioxidante de diferentes genotipos de lechuga bajo condiciones controladas. Este estudio evaluó comparativamente nueve variedades de *L. sativa* con el objetivo de identificar los genotipos con un desempeño global superior. Las plantas de lechuga fueron cultivadas bajo condiciones de invernadero y se evaluaron características agronómicas, parámetros fotosintéticos, pigmentos fotosintéticos, compuestos fenólicos totales, capacidad antioxidante, actividad de enzimas antioxidantes y compuestos fenólicos individuales. Los genotipos evaluados mostraron una marcada variabilidad en todas las características analizadas. Costina, Bowl y Forellenschluss presentaron la mayor biomasa fresca, mientras que Forellenschluss mostró el mayor contenido de compuestos fenólicos totales, una elevada capacidad antioxidante y la mayor acumulación de flavonoles. Purple se caracterizó por presentar el mayor contenido de antocianinas y la mayor actividad de enzimas antioxidantes. Las antocianinas fueron detectadas exclusivamente en Purple y Forellenschluss, confirmando la estrecha asociación entre la pigmentación y el metabolismo antioxidante. El análisis multivariado permitió diferenciar claramente los genotipos de acuerdo con sus perfiles agronómicos y bioquímicos, mientras que el Índice de Distancia Genotipo–Ideotipo Multicaracterística (MGIDI, *Multitrait Genotype–Ideotype Distance Index*) identificó a Purple como el genotipo más cercano al ideotipo propuesto. En conclusión, Purple y Forellenschluss fueron seleccionadas como las variedades con el mejor desempeño integral y constituyen el material vegetal más adecuado para las siguientes etapas del proyecto, orientadas a evaluar el efecto del cultivo intercalado sobre la calidad funcional de la lechuga.

Keywords: lactuca sativa, variabilidad varietal, actividad antioxidante
Financing: Proyecto ANID/FONDECYT N.° 1230587Beca de Doctorado Nacional ANID/CONICYT N.° 21241225DIUFRO N.° 250045
Acknowledgments: Proyecto FONDECYT N°1230587 Beca de Doctorado Nacional ANID N°21241225UFRO: proyecto DIUFRO N°250045

Disclosure of conflict of interest: No existen conflictos de interés en este estudio

544
BR913TT
DESARROLLO Y EVALUACIÓN DE ACEPTABILIDAD DE ALIMENTOS FUNCIONALES DE ALTO VALOR NUTRICIONAL EN ESCOLARES MEXICANOS.
Laura Alejandra Vazquez Aguilar[1,2], Cindy Joanna Caballero Prado[3], Juan Manuel Ballesteros-Torres[4], Anayansi Escalante-Aburto[5], Natalia Ávila Olguín[3], Alondra Jazmín García Zacarías[3]
(1) Universidad de Guadalajara, Departamento de Ciencias de la Salud, Centro Universitario de los Valles, Carr. a Guadalajara km. 45.5, Ameca 46600, Jalisco, México. (2) Universidad de Sonora, Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos, Facultad Interdisciplinaria de Ciencias Biológicas y de Salud, Bulevar Luis Encinas y Rosales S/N, Colonia Centro 83000, Hermosillo, México. (3) Universidad de Monterrey, Departamento de Nutrición, Escuela de Ciencias Aliadas de la Salud, Av. Morones Prieto 4500 Pte, San Pedro Garza García 66238, Nuevo León, México. (4) Universidad Autónoma de Nuevo León, Departamento de Microbiología e Inmunología, Ciencias Biológicas, Ave. Universidad s/n, Cd. Universitaria, San Nicolás de los Garza 66450, Nuvo Léon, México (5) Tecnológico de Monterrey, Institute for Obesity Research, Escuela de Ingeniería y Ciencias, Ave. Eugenio Garza Sada 2501, Nuevo León, México.
Resumen. Antecedentes: El consumo elevado de alimentos ultraprocesados en la infancia se asocia con patrones alimentarios de bajo valor nutricional y mayor riesgo de sobrepeso y obesidad. **Objetivo:** Desarrollo, aceptabilidad y preferencia de dos productos alimenticios de alto valor nutricional: chips a base de zanahoria y nopal, y un cereal de zanahoria y cacao. **Métodos:** Ambos productos fueron elaborados mediante horneado utilizando ingredientes naturales. Se realizó su caracterización nutrimental conforme a los criterios establecidos en la "Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria." La aceptabilidad se evaluó en escolares de 8 a 12 años mediante una escala hedónica facial de cinco puntos, bajo un diseño de ceguera simple y presentación aleatoria de las muestras. Para el análisis estadístico se emplearon las pruebas de chi cuadrada, Friedman y Wilcoxon utilizando el software SPSS versión 23. **Resultados:** El cereal presentó un contenido de 7 g de proteína y 9 g de fibra por cada 100 g, mientras que las chips aportaron 7 g de proteína y 20 g de fibra/100 g. Ninguno de los productos excedió el contenido de azúcares añadidos ni grasas saturadas o trans, lo que sugiere un perfil nutricional más favorable en comparación con snacks ultraprocesados. En la evaluación sensorial, el cereal obtuvo mayor aceptabilidad, particularmente en los atributos de sabor y aroma, mientras que la textura fue el atributo menos valorado. El análisis estadístico mostró una mayor preferencia por el sabor del cereal en comparación con su textura y con el sabor de las chips. **Conclusiones:** Ambos productos presentaron un perfil nutricional favorable por su aporte de proteína y fibra, así como por la ausencia de grasas trans y azúcares añadidos, destacando el cereal por su mayor aceptabilidad sensorial.
Keywords: alimentos funcionales, aceptación sensorial, nutrición infantil
Financing: No se cuenta con financiamiento otorgado para este trabajo de investigación
Acknowledgments: Agradecemos a los escolares participantes y a la UDEM por su apoyo en esta investigación
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflicto de interés que reportar

545
CD215QH
VALORIZAÇÃO DO BAGAÇO DE MALTE: DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE FARINHA PARA ECONOMIA CIRCULAR.
Valorización del bagazo de malta: desarrollo y caracterización de harina para economía circular.
Monique Souza da Rocha[1], Carlos Eduardo de Faria Cardoso[1], Lorena Rufino Sigolo[1], Márcia Braga Stroke[1], Rosimara Couto V. de Noronha[2]
(1) Centro Universitário Serra dos Órgãos - UNIFESO, Nutrição, Teresópolis, Brasil. (2) Universidade Federal Fluminense (UFF), Programa de Pós-Graduação em Ciências da Nutrição, Rio de Janeiro, Brasil
Resumo. Contexto: O aproveitamento de subprodutos industriais surge como um promotor de sustentabilidade e economia circular, reduzindo desperdícios e incentivando inovação. Nesse contexto, o bagaço de malte, principal resíduo da indústria cervejeira, possui alto valor nutricional, mas ainda é subutilizado, evidenciando potencial para reinserção na cadeia produtiva com maior valor agregado. **Objetivo(s)**: Desenvolver e caracterizar uma farinha obtida a partir do bagaço de malte, investigando seu potencial funcional e sua viabilidade tecnológica como ingrediente na indústria de alimentos. **Metodologia**: Estudo experimental com bagaço de malte de microcervejaria certificada, submetido à secagem (80°C/5h) e moagem. Foram realizadas análises físico-química em triplicata, incluindo composição centesimal (umidade, proteínas, lipídios, cinzas, carboidratos e fibras), atividade de água *(Aw)*, valor energético, colorimetria, fenólicos totais e atividade antioxidante. Os dados foram analisados por meio de estatística descritiva e inferencial, utilizando análise de variância (ANOVA) com nível de significância de 5%. **Resultados**: Após a secagem a umidade foi reduzida de 78,3% para 3,72%, bem como a *Aw* de 0,86 para 0,37, indicando maior estabilidade e potencial de conservação microbiológica. Houve aumento expressivo nos teores de proteínas (7,33 para 19,66%/100g) e fibra bruta (3,58 para 19,96%/100g) e valor energético (417,24 kcal/100g). A fração lipídica e mineral, manteve-se estável. Alterações colorimétricas expressivas após o processamento (ΔE = 33,79) evidenciam o impacto do processamento na aparencia do ingrediente, com aumento da luminosidade e intensificação de tons amarelados. Do ponto de vista funcional, a farinha apresentou elevados teores fenólicos totais (± 312 mg EAG/100g) e atividade antioxidante significativa (2238 µmol TE/g), confirmando a presença de compostos bioativos de interesse. **Conclusões**: A farinha de bagaço de malte mostrou-se uma alternativa promissora como ingrediente sustentável e funcional para a indústria de alimentos, contribuindo para a redução de resíduos e valorização de subprodutos, transformando sua condição de resíduo e fortalecendo práticas alinhadas à economia circular.
Keywords: resíduos, alimentos, ciência de alimentos
Financing: Unifeso
Disclosure of conflict of interest: Não há conflito de interesses

546
CD633CP
COOCURRENCIA DE MICOTOXINAS REGULADAS Y CITRININA EN ALIMENTOS DERIVADOS DE CEREALES COMERCIALIZADOS EN CHILE
Claudia Foerster[1], Liliam Monsalve[1]
(1) Universidad de O'Higgins, Laboratorio de Inocuidad Alimentaria, Instituto de Ciencias Agroalimentarias, Animales y Ambientales (ICA3), Ruta 90, KM 3, San Fernando, Chile, San Fernando, Región de O'Higgins, Chile
Resumen. Introducción: El elevado consumo de productos derivados de cereales en Chile puede contribuir significativa-

mente a la exposición dietaria a micotoxinas. Sin embargo, la información sobre coocurrencia de micotoxinas reguladas y no reguladas, como la citrinina (CIT), sigue siendo limitada. **Objetivo:** Caracterizar patrones de contaminación por múltiples micotoxinas y estimar preliminarmente la exposición dietaria y el riesgo asociados al consumo de productos derivados de cereales. **Metodología:** Se analizaron 90 productos, incluyendo harinas comerciales (n=21), avena (n=39) y arroz blanco e integral (n=30), mediante inmunoensayos competitivos específicos para cada matriz. Las harinas se analizaron simultáneamente para siete micotoxinas mediante tecnología Biochip Array y un subgrupo (n=13) adicionalmente para CIT mediante ELISA. Se estimaron la ingesta diaria (EDI) y el margen de exposición (MOE) para ocratoxina A (OTA) y aflatoxinas considerando escenarios de consumo de productos de trigo (250 g/día) y maíz (50 g/día) en adultos y niños. **Resultados:** El 67% de las harinas presentó dos o más micotoxinas. La combinación predominante fue OTA-AFG1 (57%), seguida de OTA-CIT y ZEA-AFG1 (19% cada una), observándose además combinaciones de tres y cuatro micotoxinas. OTA presentó alta ocurrencia en harinas de trigo (70%) y otros granos (86%), mientras AFG1 fue la aflatoxina predominante. CIT fue detectada en 70% de las harinas de trigo. La EDI fue 1,32–3,30 ng/kg pc/día para OTA y 0,46–5,17 ng/kg pc/día para aflatoxinas, con MOE de 4.394–10.985 y 77–870, respectivamente, observándose los escenarios de mayor exposición en niños. **Conclusiones:** La frecuente coocurrencia de micotoxinas y los escenarios de exposición identificados evidencian la necesidad de avanzar desde la vigilancia de contaminantes individuales hacia estrategias que incorporen coexposición y micotoxinas no reguladas en alimentos de alto consumo.

Keywords: micotoxinas; exposición dietaria; inocuidad alimentaria.
Financing: Universidad de O'Higgins mediante fondos internos.
Disclosure of conflict of interest: No se declaran conflictos de interés.

547
CG568MM

DESARROLLO Y EVALUACIÓN DE NUTRIMETAS: UNA APLICACIÓN MÓVIL PARA MONITOREO DE METAS DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE

Giselle Zúñiga Flores[1], Christian Quesada López[2,3], José Víquez Ramírez[2,3], Melissa L. Jensen[1]
(1) Universidad de Costa Rica, Escuela de Nutrición, Facultad de Medicina, San José, Costa Rica. (2) Universidad de Costa Rica, Escuela de Ciencias de la Computación e Informática, San José, Costa Rica (3) Universidad de Costa Rica, Centro de Investigación en Tecnologías de Información y Comunicación, San José, Costa Rica.

Resumen. Contexto: La inadecuada calidad de la dieta constituye un problema de salud pública ampliamente documentado. En este contexto, se requieren estrategias innovadoras que faciliten la adopción de hábitos saludables. NutriMetas es una aplicación móvil diseñada para apoyar el monitoreo de metas de alimentación saludable. **Objetivos:** Describir el desarrollo de NutriMetas y evaluar su uso en un entorno simulado. **Metodología:** Se realizaron ajustes a la versión original de la aplicación para mejorar la usabilidad y priorizar metas de cambio conductual, en lugar de indicadores antropométricos o bioquímicos. Además, se integró un componente educativo alineado con las Guías Alimentarias para Costa Rica. Las personas participantes (n=24) utilizaron la aplicación durante cuatro semanas, alternando dos semanas entre el rol de paciente y de profesional en nutrición. Las percepciones se capturaron mediante el mHealth App Usability Questionnaire (MAUQ) y el User Experience Questionnaire (UEQ), complementadas con dos grupos focales. **Resultados:** La usabilidad de NutriMetas presentó valoraciones positivas en sus diferentes dimensiones: facilidad de uso (M=4.51, DE=0.20), interfaz y satisfacción (M=4.30, DE=0.25) y utilidad (M=3.62, DE=0.68). Para la experiencia de usuario, también se obtuvieron puntuaciones positivas: atracción (M=1.87, DE=0.66) y controlabilidad (M=1.86, DE=0.58) se ubicaron como "excelentes" en el *benchmark*, mientras que transparencia (M=1.85, DE=0.99) y novedad (M=1.31, DE=1.0) se clasificaron como "buenas"; eficiencia (M=1.32, DE=0.71) y estimulación (M=1.19, DE=0.74) se situaron "arriba del promedio". Los hallazgos cualitativos identificaron fortalezas relacionadas con la claridad de la interfaz y el enfoque en metas conductuales, así como oportunidades de mejora en aspectos de navegación, notificaciones, inclusión de gamificación, y necesidad de flexibilizar el sistema de establecimiento de metas. **Conclusiones:** NutriMetas mostró usabilidad percibida favorable y aceptabilidad en condiciones simuladas. Se recomienda realizar estudios adicionales en entornos reales para evaluar la factibilidad de su implementación y explorar su contribución a la mejora de la calidad de la dieta.

Keywords: salud móvil, aplicación móvil, mHealth
Financing: Proyecto 834-C3-181 de la Vicerrectoría de Investigación de la Universidad de Costa Rica (DIPROVID).
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflictos de interés que reportar.

548
DF826DG

VALIDATION OF EUROMONITOR DATA TO ESTIMATE THE CALORIC CONTRIBUTION OF ULTRA-PROCESSED FOODS

Giovanna Calixto Andrade[1,2], Vinicius de Souza Mazzali[1], Raquel Xavier Bretas Marzagão[3], Thays Nascimento Souza[1]
(1) Universidade de São Paulo, Departamento de Nutrição, Faculdade de Saúde Pública, São Paulo, Brasil. (2) Universidade Federal de São Paulo, Departamento de Saúde Coletiva, Escola Paulista de Enfermagem, São Paulo, Brasil. (3) Universidade Presbiteriana Mackenzie, Centro de Ciências Biológicas e da Saúde, São Paulo, Brasil.

Abstract. Introduction: Sales and household food acquisition data have been increasingly used in the literature as proxies to assess population dietary patterns. Data from continuous monitoring systems, such as Euromonitor International, offer important advantages due to their annual data collection, allowing for the monitoring and surveillance of food sales over time. However, it is essential to validate these data before their use as proxies for dietary intake. **Objective:** To validate Euromonitor food sales data as a metric to estimate the caloric share of ultra-processed foods (UPF) in the Brazilian population's diet. **Methods:** Euromonitor data, expressed in calories, were obtained for the years 2010 and 2018. Food categories were classified according to the Classificação Nova into ultra-processed and non-ultra-processed foods. To validate Euromonitor estimates, results were compared with data from the household food acquisition module of the Household Budget Survey conducted by IBGE in 2008–2009 and 2017–2018. Comparisons were based on the percentage of caloric contribution of UPF and non-UPF, including absolute differences in percentage points and evaluation of temporal trends between data sources. **Results:** The caloric share of UPF estimated by Euromonitor was 21.1% in 2010 and 21.7% in 2018, compared to 17.3% in 2009 and 19.4% in 2018 in the survey data. Absolute differences were 3.8 and 2.3 percentage points, respectively. Both sources showed an increasing trend in UPF contribution over time, although Euromonitor consistently overestimated UPF participation. Conversely, non-ultra-processed foods were underestimated in Euromonitor data

compared to survey estimates.
Conclusions: Findings suggest that Euromonitor data can be used as a proxy to estimate the caloric contribution of ultra-processed foods in the Brazilian diet. However, results should be interpreted with caution due to systematic differences between data sources.
Keywords: euromonitor, ultra-processed food
Financing: This study was funded by FAPESP (São Paulo Research Foundation), grant number 2024/19791-2.
Disclosure of conflict of interest: none

549
DH938PQ

PROCESO DIGESTIVO *IN VITRO* DE COMPLEJOS ALMIDÓN-COMPUESTOS BIOACTIVOS COMO INGREDIENTES FUNCIONALES

Perla Osorio Díaz[1], María Antonia Hernández Aguirre[1], Josué Moreno Zaragoza[1], María del Carmen Núñez Santiago[1], Edith Agama Acevedo[1]
(1) Instituto Politécnico Nacional, Centro de Desarrollo de Productos Bióticos, Departamento de Desarrollo Tecnológico, Yautepec, Morelos, México.
Resumen. El consumo de frutas y verduras se recomienda para prevenir enfermedades crónicas no transmisibles debido a su contenido de compuestos bioactivos (CB), con potencial terapéutico; también el de tés o infusiones de plantas. Una desventaja de los CB es que pierden actividad durante su tránsito por el sistema digestivo, principalmente debido a las condiciones ácidas del estómago. Recientemente se ha propuesto el uso del almidón para formar complejos con moléculas de interés, como alternativa para proteger CB en el tracto gastrointestinal. Además, el complejo formado podría no ser hidrolizado por las enzimas digestivas durante su tránsito por el tracto gastrointestinal y, al llegar al colon, servir de sustrato para la microbiota, con un efecto antioxidante, por lo que podría integrarse en alimentos funcionales. El objetivo fue evaluar la liberación de CB a lo largo de las distintas fases del proceso de digestión simulado de un complejo almidón-CB. Se evaluaron los complejos almidón alto en amilosa-ácido gálico (HM-AG) y almidón-extracto de *Amphipterygium adstringens* (HM-AA) La formación de los complejos se realizó según la propuesta de Moreno-Zaragoza *et al.* (2025). La digestibilidad y la fermentabilidad colónicas *in vitro* según el protocolo INFOGEST 2.0. El contenido de polifenoles totales se determinó mediante el método descrito por Ruiz Canizales *et al.* (2019). La glucosa liberada mediante el método enzimático GOD-POD. La capacidad antioxidante (CA) mediante diferentes métodos: ABTS, DPPH y FRAP. En el complejo HM-AA se observó menor liberación de polifenoles, glucosa y CA durante las fases gástrica-intestinales; esto se interpreta como complejos mayormente estables. Durante la fermentación colónica, la concentración de polifenoles no difiere; sin embargo, la CA es mayor en los complejos HM-AG. La producción de butirato fue mayor en el complejo HM-AA. La estructura química del CB podría influir en los resultados, dado que el extracto es una mezcla de compuestos.
Keywords: almidón, compuestos bioactivos, digestibilidad in vitro
Financing: Se agradece a la SIP del IPN por el financiamiento a través del Proyecto SIP20260191.
Acknowledgments: Los autores agradecen a los programas SIBE de la COFAA y EDI de la SIP-IPN.
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran que no existen conflictos de interés relacionados con la realización y la presentación de este trabajo.

550
DL941PL

EVALUACIÓN DE UN PRETRATAMIENTO ENZIMÁTICO PARA LA LIBERACIÓN SELECTIVA DE FUCOIDANOS DESDE MACROCYSTIS PYRIFERA

Florencia Obreque[1], Allison Leyton[2], Mónica Rubilar[1], Sonia Millao[1]
(1) Universidad de la Frontera, Departamento de Química, Facultad de Ingeniería y Ciencias, Avenida Francisco Salazar 01145, Temuco, Chile. (2) Universidad de la Frontera, Vicerrectoría de Investigación y Postgrado, Núcleo Científico Tecnológico en Biorecursos, Avenida Francisco Salazar 01145, Temuco, Chile
Resumen. Contexto. Chile posee una destacada industria de macroalgas y es uno de los principales productores de especies pardas como *Macrocystis pyrifera*, fuente de fucoidanos, polisacáridos sulfatados con distintas propiedades de interés para las industrias alimentaria, farmacéutica y cosmética. Sin embargo, su extracción convencional emplea tratamientos químicos agresivos que pueden alterar su estructura y reducir su bioactividad. En este contexto, el presente trabajo propone un pretratamiento enzimático selectivo para desestructurar parcialmente la pared celular y facilitar la liberación de fucoidanos, ofreciendo una alternativa sostenible y escalable. **Objetivo.** Evaluar el efecto de las condiciones operacionales (tiempo, temperatura y pH) y de la relación celulasa:proteasa sobre la selectividad y eficiencia de un pretratamiento asistido por enzimas para favorecer la posterior extracción de fucoidanos. **Metodología.** Tras la recepción y acondicionamiento de la biomasa (lavado, secado a 55–60 °C, molienda y tamizado a ~1 mm), se realizó una hidrólisis enzimática con celulasas y proteasas comerciales. Las condiciones se optimizaron mediante un diseño Taguchi L9, evaluando tiempo (2, 4 y 6 h), temperatura (40, 50 y 60 °C), pH (4, 5 y 6) y relación celulasa:proteasa (1:3, 1:4 y 1:5). La selectividad se evaluó en el sobrenadante mediante polifenoles totales (Folin–Ciocalteu, indicador de ruptura celular, mayor es mejor) y grupos sulfatados ($BaCl_2$–gelatina, indicador de pérdida de fucoidanos, menor es mejor). **Resultados.** El pH y el tiempo influyeron significativamente en la liberación de polifenoles, mientras que la relación P:C fue el factor más relevante para minimizar la solubilización de grupos sulfatados. La condición óptima fue 40 °C, 6 h, pH 6 y relación celulasa:proteasa 1:5, liberando 22,87±0,25 mg GAE/g ms de biomasa y 4,57±0,58 mg de sulfato de sodio/g ms. **Conclusiones.** El pretratamiento enzimático permitió desestructurar selectivamente la pared celular, minimizando la pérdida prematura de grupos sulfatos y constituyendo una alternativa sostenible para su posterior extracción.
Keywords: pretratamiento enzimático, fucoidanos, macrocystis pyrifera
Financing: Fondecyt Regular N°1260803, Parcialmente Dirección de Investigación UFRO.
Acknowledgments: Se agradece el financiamiento de Fondecyt Regular N°1260803 y el apoyo del Laboratorio UTP UFRO.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

551
DM372GN

INTERVENCIÓN EDUCATIVA CON UN PRODUCTO INNOVADOR PARA PROMOVER LOS ALIMENTOS FUNCIONALES ANTE EMBUTIDOS ULTRA PROCESADOS

Karen Chacón Torres[1], Javiera Castro Navarrete[1], Carolinne Acuña Hernández[1], Sharon Viscardi[1]
(1) Universidad Católica de Temuco, Departamento de Procesos Diagnóstico y Evaluación, Facultad de las Ciencias de la Salud, Manuel Montt 056, Temuco, Chile

Resumen. **Contexto:** El consumo de embutidos ultra procesados son uno de los factores por el cual se generan enfermedades cardiometabólicas y cáncer de colon rectal. En Chile, el consumo de embutidos y la prevalencia de estas enfermedades ha ido en aumento en los últimos años. En este contexto, los alimentos funcionales han surgido como una estrategia para mejorar la calidad de la dieta, donde como los champiñones (*Agaricus bisporus*) y el maqui (*Aristotelia chilensis*) son parte de ellos, tanto por sus propiedades antioxidantes y sus beneficios metabólicos. **Objetivo:** Desarrollar una intervención educativa nutricional mediante la elaboración y degustación de una preparación a base de champiñón *(Agaricus bisporus)* y maqui (*Aristotelia chilensis)* para promover el consumo de alimentos funcionales y mejorar los hábitos alimentarios en población adulta. **Metodología:** Utilizar parámetros de consumos de alimentos funcionales y ultra procesados, desarrollando una intervención educativa y generando análisis de datos de consumo de alimentos y aprendizaje obtenidos. **Resultados:** La intervención educativa nutricional generó una mejora significativa en los hábitos alimentarios de la población adulta, prefiriendo utilizar los alimentos funcionales en sus preparaciones diarias.
Keywords: alimento funcional, ultra procesados, hábitos
Financing: Fondecyt regular 1250993
Acknowledgments: Familia, docente guía Sharon Viscardi, Universidad Católica de Temuco
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

552
DM547NC

GOMITAS FORTIFICADAS CON SULFATO FERROSO Y SU ACEPTABILIDAD EN NIÑOS MENORES DE 5 AÑOS

Adelaida Giovanna Viza Salas[1], Juana Marisol Ccalla Sucapuca[1], Indira Paola Salas Yerba[1]
(1) Universidad Nacional del Altiplano, Puno, Ciencias de la Salud, Av. Sesquicentenario N.° 1150., Puno, Perú
Resumen. Se evaluó la aceptabilidad de gomitas fortificadas con sulfato ferroso en niños de 3 a 5 años de una Institución Educativa Inicial de la ciudad de Puno - Perú, durante el año 2025. Se desarrolló bajo un enfoque cuantitativo, de tipo aplicativo y con diseño cuasi-experimental. La población estuvo conformada por 205 estudiantes y la muestra fue seleccionada mediante muestreo aleatorio simple, incluyó a 134 niños. Para la recolección de datos se empleó una ficha de observación y una escala hedónica de tres opciones, diseñada especialmente para menores de cinco años, con el propósito de evaluar la aceptabilidad sensorial del producto. Los resultados evidenciaron aceptación de las gomitas fortificadas, el 91,0 % de los niños expresó que “les gustó”, mientras que un 5,2 % mostró indiferencia y solo un 3,7 % indicó que “no les gustó”. Estos resultados nos indican que el producto elaborado presenta características organolépticas aceptables para la población infantil, lo que favorece su consumo voluntario y continuo. En conclusión, las gomitas fortificadas elaboradas con sulfato ferroso representan una alternativa para contribuir a la suplementación de hierro en la etapa preescolar. Su alta palatabilidad y aceptación sensorial refuerzan su potencial inclusión en programas de alimentación escolar y estrategias de salud pública orientadas a la prevención de la anemia infantil, evidenciándose que la innovación en formatos de suplementación puede mejorar la adherencia y el impacto nutricional en poblaciones vulnerables.
Keywords: aceptabilidad, gomitas fortificadas, sulfato ferroso
Financing: Autofinanciado
Acknowledgments: Universidad Nacional del Altiplano - Escuela Profesional de Nutrición Humana
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflictos de interés relacionados con esta investigación.

553
FL763SK

VALORIZACIÓN INDUSTRIAL DE LA CÁSCARA DE TUNA ANARANJADA (OPUNTIA FICUS-INDICA) COMO FUENTE SOSTENIBLE DE BETAXANTINAS

Catherine Hernández[1], **Daniela Soto Madrid**[1], Carmen Sáenz[1]
(1) Universidad de Chile, Departamento de Agroindustria y Enología, Facultad de Ciencias Agronómicas, Av. Santa Rosa 11315, La Pintana, Santiago, Chile
Resumen. La tuna anaranjada (*Opuntia ficus-indica*) es una fuente de pigmentos naturales hidrosolubles, específicamente betaxantinas, presentes tanto en pulpa como en cáscara. La cáscara representa entre el 45-50% del peso del fruto; su descarte inadecuado genera focos de contaminación, sin embargo, este bioresiduo ofrece una alternativa sostenible frente a la demanda de colorantes naturales. El objetivo fue evaluar las características físicas, químicas y el contenido de betaxantinas en la cáscara de tuna anaranjada (CT) en comparación a la pulpa (PT) para determinar su potencial uso industrial. Se procesaron frutos cosechados en marzo de 2026 mediante prensa de tornillo (tamiz de 2 mm) separando cáscara de pulpa. Las muestras homogeneizadas se almacenaron a -20 °C para su posterior análisis. Se caracterizaron en cuanto a pH, sólidos solubles (°Brix) y acidez titulable (%); asimismo, se cuantificó el contenido de polifenoles totales y la concentración de betaxantinas mediante espectrofotometría. Finalmente, se evaluó la estabilidad del pigmento durante 48 horas empleando los parámetros de color CIELab*. Los resultados mostraron diferencias entre CT y PT en pH (5,63 ± 0,08; 6,15 ± 0,2), sólidos solubles (13,33 ± 0,37; 12,85 ± 0,5 °Brix) y acidez (0,06 ± 0,01%; 0,04 ± 0,01%). La CT presentó un contenido de polifenoles significativamente mayor ($p<0,05$) (140,36 ± 24,98 mg GAE/100 g peso fresco) en comparación con PT (51,60 ± 8,55 mg GAE/100 g peso fresco). Aunque la PT mostró un valor ligeramente superior de betaxantinas (10,04 ± 0,7 mg/100g peso fresco) frente a la CT (8,6 ± 0,57mg/100g peso fresco), esta diferencia no fue estadísticamente significativa ($p>0,05$). Notablemente, la cáscara mostró una mayor estabilidad de color con un ΔE menor (3,75 ± 0,11) frente a la pulpa (4,72 ± 0,06). Estos resultados evidencian el alto potencial de la cáscara de tuna anaranjada como una fuente sostenible de colorantes hidrosolubles.
Keywords: opuntia ficus-indica, colorantes naturales, economía circular
Financing: Laboratorio de Productos Vegetales del Departamento de Agroindustria y Enología
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

554
FP561DF

CRITÉRIOS PARA AVALIAÇÃO DE REFEIÇÕES PRINCIPAIS UTILIZANDO FERRAMENTA DE RECONHECIMENTO DE IMAGEM POR INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL

Criterios para evaluación de comidas principales utilizando herramienta de reconocimiento de imágenes por Inteligência Artificial

Catharina Salees Carraturi Pereira[1,2], Kamila Tiemann Gabe[1,2], Agatha Cosmo de Moura Balbino[1,2]
(1) Universidade de São Paulo, Departamento de Nutrição, Faculdade de Saúde Pública, Avenida Doutor Arnaldo, 715, São Paulo, Brasil. (2) Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde da Universidade de São Paulo, Departamento de Nutrição, Faculdade de Saúde Pública, Avenida Doutor Arnaldo, 715, São Paulo, Brasil
Resumo. Contexto: O Guia Alimentar para a População Brasileira apresenta diretrizes alimentares. Porém, com o aumen-

to do consumo de alimentos ultraprocessados, faz-se importante ampliar métodos para sua disseminação. Tendo em vista a popularização do uso da inteligência artificial, utilizá-la com finalidade educativa representa uma alternativa promissora. **Objetivo:** Testar critérios para avaliação de refeições principais, segundo recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira, utilizando ferramenta de reconhecimento de imagem por inteligência artificial. **Metodologia:** Os critérios foram elaborados em Eixo 1, adesão à Regra de Ouro, segundo capítulo dois do Guia, ao valorizar presença de alimentos in natura e minimamente processados, desestimulando ultraprocessados. E Eixo 2, combinação de grupos alimentares, baseado no capítulo três, estímulo de presença de leguminosas e hortaliças, e orientações a outros grupos alimentares. Adotou-se uma plataforma utilizando ChatGPT-5.mini no modo agente, estruturada em duas interfaces complementares. A primeira opera como base interpretativa dos critérios estabelecidos, por meio de prompt com capítulos do Guia sintetizados. A segunda atua como subagente operacional, solicitando feedback educativo a partir de regras práticas segundo critérios definidos. Houve pré-testagem da ferramenta em dois grupos de imagens: padrão ouro, refeições saudáveis segundo o Guia (n=10) e imagens de refeições com presença ou baseadas em alimentos ultraprocessados (n=15). **Resultados:** Em 7 de 25 testes, foram observadas inconsistências quanto à identificação de leguminosas e classificação e orientação de grupos alimentares. Ajustou-se o prompt visando tais fragilidades e foram obtidas respostas satisfatórias, porém persistência de erros (4 de 25 testes) quanto à identificação de leguminosas e classificação. **Conclusões:** A ferramenta gerou feedbacks satisfatórios segundo o Guia, apesar de inconsistências. Próximo passo: validação detalhada das avaliações mediante refeições reais provenientes de dados da Pesquisa de Orçamentos Familiares. Os critérios desenvolvidos aqui serão incorporados em aplicativo móvel para promoção de educação alimentar, que contará com avaliação de imagens por IA.

Keywords: inteligência artificial, classificação NOVA, saúde digital
Financing: Edital Transdisciplinar do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) 21/2023 - 445897/2023-6, Brasil.
Acknowledgments: Às integrantes da equipe PREDIBRA pela colaboração e Faculdade de Saúde Pública USP pelo suporte.
Disclosure of conflict of interest: Não há conflito de interesse a ser reportado.

555
FT534MC

LA INSEGURIDAD HÍDRICA Y SUS REPERCUSIONES EN SALUD Y ALIMENTACIÓN EN LAS AFUERAS

Luziene Silva[1,2], **Luziene Silva**[1,2], Isabela Andrade de Souza Gomes[2], Juliana Chaves Barbosa[1,2], Juliana Schober Gonçalves Lima[3], Rosana Salles-Costa[1,2]
(1) Universidade Federal do Rio de Janeiro, Instituto de Nutrição Josué de Castro, Programa de Pós-Graduação em Nutrição, Cidade Universitária/Ilha do Fundão, Rio de Janeiro, Brasil. (2) Universidade Federal do Rio de Janeiro, Grupo Interdisciplinar sobre Segurança Alimentar e Nutricional, Instituto de Nutrição Josué de Caastro, Cidade Universitária/Fundão, Rio de Janeiro, Brasil. (3) Universidade Federal de Sergipe, Departamento de Engenharia de Pesca e Aquicultura, Faculdade de Engenharia de Pesca, Cidade Universitária Prof. José Aloísio de Campos, Av. Marcelo Deda Chagas, s/n, Bairro Rosa Elze, São Cristovão/SE, Brasil

Resumo. Contexto: O acesso à água potável é condição essencial para a existência humana. No campo da Segurança Alimentar e Nutricional, a água é elemento fundamental para garantir o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), sendo indispensável para a produção, higienização, preparo e consumo de alimentos. Em territórios urbanos periféricos, marcados por precariedade no abastecimento de água, a Insegurança Hídrica Domiciliar (IHD) afeta as condições de vida das famílias. **Objetivo:** Avaliar como as experiências vivenciadas de IHD repercutem na saúde e na alimentação em contexto urbano periférico do município do Rio de Janeiro**. Metodologia:** Estudo qualitativo realizado com dados de Grupos Focais (GFs), utilizando a versão em português da escala Household Water Insecurity Experiences (HWISE) para estimular discussões sobre experiências relacionadas à IHD. Os GFs foram registrados por gravação de áudio e posterior transcrição integral. A análise ocorreu a partir da leitura das transcrições, com extração de temáticas relacionadas ao acesso e disponibilidade de água, mudanças na rotina doméstica e repercussões na saúde e alimentação. O estudo foi aprovado por Comitê de Ética em Pesquisa**. Resultados:** As narrativas evidenciaram que a IHD repercute intensamente no cotidiano dos participantes, sobretudo na saúde e alimentação. Relatos associaram o consumo de água de baixa qualidade e limitações de higiene ao aumento de agravos, como diarreias: “A criança toma uma água que às vezes não está tão boa, aí fica com dor de barriga”. A escassez de água também alterou práticas alimentares, favorecendo alimentos ultraprocessados e reduzindo o consumo de alimentos in natura devido à necessidade de água para higienização e preparo. Além disso, a compra de água mineral elevou os gastos domésticos. **Conclusões**: A IHD ultrapassa a dimensão do acesso à água, revelando desigualdades territoriais que repercutem na saúde, nas práticas alimentares e na qualidade de vida das famílias periféricas do Rio de Janeiro.

Keywords: agua, saúde, alimentação, insegurança hídrica
Financing: Fundação Carlos Chagas Filho de Amparo à Pesquisa no Estado do Rio de Janeiro, Brasil
Acknowledgments: Ao GISAN-Grupo Interdisciplinar sobre Segurança Alimentar e Nutricional, UFRJ.
Disclosure of conflict of interest: Não temos conflito de interesse para reportar

556
GH847MK

IQR-FOTO REVISADO: CONFIANZA DE EVALUADORES NA ANÁLISIS DE REFEIÇÕES POR REGISTROS FOTOGRÁFICOS

Lahis Cristina Morais de Moura[1], Stephanie Silva Rossano do Amaral[2], Ivania Juliane Ribeiro[1], Josiane Steluti[2]
(1) Universidade Federal de São Paulo, Programa de Pós-Graduação em Nutrição (PPGNUT), Escola Paulista de Medicina, São Paulo, Brasil. (2) Universidade Federal de São Paulo, Departamento de Políticas Públicas e Saúde Coletiva, Instituto Saúde e Sociedade, Santos, São Paulo.

Resumo. Introdução: A compreensão dos impactos ambientais decorrentes da produção e do consumo de alimentos tem impulsionado o desenvolvimento de métricas que integrem a dimensão ambiental à avaliação da qualidade da alimentação. **Objetivo:** Avaliar o grau de confiança de avaliadores na aplicação do Índice de Qualidade da Refeição a partir do Registro Fotográfico (IQR-Foto Revisado) para a caracterização de refeições quanto às dimensões nutricional e de sustentabilidade ambiental. **Métodos:** Estudo metodológico e descritivo, conduzido com três avaliadores previamente treinados para a aplicação do IQR-Foto Revisado em 90 registros fotográficos de refeições. O grau de confiança (baixa, moderada e alta) foi avaliado para cada componente de acordo com os parâmetros

necessários à aplicação do índice, considerando a segurança na identificação e classificação das imagens de refeições. **Resultados:** O IQR-Foto Revisado é composto por 12 componentes, sendo nove da dimensão nutricional e três da dimensão de sustentabilidade ambiental, com caráter quali-quantitativo e maiores escores indicando melhor qualidade da refeição. Observou-se predominância de alta confiança entre os avaliadores na aplicação dos componentes do índice. Entretanto, os componentes relacionados ao consumo de proteínas de origem animal apresentaram menor confiança para um dos avaliadores. Na dimensão nutricional, o componente 1, "consumo de carnes, pescados, ovos e queijos", e, na dimensão de sustentabilidade ambiental, o componente 3, "consumo de carne bovina e outras proteínas animais", apresentaram, para o mesmo avaliador, 42,2% das respostas classificadas como confiança moderada, enquanto, para os demais avaliadores, predominou a alta confiança na aplicação dos componentes do índice. **Conclusão:** O índice constitui uma proposta inovadora para a avaliação integrada da qualidade nutricional e da sustentabilidade ambiental de refeições por meio de registros fotográficos. A elevada confiança observada para a maioria dos componentes reforça sua aplicabilidade, enquanto aqueles que apresentaram menor confiança podem indicar pontos que demandam maior instrução e atenção durante sua aplicação.

Keywords: refeições, grau de confiança, registro fotográfico
Financing: Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (Fapesp)
Disclosure of conflict of interest: Não temos conflito de interesse.

557

GK875LR

BASE DE DATOS DE FOLATOS EN ALIMENTOS CHILENOS AJUSTADA A LA FORTIFICACIÓN NACIONAL.

Tamara Bustamante Gomez[1], Ana Pereira[1]
(1) Universidad de Chile, Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos, El Líbano 5224, Santiago, Chile.

Resumen. Introducción: Diversos países han implementado la fortificación con ácido fólico (AF) como estrategia de salud pública para prevenir defectos del tubo neural (DTN). En Chile, esta medida fue incorporada el año 2000 y significó una disminución del 50% en la tasa de DTN a un año de su implementación. Sin embargo, ha derivado en ingestas superiores a los niveles recomendados, lo que ha generado preocupación por potenciales efectos adversos, entre ellos el cáncer. Evaluar esta exposición requiere distinguir el folato natural del AF, distinción que las fuentes disponibles en Chile no permiten.
Objetivo: Desarrollar una base de datos de composición de folatos que permita estimar la ingesta desagregada, ajustada a los niveles de fortificación vigentes en Chile. **Metodología:** Se trabajó con la base de alimentos del software de recordatorios de 24 horas SER-24H. Cada alimento se clasificó según la disponibilidad de datos de folatos y se homologó con USDA FoodData Central, empleando tablas MINSAL y fichas PNAC como fuentes nacionales; 1.785 alimentos requirieron revisión individual y, en los fortificados, se aplicó un factor de ajuste correspondiente a la razón entre los niveles de fortificación chileno y estadounidense. El proceso se documentó en un protocolo versionado y en sintaxis reproducible de Stata. **Resultados:** El ajuste incrementó el contenido de AF en 28,6%: cada alimento elaborado con harina de trigo pasó de 78,1 a 100,4 µg de AF por 100 g. El 60,5% del folato total de la base corresponde a AF, y el 84% de este proviene de cereales, masas y panes.
Conclusión: La base permite estimar la ingesta de folatos desagregada y ajustada a la fortificación nacional. Constituye una herramienta científica reutilizable para monitorear la exposición poblacional y evaluar políticas alimentarias en Chile.

Keywords: ácido fólico, alimentos fortificados, composición de alimentos
Financing: FONDECYT No11170670.
Acknowledgments: Al Centro de Investigación en Ambientes Alimentarios y Prevención de Enfermedades Crónicas Asociadas a la Nutrición.
Disclosure of conflict of interest: Declaro no tener conflicto de interés.

558

GQ728BD

DEVELOPMENT OF A THREE-COMPONENT NUTRIENT-DENSITY-CALCULATOR FOR MIXED DISHES TO GUIDE PRODUCT REFORMULATION AND INNOVATION

Desarrollo de una Calculadora de Densidad Nutricional de tres componentes para reformulación e innovación.

Veruska Calabretta[1], Jacqueline A. Schulz[1], Adam Drewnowski[2], Matthieu Maillot[3], **Carla Murillo**[1]
(1) Griffith Foods, Nutrition / R&D, Alsip, Illinois, USA. (2) Center for Public Health Nutrition, University of Washington, Seattle, Washington, USA. (3) MS-Nutrition, INRAE / Université Clermont Auvergne, Clermont-Ferrand, France.

Abstract. Objective: To develop a hybrid Nutrient Density Calculator (NDC) for mixed dishes to guide recipe reformulation and product innovation.**Methods:** Nutrient composition data for mixed dishes came from the US Department of Agriculture Food and Nutrient Database for Dietary Studies (FNDDS 2021-2023). Included were mixed dishes with vegetables, meat, poultry, seafood, grains or beans as main ingredients, pizza, sandwiches, burgers, Asian and Mexican dishes, potato and bean dishes, and nuts and seeds (n=1570). Observed portion sizes for mixed foods came from the National Health and Nutrition Examination Survey data (NHANES 2017-2020/2021-23). The three-component NDC643 was based on 6 nutrients (protein, fiber, calcium, iron, potassium, vitamin D) and 4 ingredients to encourage (fruits and vegetables, whole grains, pulses, nuts and seeds) and on 3 nutrients to limit (saturated fat, added or total sugar, sodium). An abbreviated version NDC343 used protein, fiber and calcium only. Nutrient density was calculated per portion size. Alternative NDC343 and NDC643 scores used different component weights. **Results:** Both NDC643 and NDC343 gave high scores to vegetables, pulses, and nuts and lower scores to meat-based dishes. Nutrient density scores were modified by differential weighting of score components. Equal weighting of the three components produced NDC scores that were correlated with Nutri-Score (r=-0.64 for NDC343 and -0.70 for NDC643) and Health Star Rating (r=-0.74 for NDC343 and -0.75 for NDC643) values for the same foods. Correlations with energy density were -0.25 for NDC343 and -0.33 for NDC643. The NDC 643 model was sensitive to recipe improvements for a variety of mixed dishes—even more so than the Nutri-Score or the Health Star Rating.**Conclusion:** The three component NDC model, combining both nutrients and ingredients, successfully captured nutrient density of mixed dishes and was sensitive to improvements in product recipes. Such improvements can be achieved by rebalancing product ingredients.

Keywords: nutrient density, mixed dishes, product innovation
Financing: Funding from Griffith Foods.
Disclosure of conflict of interest: This study was funded by Griffith Foods

559
HD596NN
PODCAST E COMUNICAÇÃO EM SAÚDE: EXPERIÊNCIA DO "ALIMENTE: NUTRIÇÃO E CIÊNCIA" CONTRA A DESINFORMAÇÃO
Podcast y comunicación en salud: experiencia de "Alimente: Nutrição e Ciência" contra la desinformación
Aline Silva de Aguiar[1], Ana Beatriz da Conceição Pereira[2], João Gabriel dos Santos Alves[3], Renato Moreira Nunes[4]
(1) Departamento de Nutrição e Dietética, Faculdade de Nutrição, Universidade Federal Fluminense, Niterói-RJ/Brasil. (2) Bolsista PIBIC/CNPq, Faculdade de Nutrição, Universidade Federal Fluminense, Niterói-RJ/Brasil. (3) Bolsista de extensão - PROEX/UFF, Instituto de Artes e Comunicação Social, Universidade Federal Fluminense, Niterói-RJ/Brasil. (4) Departamento de Nutrição, Instituto de Ciências Biológicas, Universidade Federal de Juiz de Fora, Juiz de Fora-MG, Brasil.
Resumo. Contexto: A expansão das mídias digitais modificou as estratégias de comunicação em saúde, especialmente com o aumento da desinformação nas redes sociais. Os podcasts surgem como ferramentas para decodificação do conhecimento científico em linguagem compreensível para diferentes públicos. O podcast "Alimente: Nutrição e Ciência", criado em 2020, divulga informações baseadas em evidências sobre alimentação, nutrição e saúde, além de compreender estratégias capazes de ampliar o engajamento da audiência em temas atuais da área de Nutrição. **Objetivo:** Apresentar dados recentes do podcast e analisar a relação entre as categorias temáticas dos episódios e as taxas de retenção da audiência. **Métodos:** Trata-se de um estudo transversal descritivo, baseado na análise de dados secundários da plataforma *Spotify for Podcasters*®, coletados em maio de 2026. Foram avaliadas métricas de reproduções, perfil demográfico da audiência, taxa de conversão de ouvintes e retenção dos episódios. **Resultados:** O podcast ultrapassou 96.200 reproduções e publicou 161 episódios até maio de 2026. A taxa de conversão de ouvintes atingiu 63,1%, indicando elevado engajamento da audiência. Observou-se predominância de ouvintes do gênero feminino (72,4%), com faixa etária entre 28 e 59 anos. Os dez episódios mais ouvidos abordaram comportamento alimentar, nutrição esportiva, inflamação, doenças crônicas não transmissíveis e saúde da mulher. O tempo médio dos episódios foi de 39 minutos, com retenção média de 17 minutos, correspondendo a uma taxa média de retenção de áudio de 42%. **Conclusão:** Os resultados sugerem que podcasts representam estratégias promissoras para comunicação em saúde, contribuindo para o enfrentamento da desinformação no ambiente digital e ampliando o acesso a informações baseadas em evidências, especialmente ao se considerar o tempo de escuta quando comparado à rapidez e ao consumo fragmentado de conteúdos em outras redes sociais.
Keywords: educação comunicação podcasts
Financing: PIBIC/CNPq; PROEX/UFF; PROEX/UFJF; CNPq 408774/2023-1; FAPERJ E-26/210.411/2024, E-26/210.018/2025, E-26/210.450/2026, Brasil.
Disclosure of conflict of interest: Não temos conflitos de interesse para declarar

560
HF214HK
EVOLUCIÓN DE UN LABORATORIO DE INNOVACIÓN DE ALIMENTOS FUNCIONALES: NUMILAB
Vianey Mendez Trujillo[1], Daniela González Méndez[1], Daniela González Valencia[1], Carlos Olvera Sandoval[1], Carolina Medina Zavala[1]
(1) Universidad Autónoma de Baja California, Nutrición, Facultad de Medicina y Nutrición, Humberto Torres Sanginés s/n, Centro Cívico; C.P. 21000, Mexicali, México.
Resumen. En la Facultad de Medicina y Nutrición de la Universidad Autónoma de Baja California se consolidó un escenario real de aprendizaje que articula servicio, innovación y formación profesional mediante el proyecto NUMILAB, iniciativa que ofrece un entorno formativo para que los estudiantes participen activamente en el diseño de entornos alimentarios saludables y desarrollo de prototipos alimentarios con enfoque tecnológico y social. El objetivo fue el desarrollo e implementación de NUMILAB para brindar servicios de análisis bromatológicos, de identificación de compuestos bioactivos, determinación de declaratoria nutricional, así como asesoría para reformulación de productos. En NUMILAB, desde su creación en 2022, se ha generado servicios de etiquetado de alimentos nacionales (n = 12); el servicio de determinación de compuestos bioactivos en los productos alimenticios (n = 10) y la asesoría de en la formulación y reformulación de productos alimenticios (n = 6) a productores, empresarios, emprendedores locales y regionales. El proyecto evolucionó a la generación de una línea denominada *Numisnack*, que generó alimentos tipo colaciones nutritivas y cero sellos de advertencia que beneficien a la salud de los consumidores. En lo anterior los estudiantes de pregrado (n = 16) y posgrado (n = 4) han sido un recurso valioso para su operatividad, no obstante, participan constantemente bajo supervisión académica, asumiendo responsabilidades progresivas conforme al grado de habilitación obtenido para cada proyecto. NUMILAB, representa un proyecto que permite generar soluciones innovadoras al sector de la nutrición humana. En donde la integración de los estudiantes, responsabilidad docente y vinculación con el sector productivo, le permiten a NUMLAB ser un programa estable y viable con un impacto en la formación de los estudiantes en el área de la tecnología alimentaria de la UABC.
Keywords: aprendizaje experiencial, innovación social, formación profesional.
Financing: Consejo de Vinculación de la Facultad de Medicina y Nutrición de la UABC
Acknowledgments: Universidad Autónoma de Baja California
Disclosure of conflict of interest: Sin conflicto de interés

561
HG865RP
VALORIZACIÓN DE VARIEDADES LOCALES DE POROTO COMÚN CHILENO MEDIANTE FERMENTACIÓN PARA LA ELABORACIÓN DE CONDIMENTOS TIPO MISO
Katherine Márquez[2], **Danela Silva-Ferrer**[1], Matías Rocha[1], Felipe Laurie[3]
(1) Centro de Estudios en Alimentos Procesados, Ave. Lircay S/N recinto CEAP, Talca, Chile. (2) Universidad del Bío-Bío, Departamento de Ingeniería en Alimentos, Facultad De Las Ciencias De La Salud Y De Los Alimentos, Ave. Andrés Bello 720, Chillán, Chile (3) Universidad de Talca, Departamento de Horticultura, Facultad de Ciencias Agrarias, Ave. Lircay S/N, Talca, Chile.
Resumen. La creciente demanda de alimentos vegetales sostenibles y diversificados ha impulsado la búsqueda de materias primas alternativas para productos fermentados. Aunque la soya constituye la principal leguminosa empleada en la producción de miso, los porotos comunes (*Phaseolus vulgaris* L.) podrían contribuir a diversificar las fuentes vegetales y valorizar recursos locales. El objetivo fue evaluar los cambios fisicoquímicos y bioquímicos durante la fermentación de condimentos tipo miso elaborados con las variedades de poroto común chileno 'Sapito' y 'Tórtola', utilizando soya como referencia. Los condimentos se elaboraron mediante fermentación en estado sólido con *Aspergillus oryzae*. El koji se obtuvo inoculando harina de arroz esterilizada con esporas de *A. oryzae* e incubándola

a 30 °C y 75% de humedad relativa durante 48 h. Las leguminosas hidratadas y autoclavadas fueron inoculadas con koji e incubadas a 30 °C durante 43 h. Luego se adicionó 12% (p/p) de NaCl y las pastas se fermentaron a 30 °C durante tres meses, con muestreos mensuales. Se determinaron pH, actividad de agua, sólidos solubles, contenido proteico, azúcares reductores, grupos amino libres, digestibilidad proteica *in vitro* y factores anti nutricionales. Los grupos amino libres mostraron perfiles diferenciados durante la fermentación según la materia prima. Al tercer mes, los RFOs disminuyeron aproximadamente 46% en Sapito y 43% en Tórtola, mientras que permanecieron prácticamente constantes en soya. El ácido fítico disminuyó en todos los tratamientos, alcanzando aproximadamente 0,05 g/100 g en Tórtola y 0,4 g/100 g en soya. Los inhibidores de tripsina fueron no detectables al tercer mes. La digestibilidad proteica *in vitro* alcanzó 82% en Sapito y 100% en Tórtola, frente a 20% en soya. Estos resultados evidencian el potencial de variedades locales de poroto como materias primas para desarrollar condimentos tipo miso con características nutricionales diferenciadas y contribuir a la diversificación de alimentos vegetales de origen regional.

Keywords: legumbres, fermentación estado sólido, ingrediente funcional
Financing: Fondecyt de Iniciacion N° 11231166FIC Regional Maule BIP 40.047.043-0.
Acknowledgments: CEAP-Tec CTI250009Fortalecimiento Científico CEAP R20F0001
Disclosure of conflict of interest: Los autores no declaran tener conflicto de interés

562
HJ654QL

EVALUACIÓN DE TRATAMIENTOS DE PRE-PROCESAMIENTO PARA OPTIMIZAR LA CALIDAD NUTRICIONAL E INOCUIDAD DE DURVILLAEA INCURVATA

Lucía Elena De la Fuente Jiménez[1], Alfonso Gutierréz[2], Luis Ríos[1]
(1) Universidad de Los Lagos, Acuicultura y Recursos Agroalimentarios, AV FUCHSLOCHER 1305, OSORNO, Chile. (2) Universidad de Los Lagos, Recursos Naturales y Medio Ambiente, Chinquihue Km 6, Puerto Montt, Chile.

Resumen. El cochayuyo (*Durvillaea incurvata*) es un alga parda de alto interés nutricional debido a su contenido de fibra dietaria, minerales y compuestos bioactivos. Sin embargo, su elevada concentración de sodio y la posible presencia de contaminantes marinos, como metales pesados, hacen necesario evaluar estrategias de pre-procesamiento que permitan mejorar su calidad nutricional e inocuidad sin afectar significativamente sus componentes funcionales. En este contexto, el objetivo del presente trabajo fue analizar el efecto de distintos tratamientos de remojo, cocción, secado y congelado sobre la composición proximal y mineral de muestras de cochayuyo provenientes de Valparaísoy Pucatrihue. Se aplicaron tres tratamientos principales: T1 (secado), T2 (remojo + secado) y T3 (remojo + cocción + secado). Adicionalmente, se evaluaron tratamientos húmedos intensivos (T4–T6) asociados a remojo, cocción y almacenamiento húmedo/congelado. Posteriormente, las muestras fueron analizadas mediante análisis proximal (humedad, proteínas, cenizas, fibra, carbohidratos) y composición mineral. Los tratamientos de remojo, cocción y congelación modificaron significativamentela composición proximal y mineral. Tanto en las muestras de Valparaíso y de Pucatrihue, los tratamientos T2 y T3 redujeron el contenido de sodio entre 38 y 42%. Los tratamientos más intensivos, que incluyen congelación, provocaron una disminución marcada de proteínas, fibra y minerales, asociada a la lixiviación. El tratamiento T1 logra la máxima conservación nutricional, pero alto en sodio y minerales, T2 mostró el mejor equilibrio entre la reducción de sodio y conservación nutricional, manteniendo niveles de proteínas y fibra dietaria en comparación con tratamientos más severos, T3 mayor reducción de sodio con pérdidas moderadas y T4-T6 máxima reducción de minerales y compuestos solubles, pero con pérdidas nutricionales severas. Desde una perspectiva tecnológica y nutricional los resultados sugieren que el cochayuyo fresco/húmedo tolera mejor los procesos de remojo y cocción, mientras que el cochayuyo previamente seco puede sufrir pérdidas más severas de compuestos solubles.

Keywords: durvillaea incurvata, pre-procesamientos, calidad nutricional
Financing: IDeA 25I10233
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

563
HP219TG

PROCESO DE VALIDACIÓN DE LAS ESCALAS DE INSEGURIDAD HÍDRICA EN ESTUDIOS POBLACIONALES: UNA REVISIÓN SISTEMÁTICA

Thainá Ferreira de Lima Ramadas[1], Juliana Chaves Barbosa[2], Luziene Silva[2], Camilla Cherol[2], Juliana de Bem Lignani[3], **Rosana Salles-Costa**[1,2]
(1) Universidade Federal do Rio de Janeiro, Instituto de Estudos em de Saúde Coletiva, Programa de Pós Graduação em Saúde Coletiva, Rio de Janeiro, Brasil. (2) Universidade Federal do Rio de Janeiro, Instituto de Nutrição, Programa de Pós Graduação em Nutrição, Rio de Janeiro, Brasil. (3) Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Instituto de Nutrição, Rio de Janeiro, Brasil.

Resumo. As mudanças climáticas intensificam a crise hídrica global e comprometem a disponibilidade e a qualidade da água, ampliando a insegurança hídrica (IH). Isso destaca a importância do uso de instrumentos de aferição que sejam capazes de aferir a IH em estudos populacionais. Apesar do potencial das escalas existentes, é necessário entender mais sobre os instrumentos de aferição de IH disponíveis. Este estudo teve como objetivo revisar sistematicamente a literatura científica para identificar e avaliar as etapas do processo de validação de instrumentos de aferição de IH em estudos populacionais. A busca foi realizada nas bases bibliográficas PubMed, Lilacs/BVS, Scopus e Web of Science. Os estudos que atendiam aos critérios de inclusão e exclusão foram selecionados e lidos na íntegra. As informações relevantes foram extraídas e sistematizadas. A busca bibliográfica inicial identificou 493 artigos. Após exclusão das duplicatas, permaneceram 320, dos quais 153 foram selecionados para leitura na íntegra, após etapa de leitura do título e resumo. Desse modo, 35 estudos foram selecionados. Após consulta a outras referências não captadas na busca foram incluídos mais 2 estudos, totalizando 37 artigos na revisão sistemática. Foram identificados dezessete instrumentos diferentes. Todos os estudos incluídos possuem resultados psicométricos. Os instrumentos que apresentaram um maior número de estudos com análise psicométrica foram a Household Water InSecurity Experiences Scale/HWISE-12, a Ethiopian Water Insecurity Scale/ EWIS-22 e o Household Water Insecurity Scale/HHWI. Observou-se predominância de instrumentos de aferição a nível domiciliar. O avanço na mensuração da IH depende do refinamento psicométrico dos instrumentos e da consolidação de um enquadramento metodológico que integre validade, adequação conceitual e sensibilidade contextual.

Keywords: insegurança hídrica, revisão sistemática, estudo de validação

Financing: Edital Universal 403264/2023-5; FAPERJ APQ1 E-26/210.365/2024; CNPq 311060/2023-4; Termo de Execução Descentralizada 977736
Disclosure of conflict of interest: Não há conflito de interesse para reportar.

564
HP731KS

FOOD LOSSES AND WASTE IN BRAZIL: A LITERATURE REVIEW OF CAUSES, IMPACTS, AND REDUCTION STRATEGIES

Pérdidas y Desperdicio de Alimentos en Brasil: Revisión de Literatura sobre Causas, Impactos y Estrategias

Marhya Júlia Silva Leite[1], **Lucas de Almeida Moura**[1], Aline Martins de Carvalho[1]
(1) University of São Paulo, Department of Nutrition, Faculty of Public Health, São Paulo, Brazil

Abstract. Introduction: Food loss and waste (FLW) compromise the efficiency of food systems and are associated with environmental, economic, and social impacts. In the Brazilian context, scientific literature presents different approaches and an uneven availability of quantitative data, making it difficult to compare findings and develop an integrated understanding of the problem. **Objective:** The study sought to gather and interpret scientific publications, book chapters, technical reports, and institutional documents related to the causes and associated factors of FLW, reported magnitude, environmental impacts, and reduction strategies regarding food loss and waste. **Methodology:** A bibliographic study of an analytical and descriptive nature was conducted focused on Brazilian literature. Publications were organized into groups according to their main thematic focus and synthesized. Quantitative values were retained as reported in the original studies, without calculating averages or pooled estimates. **Results:** Forty-eight publications were initially identified. Causes included behavioral and cultural factors at the consumer level, as well as failures in harvesting, storage, transportation, marketing, and infrastructure. The quantitative estimates identified were specific to individual studies; among them, a national Brazilian study estimated household food waste at 353 g per family per day (128.8 kg/year). Recent national evidence also shows a gap between preventive intentions and everyday practices: although 92.9% report that they plan purchases to avoid waste, 48.8% report impulse purchases influenced by promotions and 39.9% report forgetting stored food. Furthermore, 82.3% would like more information on reducing waste, while only 27.4% sought such information recently. The literature also revealed a scarcity of recent estimates of FLW throughout the food chain. **Conclusions:** The evidence indicates that reducing FLW requires integrated actions combining consumer planning and education with improvements in storage, transportation, logistics, infrastructure, and monitoring technologies. The lack of standardized, recent, and comparable data highlights the need for further quantitative and environmental research.

Keywords: food loss, food waste, food systems
Financing: This study was financed by the São Paulo Research Foundation (FAPESP). Process Number #2026/08849-5
Disclosure of conflict of interest: The authors declared no conflicts of interest.

565
HS198JB

APROVECHAMIENTO AGROINDUSTRIAL DEL MAÍZ BLANCO EN BEBIDAS FERMENTADAS

Xitlaly Luna Bautista[1], Lilia Mexicano santoyo[1], Tarsicio Medina Saavedra[1], Adriana Mexicano Santoyo[2], Isabel García Vieyra[1]
(1) Universidad de Guanajuato, Departamento de Ingenieria Agroindustrial, División de Ciencias de la Salud e Ingenierias, Privada de Arteaga s/n 38900, Salvatierra, México. (2) Tecnologico Nacional de México'- Instituto Tecnologico de Ciudad Victoria, Division de estudios de posgrado, Mastria en Sistemas Computacionales, Avenida Tecnologico 1301 C.P. 87010, Ciudad Victoria Tamaulipas, México.

Resumen. La cerveza es una bebida fermentada ampliamente consumida a nivel mundial, cuya formulación tradicional se basa en cebada, lúpulo y levadura; sin embargo, el uso de cereales alternativos como el maíz ha cobrado relevancia debido a su disponibilidad y sus propiedades nutricionales. En América Latina, el maíz ha sido utilizado históricamente en bebidas fermentadas, por lo que su aplicación en la producción cervecera moderna representa una oportunidad de innovación tecnológica. Diversas investigaciones han demostrado que la sustitución de cebada por maíz modifica significativamente dichas propiedades. En relación con el pH, las cervezas de maíz presentan valores entre 4.1 y 4.7, lo cual favorece la estabilidad microbiológica y la conservación del producto. En objetivo del presente trabajo fue incorporar maíz blanco a una formulación de cerveza y evaluar variables de calidad en ella. Primeramente, se elaboró una cerveza adicionando tres porcentajes de maíz blanco. Una vez obtenida la cerveza, se procedió a realizar la evaluación de las variables pH, gravedad específica, color y estabilidad de la espuma. Los resultados muestran una gravedad específica de 1007.76±3.13 g/mL, un pH de 4.73±0.05 y un %alc. vol. de 2.7±0.34. En cuanto a la estabilidad de la espuma se pudo observar un valor inicial de 5.33±0.58 cm y un valor final de 0.97±0.06 cm en un tiempo de 5 min. Finalmente, en la variable color, los valores de las coordenadas CIE Lab fueron L*= 51.40±1.01; a*=0.03±0.36 y b*= 27.70±0.99. Se concluye que la cerveza elaborada con maíz cumple con la calidad necesaria para ser consumida y comercializada.

Keywords: cebada, lúpulo, levadura, maíz
Financing: Sin financiamiento
Acknowledgments: Agradezco a la Universidad de Guanajuato
Disclosure of conflict of interest: Se declara que al realizar esta investigación no existen conflictos de interes

566
HS638LJ

MODELO PREDITIVO PARA BASEADO EM INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL PARA ADESÃO UNIVERSITÁRIA SOBRE SONO E NUTRIÇÃO

Modelo predictivo basado en inteligencia artificial para adhésion universitaria sobre sueño y nutrición

Aline Silva de Aguiar[1], Larissa Teixeira Gonzaga[2], Giovanna de Menezes Abreu[2], Patricia Dias de Jesus[3], Thalita Gonçalves de Sousa[4], Vilma Aparecida da Silva Fonseca[5]
(1) Universidade Federal Fluminense, Departamento de Nutriçãoe Dietética, Faculdade de Nutrição, Professora Titular, Niterói, Brasil (2) Universidade Federal Fluminense, Programa de Pós-graduação em Ciências Médicas, Faculdade de Medicina, Niterói, Brasil (3) Universidade Federal Fluminense, Faculdade de Nutrição, Bolsista de Iniciação Científica - FAPERJ, Niterói, Brasil (4) Universidade Federal Fluminense, Faculdade de Nutrição, Cientista de dados e estudante de Nutrição, Niterói, Brasil (5) Universidade Federal Fluminense, Fisiologia e Farmacologia, Instituto Biomédico, Professora Titular, Niterói, Brasil

Resumo. Contexto: A adesão a estudos de seguimento com jovens universitários representa desafio metodológico, especialmente em intervenções digitais associadas a elevadas taxas de evasão. A identificação de variáveis relacionadas à adesão pode contribuir para o aprimoramento de estratégias de retenção. Até o momento, são escassos os modelos voltados à predição da adesão de universitários em intervenções sobre alimentação e sono. **Objetivo(s):** Propor modelo preditivo baseado em inteligência artificial (IA) para adesão de universitários a projeto

educacional de promoção da alimentação e sono. **Metodologia:** Estudo experimental com amostra de conveniência composta por estudantes de graduação da Universidade Federal Fluminense, distribuídos nas áreas de Ciências Agrárias, Biológicas, da Saúde, Exatas e Humanas (CAAE: 69467323.8.0000.5243). A coleta ocorreu entre abril de 2023 e agosto de 2025. Os participantes responderam questionários online de insônia (IGI), participaram de encontro presencial para avaliação da qualidade do sono (PSQI) e realizaram intervenção remota composta por quatro sessões sobre sono e alimentação. Os dados passaram por curadoria e pré-processamento, padronização de variáveis categóricas e definição da variável de adesão. O modelo preditivo será desenvolvido em Python, utilizando Regressão Logística com validação cruzada estratificada e avaliação por Área Sob a Curva ROC. **Resultados:** Participaram 165 universitários, dos quais 76 compareceram ao encontro presencial e 26 concluíram todas as etapas da intervenção. A maioria da amostra foi feminina (n=131). Houve maior adesão entre estudantes dos períodos iniciais da graduação. Entre os participantes com insônia moderada a grave (n=78), 14 concluíram o estudo. Entre aqueles com má qualidade do sono pelo PSQI (n=70), 26 finalizaram a intervenção, sugerindo engajamento de indivíduos com pior percepção do sono. **Conclusões:** Os achados demonstram elevada evasão em intervenções híbridas voltadas à população universitária e reforçam o potencial de modelos preditivos baseados em IA para identificação precoce de fatores associados à adesão em estratégias de saúde digital.

Keywords: Adesão Universitários Educação
Financing: PROEX-UFF; PIBIC-CNPq; CNPq - 408774/2023-1; FAPERJ: E-26/210.411/2024; E-26/210.018/2025; E-26/210.450/2026
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

567
HS675KG

FACTOR ESPECÍFICO DE CONVERSIÓN NITRÓGENO-PROTEÍNA EN GRYLLUS ASSIMILIS CRIADO EN LOS ANDES ECUATORIANOS

Jorge Saquicela[1], Juan Francisco Carpio[1], Viviana Ochoa[1], Daniela Zúñiga[1], María Cecilia Vintimilla[1], Johana Ortiz Ulloa[1]
(1) Universidad de Cuenca, Departamento de Biociencias, Facultad de Ciencias Químicas, Cuenca, Ecuador

Resumen. Introducción: Los insectos se perfilan como una fuente proteica alternativa para sistemas alimentarios más sostenibles. Sin embargo, la estimación de proteína mediante métodos clásicos, como Kjeldahl, que usa el factor universal 6,25 puede sobrestimar considerablemente el contenido proteico real en matrices no convencionales. **Objetivo:** Determinar un factor de conversión nitrógeno-proteína específico (kp) para *Gryllus assimilis* y evaluar su impacto frente al factor universal 6,25 en la estimación proteica. **Metodología:** Se analizaron seis muestras independientes de *Gryllus assimilis* procedentes de una misma granja bajo condiciones controladas en Cuenca, Ecuador, con variaciones dietéticas entre lotes. Cada lote fue sacrificado, secado y molido para su análisis. El perfil de aminoácidos se determinó por HPLC con detección de fluorescencia y derivatización pre-columna. Los aminoácidos libres se convirtieron a aminoácidos residuales mediante cálculo en base al peso molecular, y la proteína verdadera (PV) se calculó como la suma de 17 aminoácidos residuales. El nitrógeno total (%N) se determinó por el método de Kjeldahl. El factor específico kp se calculó como el cociente de PV y %N. Los valores de la proteína estimada con 6,25 y con kp fueron comparados con la proteína verdadera. **Resultados:** El kp promedio obtenido fue 5,32. La proteína calculada con el factor 6,25 presentó un error promedio de 15,81%, mientras que la estimada con kp mostró un error promedio de 1,39%. Los resultados evidenciaron una mayor cercanía entre la proteína calculada con kp y la proteína verdadera, confirmando que el uso de 6,25 sobreestima la proteína de *Gryllus assimilis*. **Conclusiones:** El empleo de un factor específico mejora sustancialmente la exactitud de la estimación proteica en diferentes matrices alimentarias, principalmente en aquellos alimentos que contienen estructuras con nitrógeno no proteico, como es la quitina en los insectos.

Keywords: gryllus assimilis, kjeldahl, factor de conversión de proteínas
Financing: Fondo I+D+i convocatoria XIX-2025, Corporación Ecuatoriana para el Desarrollo de la Investigación y la Academia (CEDIA)
Acknowledgments: Agradecimientos al Departamento de Biociencias y al Vicerrectorado de Investigación e Innovación, Universidad de Cuenca.
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflictos de interés.

568
HT768PT

INTERAÇÕES ENTRE GENÓTIPO, MICROBIOTA DA RIZOSFERA E REGIME HÍDRICO NO DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DE COFFEA CANEPHORA.

Interacciones genotipo, microbiota de la rizosfera y régimen hídrico en desarrollo sostenible de Coffea canephora.

EDUARDO MENDONÇA[1], Higor Macette[1], Felipe Andrade[1], Paulo Cavatte[2]
(1) Universidade Federal do Espírito Santo, 1. Departamento de Agronomia, Centro de Ciências Agrárias e Engenharias, Alegre, Brasil. (2) Universidade Federal do Espírito Santo, Biologia, Centro de Ciências Exatas, Naturais e da Saúde, Estado do Espírito Santo, Alegre, Brasil.

Resumo. Contexto: As comunidades microbianas do solo e as respostas fisiológicas das plantas são influenciadas pela disponibilidade hídrica, pelas características físicas do solo e pelas diferenças genéticas entre os clones de *Coffea canephora*. Faltam informações sobre como a combinação desses fatores atua sobre a microbiota do solo e o desenvolvimento inicial de *Coffea canephora*, promovendo sistemas agroalimentares saudáveis **Objetivo(s)**: Avaliar atributos fisiológicos das plantas e a atividade microbiana da rizosfera sob diferentes condições de solo, irrigação e genótipo de *Coffea canephora*. **Metodologia**: O experimento foi conduzido em vasos, sob condições controladas, utilizando três clones comerciais de *C. canephora (C1, C2 e C3)*, dois tipos de solo (arenoso e argiloso) e dois regimes de irrigação (80% e 50% da capacidade de campo). Foram avaliados o desenvolvimento fisiológico da planta, a microbiota e a comunidade bacteriana do solo por meio do sequenciamento do gene 16S rRNA. **Resultados**: A disponibilidade hídrica e a textura do solo influenciaram o desenvolvimento vegetativo dos cafeeiros, com produção média de biomassa de 13,00 g/planta. O déficit hídrico reduziu o desenvolvimento médio das plantas em 33,1%. A atividade das enzimas do solo - fosfatase ácida, arilsulfatase e da urease – foi reduzida com o déficit hídrico, sendo modulada também pelos genótipos e textura do solo. Ocorreram mudanças significativas na composição da microbiota do solo entre os tratamentos. Sob déficit hídrico, no solo argiloso houve dominância das bactérias *Conexibacter arvalis* e *Dictyobacter kobayashii*, ambas tolerantes a condições ambientais severas; enquanto no solo arenoso ocorreu maior abundância de bactérias da ordem *Bacillales*, grupo conhecido pela produção de enzimas extracelulares associadas à atividade da fosfatase ácida e urease. **Conclusões**: O desempenho inicial sustentável das plantas está intimamente relacionado à microbiota da rizosfera. A disponibilidade hídrica desempenha papel

fundamental na modulação das interações planta-microbioma, interferindo nos sistemas agroalimentares cafeeiros.
Keywords: microbiologia do solo; qualidade ambiental; crecimento de planta
Financing: FAPES e CNPq, principais agências de fomento brasileiras.
Disclosure of conflict of interest: Não temos conflito de interesse a reportar.

569
JC236GN

ENVASE BIODEGRADABLE PARA SALMÓN FRESCO

Francia Carrasco[1], Natalia Gatica[1], **Oriana Cecilia Monsalve Arancibia[1]**,Fernanda Moya[1]
(1) Egresadas del Diplomado en Innovación en Alimentos: desafíos y oportunidades para la industria, Escuela de Ingeniería, Pontificia Universidad Católica de Chile Santiago, Chile.
Resumen. **Introducción:** El salmón es el segundo producto de exportación en Chile, alcanzando US$6.469 millones en el año 2023. Su alto contenido de ácidos grasos poliinsaturados lo hace susceptible a la oxidación y al deterioro microbiano, afectando su calidad y vida útil. Las interrupciones en la cadena de frío durante el almacenamiento y la distribución generan pérdidas económicas significativas al comprometer la frescura del producto antes de su fecha de vencimiento. **Objetivo:** Desarrollar un envase biodegradable con funciones de monitoreo de calidad y conservación que permita evaluar el estado de frescura y vida útil del salmón fresco. **Metodología:** Diseño de un film biodegradable con funciones de monitoreo de calidad y conservación para salmón fresco. La función de monitoreo consideraría un sistema capaz de responder a cambios químicos asociados al deterioro del producto, generando señales que facilitan la evaluación de su frescura por parte de productores, distribuidores y consumidores, y la conservación se orienta a disminuir los procesos de degradación durante el almacenamiento y transporte. **Resultados:** Obtención de una propuesta de prototipo capaz de evidenciar cambios asociados a la pérdida de frescura del salmón y la degradación del producto, favoreciendo la mantención de la calidad. El costo estimado del producto es de $262,5 por unidad para proteger 500 g de producto. **Conclusión:** prototipos capaces de evidenciar cambios asociados a la pérdida de frescura del salmón, permiten mejorar el seguimiento de la calidad del producto y apoyar su preservación. Esta alternativa fortalece la competitividad exportadora, reduce el desperdicio alimentario y contribuye al cumplimiento de la Ley REP (Responsabilidad Extendida del Productor)
Keywords: salmón fresco, envase biodegradable
Financing: No contamos con financiamiento
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés ya que somos egresadas del Diplomado Innovación en alimentos: desafíos y oportunidades para la industria de la Pontificia Universidad de Chile y queremos presentar nuestro proyecto de prototipo de envase activo e inteligente

570
JM424TL

EFECTO DEL ARROPE DE CHAÑAR (GEOFFROEA DECORTICANS) SOBRE CARACTERÍSTICAS DE KOMBUCHA

María José Larrazabal[1], Braulio Escobar[2], Marmarie Barrera[2], Rocio Espinoza[2], Camila Maya[2], Macarena Fraga[2]
(1) Universidad de Antofagasta, Cs de los alimentos y nutrición, Ciencias de la salud, Avenida Universidad de Antofagasta 02800, Antofagasta, Chile. (2) Universidad de Antofagasta, Bioquímica, Cd de la salud, Avenida Universidad de Antofagasta 028000, Antofagasta, Chile.
Resumen. La kombucha es una bebida fermentada cuya composición depende del sustrato utilizado y de las condiciones de fermentación del consorcio SCOBY. En este contexto, el arrope de chañar (Geoffroea decorticans) representa una fuente alternativa de carbono con potencial funcional, debido a su aporte de compuestos fenólicos y antioxidantes. El objetivo fue evaluar el efecto de tres concentraciones de arrope de chañar (K3%, K7% y K10%) sobre el comportamiento fermentativo, parámetros fisicoquímicos, actividad antioxidante, contenido de polifenoles totales, recuento bacteriano y crecimiento del SCOBY durante 14 días. Los datos fueron analizados mediante ANOVA y prueba de comparación múltiple de Tukey. Durante la fermentación se observó una disminución significativa del pH y de los sólidos solubles, evidenciando el consumo de azúcares fermentables y la producción de ácidos orgánicos. El pH disminuyó desde valores iniciales entre 4,70–4,8 hasta valores finales cercanos a 3,92–4,06 en K3, 3,92–3,98 en K7 y 3,97–4,02 en K10 al día 14. Asimismo, los °Brix disminuyeron desde 12,3–12,5 hasta 9,5–10,1 °Brix en K10, desde 8,4–9,1 hasta 6,3–6,9 °Brix en K7, y desde 4,4–4,5 hasta 2,9–3,3 °Brix en K3. La actividad antioxidante estuvo influenciada por la concentración de arrope, con valores de 0,576–0,852 µmol TE/g en K10, 0,346–0,490 µmol TE/g en K7 y 0,184–0,295 µmol TE/g en K3. Aunque K10 presentó mayor actividad antioxidante y contenido fenólico, también mostró mayor proliferación de bacterias acéticas y menor estabilidad del SCOBY. En contraste, K7 evidenció mejor equilibrio entre acidificación, estabilidad fisicoquímica, actividad antioxidante, crecimiento microbiano y desarrollo de la biopelícula, posicionándose como la concentración más adecuada para elaborar kombucha con arrope de chañar.
Keywords: Kombucha, fermentación, chañar
Financing: Universidad de Antofagasta
Acknowledgments: Universidad de Antofagasta
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés

571
JR678JS

ESTUDIO *IN VITRO* DE ABSORCIÓN DE AMINOÁCIDOS PRESENTES EN SUSTITUTOS PROTÉICOS PKU Y FÓRMULAS LÁCTEAS.

Felipe Peñaloza[1], María Jesús Leal-Witt[1], Verónica Cornejo Espinoza[1], Felipe Peñaloza[1], Miltha Hidalgo Ledesma[2], Omar Porras Espinoza[2]
(1) Laboratorio de genética y enfermedades metabólicas, INTA, Universidad de Chile. (2) Laboratorio de investigación en nutrición funcional, INTA, Universidad de Chile.
Resumen. Introducción: El tratamiento de la fenilcetonuria (PKU) requiere sustitutos proteicos sin fenilalanina (SP) fortificados con tirosina (TYR), aminoácido esencial en PKU. **Objetivo:** Comparar la absorción *in vitro* de aminoácidos entre SP y la proteína intacta (PI). **Metodología:** Siguiendo el protocolo INFOGEST (digestión *in vitro*), se estandarizaron muestras a 40 mg de proteína, resultando en contenidos de TYR de 1.67 mg en la PI, 3.87 mg en el SP infantil (PKU-1), 4.59 mg en glicomacropéptido (GMP) y 4.03 mg en SP para adultos (PKU-2), se digirió agua como control (C), se diluyeron al 25% utilizando tampón Krebs–Ringer HEPES y se expusieron a células intestinales (Caco-2), resistencia eléctrica transepitelial promedio de 651 Ω*cm². Las concentraciones apicales se midieron al inicio, y las basolaterales se recolectaron por duplicado a las 2 horas. **Resultados:** La absorción de aminoácidos fue mayor en PI (12.8%), luego PKU-1 (4.2%), C (3.1%), GMP (2.1%) y PKU-2 (1.6%), resultados similares para TYR: PI (10.7%), PKU-1 (3.5%), C (2.25%), GMP (1.82%) y PKU-2 (1.2%). Para evaluar la saturación de los transportadores, se realizó una regresión lineal con las relaciones entre amino-

ácidos y la absorción; esto demostró que la relación leucina/tirosina es inversamente proporcional a la absorción de tirosina (β = −0.42; p=0.014). Se observó una correlación negativa de Pearson (r = −0.84, p= 0.0052) entre el contenido de Leu/Tyr en los SP y el porcentaje de absorción de TYR. **Conclusión:** La PI exhibió mayor absorción. Las diferencias entre los SP podrían explicarse parcialmente por la competencia en el transportador SLC6A19, que tiene menor afinidad por TYR. La asociación inversa entre leucina y absorción de TYR, junto con los resultados del control, sugieren que mayor contenido de leucina pudieran perjudicar la absorción de L-tirosina en formulaciones a base de aminoácidos. Sin embargo, se necesitan más estudios para confirmar esta relación.

Keywords: Fenilcetonuria, Digestión in vitro, Tirosina
Financing: Autofinanciado
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

572
KG429LS

METODOLOGÍAS ACTIVAS PARA FORTALECIMIENTO DEL DESEMPEÑO EN SALUD Y NUTRICIÓN EN ÁREAS PRIORIZADAS DE GUATEMALA

Ana Irene Corado[1], Norma Carolina Alfaro[1], Ana Lissette Guzmán[1]
(1) Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá, Departamento Técnico de Desarrollo de Recursos Humanos, Guatemala, Guatemala

Resumen. Estudio cualitativo descriptivo que analiza la aplicación de modelos desarrollados por el INCAP para el fortalecimiento de competencias en nutrición y salud mediante modalidades múltiples, que abarcan enfoques desde la formación tradicional hasta metodologías de vanguardia. De la experiencia de fortalecimiento del personal del primer nivel en salud en siete departamentos de Guatemala priorizados por la malnutrición se describen aspectos significativos del desarrollo y la aplicación de las metodologías activas que posicionan a los participantes como protagonistas de su propio aprendizaje, así mismo, aborda objetivos y herramientas didácticas aplicadas para contribuir al desempeño de más de 5,000 participantes.
Las temáticas abarcaron la promoción de la nutrición y la salud incluyendo herramientas y estrategias para fomentar buenas prácticas en la atención nutricional y salud integral del binomio madre – niño, alimentación saludable, lactancia materna, entre otros desarrollados en el marco normativo nacional. Los resultados derivados de la aplicación de las metodologías activas en cinco procesos de fortalecimiento de competencias indicaron que, pese a condiciones limitantes de contexto, el 79.5% de los participantes logró la aprobación y se evidenció un incremento de 15.6 puntos en el nivel de conocimientos. El promedio general de calificación fue de 91.8 puntos, con el mayor rendimiento en el tema de estrategias comunitarias de lactancia materna, que alcanzó el promedio de 96.8 puntos. El propósito es compartir experiencias en metodologías activas para mejorar prácticas de fortalecimiento de competencias, contribuir a las gestiones estratégicas y a la toma de decisiones, principalmente validadas en personal de salud pública.

Keywords: competencias, nutrición, malnutrición
Financing: Financiamiento del BID, ejecutado en el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social de Guatemala
Acknowledgments: Agradecimiento a participantes de los cursos por su compromiso y profesionales por su aporte técnico.
Disclosure of conflict of interest: No existen conflictos de interés que declarar.

573
KK466MH

DESARROLLO DE UN SOFTWARE PARA LA ESTIMACIÓN DEL CONSUMO ALIMENTARIO A PARTIR DEL FFQ-UY

María Carolina Menoni[1], Luisa Saravia[1]
(1) Universidad de la República, Escuela de Nutrición, Av. Ricaldoni s/n, Montevideo, Uruguay

Resumen. Introducción: La evaluación de la ingesta alimentaria constituye un desafío en epidemiología nutricional debido a la complejidad en la recolección, procesamiento y análisis de los datos dietarios. En Uruguay, el Formulario de Frecuencia de Consumo de Alimentos (FFQ-UY) ha sido desarrollado como herramienta para estimar el consumo habitual en población adulta. Sin embargo, su procesamiento manual implica un elevado tiempo de trabajo y potenciales errores, lo que justifica el desarrollo de herramientas automatizadas. **Objetivo:** Desarrollar una herramienta para la aplicación del FFQ-UY para la población adulta sana que permita estimar de forma automatizada la ingesta habitual de energía y nutrientes, integrando la información de frecuencia de consumo, cantidad de alimentos y preparaciones consumida estimada a partir de un atlas fotográfico de porciones y la composición considerando factores de rendimiento y el cálculo de recetas. **Metodología:** El software fue desarrollado en el marco de un Proyecto de Ingeniería de Software (Facultad de Ingeniería, UdelaR), mediante trabajo interdisciplinario y reuniones periódicas. La automatización de la información calcula automáticamente la composición química de los alimentos, grupos de alimentos y preparaciones recabados teniendo en cuenta la frecuencia de consumo, el tamaño de porción estimado mediante un atlas fotográfico y la composición química obtenida de la base de datos USDA for Standard Reference, aplicando factores de rendimiento y recetas estandarizadas. **Resultados:** El software FFQ-UY (ffq.nutricion.edu.uy) permite la automatización de la información recabada por los encuestadores y cuyo producto final consiste en la composición química de energía y 90 nutrientes de los alimentos y preparaciones. **Conclusiones:** El software constituye una herramienta válida y eficiente para la estimación automatizada de la ingesta habitual en población adulta uruguaya. Su implementación facilita el trabajo del encuestador e investigador, mejora la calidad de la información y contribuye al desarrollo de estudios en epidemiología nutricional en Uruguay

Keywords: herramientas digitales, formulario de frecuencia de consumo, evaluación dietaria
Financing: Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay. Universidad de la República
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflicto de interés.

574
KL334SN

VALORIZACIÓN DE RESIDUOS DE MANGO: PRODUCCIÓN DE HARINA DE CÁSCARA PARA SISTEMAS SOSTENIBLES

Rosimara Couto Vasconcelos de Noronha[1], **Carlos Eduardo de Faria Cardoso**[4], Marcelo da Silva Reis Reis[3], Cíntia Ramos Pereira Azara Azara[2], Anderson Junger Teodoro Teodoro[1,3]
(1) Universidade Federal Fluminense, Programa de Pós Graduação em Ciencias da Nutrição, Nutrição, Niteroí, Brasil. (2) Centro Universitário Arthur de Sá Earp Neto, Nutrição, Nutrição, Petrópolis, Brasil. (3) Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, Programa de Pós-graduação em Alimentos e Nutrição - PPGAN, Nutrição, Rio de Janeiro, Brasil. (4) Sin Afiliación.

Resumo. Introdução: Limitações na gestão de resíduos, apontadas pelas Nações Unidas, reforçam a necessidade de alterna-

tivas sustentáveis na cadeia produtiva. A elevada produção de manga *(Mangifera indica L.*) em países como Brasil e Chile, gera expressivo volume de resíduos, especialmente cascas, tornando sua revalorização uma estratégia promissora dentro da perspectiva da Economia Circular. **Objetivo:** Produzir uma farinha da casca da manga Tommy (FCM) e avaliar propriedades tecnológicas e funcionais. **Metodologia:** Cascas de manga foram obtidas em comércio local, beneficiadas e processadas na Universidade Federal Fluminense, Niterói, Brasil. Após desidratação (45 °C) e moagem, foi realizada a caracterização tecnológica. Os compostos fenólicos totais (FT) e a atividade antioxidante (AA) foram avaliados após extração por sonda ultrassônica em etanol 70%, pelos métodos Folin-Ciocalteu, DPPH e ABTS, respectivamente. **Resultados:** A FCM apresentou teor de umidade (8,8% ± 0,1), atividade de água (0,44 ± 0,01), pH (4,5 ± 0,01) e acidez total titulável (3,0 ± 0,01) apropriados para este tipo de produto, indicando condições favoráveis à estabilidade microbiológica. A composição centesimal apresentou baixo teor de cinzas (2,8% ± 0,04), proteínas (0,9% ± 0,04) e lipídeos (0,8% ± 0,05). Quanto aos aspectos tecnológicos, apresentou baixo módulo de finura (1,99), densidade aparente de 0,76 g/cm^3, boa fluidez e baixa coesão (índice de Carr 10,8 ± 7,6 e razão de Hausner 1,13 ± 0,1), além de elevada absorção de água (69,71% ± 0,41), parâmetros típicos para subprodutos vegetais. Observou-se elevado teor de FT (40,8 ± 1,18 mg GAE/g) ABTS: 292,1 ± 3,8; DPPH: 177,2 ± 3,4 µmol TE/g), evidenciando o potencial bioativo da amostra. **Conclusão:** A FCM configura-se como potencial ingrediente funcional, com perfil tecnológico e nutricional adequado à aplicação alimentícia, alinhados aos princípios da economia circular.

Keywords: mangifera indica l.; compostos fenólicos; economia circular;
Financing: Fomento Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio de Janeiro e CNPq.
Disclosure of conflict of interest: Não há conflitos de interesse.

575
KL581HL

ULTRAPROCESADOS EN CONSULTA: BASE DE DATOS PARA ANÁLISIS Y MONITOREO DEL CONSUMO

Hally Ruth Huillca Maldonado[1], Grecia Alejandra Principe Torres[1], Elvis Anthony Rosas Reyes[1], Ivonne Nathaly Rupay Campos[1], Rocio Vasquez Rojas[1], Bill Anderson Estrada Acero[1]
(1) Núcleo de Investigación en Alimentación y Nutrición Pública, Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Lima, Perú

Resumen. Introducción: Existe un ascenso del consumo de alimentos ultraprocesados (AUP). Esta tendencia y las limitadas herramientas de los nutricionistas para monitorear su consumo dificulta la vigilancia temprana de tendencias dietéticas vinculadas al exceso de peso y a la coexistencia de deficiencias nutricionales. Por ello, surge la necesidad de desarrollar herramientas que permitan analizar y monitorear el consumo con enfoque centrado en el usuario, orientando el diseño de soluciones ajustadas a las necesidades. **Objetivo:** Diseñar una base de datos para el análisis y monitoreo del consumo de AUP. **Metodología:** Se aplicó el mapa de empatía en talleres en un grupo de 10 nutricionistas que laboran en consulta privada e instituciones públicas, con al menos 1 año de experiencia, se realizó una entrevista grupal, se identificó barreras de acción y necesidades. Se consolidó una base de datos con base a 210 etiquetas recolectadas de productos de mayor consumo en supermercados y quioscos. **Resultados:** Los nutricionistas conocen y tienen una alta conciencia sobre los riesgos asociados al consumo de AUP, pero limitadas herramientas para analizar y reportar la información del consumo, tienen la necesidad de una base de datos de información nutricional actualizada de AUP. Se recolectó 210 etiquetas de diversos productos de mayor consumo; se consolidó la información, características del producto, nombre comercial, porciones sugeridas, macro y micronutrientes, ingredientes e imágenes de los productos, se generó una base de datos como herramienta de consulta y búsqueda de AUP consumidos con la opción de guardar información para realizar el monitoreo y generar gráficos de tendencias. **Conclusiones:** La herramienta desarrollada permite a los nutricionistas analizar y monitorear de manera sistemática el consumo de AUP, superando limitaciones por ausencia de herramientas con data actual, facilita la generación de reportes útiles, fortaleciendo la toma de decisiones y promoviendo intervenciones más efectivas en la práctica profesional**.**

Keywords: monitoreo, ultraprocesados, herramienta
Financing: Universidad Nacional Mayor de San Marcos – RR N° 005446-2025-R/UNMSM con código de proyecto A25012441.
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflicto de intereses.

576
KN456FB

ANÁLISE INFERENCIAL DA ATUALIZAÇÃO DE HARDWARE NA ACURÁCIA DE ESTADIÔMETRO DIGITAL

Análisis inferencial de la actualización de hardware sobre la precisión de un estadiómetro digital

Bruna Paola Murino Rafacho[1,3], Víctor Hugo Nosella Sá Barreto[1], Matheus dos Santos Dantas[1], Carlos Eduardo de Souza Sales[2], Samuel Benjoino Ferraz Aquino[2], Camila Medeiros da Silva Mazzeti[1,3]
(1) Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, Observatório de Condições Crônicas e Alimentação (OCCA UFMS), Brasil. (2) Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, Faculdade de Computação, Brasil. (3) Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, Mestrado em Saúde da Família, Brasil.

Resumen. Introdução: A validação de instrumentos antropométricos requer não apenas avaliação de confiabilidade e concordância, mas também análise inferencial que permita identificar modificações estruturais no desempenho do equipamento. **Objetivo:** Avaliar o efeito da atualização de hardware na confiabilidade, concordância e viés de um estadiômetro digital, utilizando abordagem integrada com modelo linear misto. **Metodologia:** Estudo metodológico com 83 adultos, avaliados por dois examinadores independentes, utilizando estadiômetro teste e padrão, antes e após atualização de sistema de ultrassom para *Light Detection and Ranging*. A confiabilidade foi estimada por ICC e erro técnico de medição (TEM), a concordância por Bland–Altman e coeficiente de Lin (CCC), e o efeito da atualização avaliado por modelo linear misto com interação software×equipamento. **Resultados:** Antes da atualização, o estadiômetro teste apresentou baixa a moderada confiabilidade (ICC: 0,271–0,575), erro elevado (TEM até 14,40 cm) e concordância limitada com o padrão (CCC ≈0,57–0,60), com viés médio de ~4,5 cm e ampla dispersão. Após a atualização, observou-se melhora consistente: ICC intraavaliador ≥0,966, redução do TEM para <2 cm e aumento do CCC para até 0,924, com estreitamento dos limites de concordância. O modelo linear misto confirmou viés significativo do equipamento teste antes da atualização (−4,57 cm; p<0,001) e redução após a intervenção (interação software×equipamento: +2,56 cm; p=0,011), indicando diminuição sistemática da discrepância entre instrumentos. Não houve efeito do avaliador (p=0,939), e a variabilidade foi predominantemente atribuída aos indivíduos. **Conclusões:** A atualização do sistema promoveu melhora simultânea da precisão, confiabilidade e acurácia do estadiômetro digital, reduzindo significativamente o viés em relação ao padrão. A incorporação de modelos mistos permitiu demonstrar que essa

melhora não é apenas descritiva, mas estrutural, reforçando a importância de abordagens analíticas integradas na validação de tecnologias em saúde.
Keywords: antropometría, estudo de validação, estatura
Financing: Chamadas Fundect 15/2024 Processo 83/026.864/2024 e Fundect 12/2023 Processo 83/029.255/2024
Acknowledgments: Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Disclosure of conflict of interest: Não há conflitos de interesse

577
KT754QR

DISEÑO DE INTERFAZ CENTRADO EN EL USUARIO PARA ADVERTIR LA PRESENCIA DE EDULCORANTES EN ULTRAPROCESADOS

Hally Ruth Huillca Maldonado[1], Margot Rosario Quintana Salinas[1], Sissy Espinoza Bernardo[1], Juan Pablo Aparco Balboa[1], Miguel Angel Castro Mattos[2], Tania Laura Barra Quispe[3]
(1) Núcleo de Investigación en Alimentación y Nutrición Pública, Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Medicina, Lima, Perú (2) Núcleo de Investigación en Alimentación y Nutrición Pública -UNMSM, Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle, Lima, Perú. (3) Núcleo de Investigación en Alimentación y Nutrición Pública- UNMSM, Universidad Nacional del Altiplano, Perú
Resumen. Introducción: El creciente consumo de alimentos ultraprocesados (AUP) y baja visibilidad de edulcorantes en el etiquetado peruano, se desarrolló un prototipo centrado en el usuario para advertir la presencia de estos aditivos. La propuesta busca optimizar la toma de decisiones para proteger la salud pública y mejorar la transparencia alimentaria.
Objetivo: Diseñar y construir un interfaz centrado en el usuario para advertir la presencia de edulcorantes en AUP
Metodología: Enfoque de diseño centrado en el usuario y método mixto. Participaron 10 consumidores de AUP y 10 profesionales de la salud. Se desarrolló en tres fases: investigación contextual con grupos focales y análisis de etiquetado; co-diseño y prototipado del interfaz bajo heurísticas de usabilidad; y testeo mediante pruebas think-aloud. Los datos cualitativos se analizaron por codificación temática y los cuantitativos con estadística descriptiva. **Resultados:** Los consumidores mostraron ambivalencia entre la intención de adoptar prácticas saludables y barreras como la dificultad para reconocer edulcorantes y comprender el etiquetado e incertidumbre que afectan la toma de decisiones. Por otro lado, los profesionales reconocen los riesgos asociados al consumo de edulcorantes, pero enfrentan barreras institucionales, regulatorias y del entorno alimentario. Se realizaron talleres de co-diseño, ambos grupos se centraron en la simplificación y accesibilidad de la información mediante una aplicación, el grupo de profesionales incorporaron además la necesidad de una base de artículos de investigación e información del etiquetado nutricional. La evaluación del prototipo fue mediante think-aloud en cada grupo mencionaron la compatibilidad entre las expectativas y el diseño centrado en la necesidad. **Conclusiones:** Existe una brecha entre la intención saludable de los consumidores y su capacidad técnica para identificar edulcorantes, exacerbada por un etiquetado ambiguo. Se diseñó el prototipo de una aplicación digital intuitiva y lúdica para democratizar la transparencia alimentaria, transformando la información nutricional en un recurso que facilita decisiones informadas
Keywords: alimentos ultraprocesados, edulcorantes, aplicaciones móviles
Financing: Universidad Nacional Mayor de San Marcos – RR N° 005446-2025-R/UNMSM con código de proyecto A25012441.
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflicto de interés.

578
LB189JS

LABORATORIO DE EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL: 20 AÑOS DE INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE CAPACIDADES

Grethel Geraldine Sena García[1], Guillermo Dario Silva Marins[1], Mariana Simoncelli Kostiush[1], Gabriela Fajardo[1]
(1) Universidad de la República, Unidad Académica Departamento de Nutrición Poblacional, Escuela de Nutrición, Uruguay
Resumen. Introducción: El Laboratorio de Evaluación del Estado Nutricional (LEEN) - Escuela de Nutrición - Universidad de la República (UDELAR) inició sus actividades en 2006 a partir de la obtención de equipamiento mediante proyectos nacionales e internacionales financiados por el Organismo Internacional de Energía Atómica (OIEA), Organización Panamericana de la Salud y UDELAR. **Objetivo**: Fortalecer las capacidades nacionales para la evaluación del estado nutricional, la composición corporal (CC) y gasto energético, contribuyendo a la investigación, la enseñanza y la prestación de servicios especializados.
Métodos: Sistematización de la experiencia de desarrollo y consolidación del LEEN entre 2006 y 2026, considerando la infraestructura instalada, equipamiento adquirido, formación de recursos humanos, participación en proyectos de investigación, actividades de enseñanza y servicios desarrollados. **Resultados:** Durante este período, el LEEN participó en diez proyectos regionales y once nacionales enfocados en CC, gasto energético, producción e ingesta de leche materna, evaluación nutricional en diferentes grupos etarios y estados fisiológicos. Iniciativas que permitieron la capacitación de docentes en antropometría, técnicas isotópicas, calorimetría y absorciometría dual de rayos X(DXA). En 2019, se obtuvo un proyecto nacional financiado por OIEA que posibilitó la incorporación de un DXA, estándar de referencia para el análisis CC. Actualmente, dispone además de tecnología única en el país, incluyendo pletismografía por desplazamiento de aire y calorimetría indirecta. Más de 300 estudiantes de grado han recibido formación teórico-práctica vinculada a actividades del laboratorio y más de 40 profesionales y docentes fueron capacitados en DXA. Brinda servicios especializados a instituciones y usuarios externos. Se ha participado en programas de la UDELAR en interdisciplinarias con Facultad de Química, de Medicina e Instituto Superior de Educación Física. **Conclusiones:** La articulación entre cooperación nacional e internacional, investigación, enseñanza, extensión y asistencia ha permitido consolidar al LEEN como referente nacional. La formación de recursos humanos, generación de conocimiento científico y prestación de asistencia especializada constituyen pilares fundamentales para su sostenibilidad y fortalecimiento.
Keywords: composición corporal, estado nutricional, laboratorio de referencia
Financing: sin financiamiento
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflictos de intereses.

579
LC941KG

FORMACIÓN PROFESIONAL Y SOLUCIONES TECNOLÓGICAS EN LA GESTIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO DE LA ALIMENTACIÓN COLECTIVA.

Claudia Suárez[1], Flavia Noguera[2], Lucía Hernández[3]
(1) Universidad de la República, Administración, Escuela de Nutrición, Avenida Ricaldoni s/n, Montevideo, Uruguay. (2) Universidad de la República, Alimentos, Escuela de Nutrición, Avenida Ricaldoni s/n, Montevideo, Uruguay (3) Universidad de la República, Administración, Escuela de Nu-

trición, Avenida Ricaldoni s/n, Montevideo, Uruguay.
Resumen. Contexto: En el marco del desarrollo de sistemas alimentarios (SA) favorecedores de la salud humana y planetaria, el Grupo Pérdida y Desperdicio Alimentario de la Escuela de Nutrición desarrolla actividades de enseñanza, investigación y extensión alineadas con la meta 12.3 de los ODS. Esta iniciativa busca especialmente fortalecer capacidades profesionales para liderar proyectos que reduzcan el impacto social, económico y ambiental del desperdicio alimentario (DA) en servicios de alimentación colectiva (SAC). Este trabajo describe una experiencia formativa, dirigida a graduados en 2025. **Objetivo(s):** Promover la responsabilidad profesional en la prevención del DA, fortaleciendo competencias para su gestión, mediante la aplicación de metodologías de caracterización y propuestas de intervenciones innovadoras orientadas a su reducción. **Metodología:** Curso teórico-práctico. Se aplicaron metodologías para identificar el DA, integrando técnicas de medición, análisis de datos, evaluación de procesos. El trabajo final propuso diseñar planes de prevención que incorporaran prácticas sostenibles. **Resultados:** La medición permitió identificar los alimentos desperdiciados y las etapas de generación. Las causas se asociaron a falta de sistematización y control de procesos, sobreproducción de comidas, descarte de sobrantes, escasa flexibilidad de menú y porciones, inadecuada temperatura y presentación de comidas. Las intervenciones propuestas para prevenir el DA incluyeron la incorporación de sistemas de análisis de datos para estandarizar recetas, rediseñar menús, gestionar stock, ajustar la producción según demanda; uso de equipos programables; implementación de software que integre requerimientos nutricionales, selección de menú y porciones y datos de consumo; valorización del DA mediante compostaje. **Conclusiones:** La experiencia evidenció que el abordaje del DA contribuye a desarrollar SAC más sostenibles y la necesidad de investigar sobre el tema. Los planes de prevención mostraron propuestos mostraron a la tecnología como una aliada clave para visibilizar el DA, fortalecer la toma de decisiones, optimizar procesos, reducir costos e impactos ambientales de los SAC y promover prácticas alimentarias sostenibles.
Keywords: desperdicio alimentario, servicio de alimentación colectiva, innovación y tecnología
Financing: Comisión Sectorial de Educación Permanente de la Universidad de la República
Disclosure of conflict of interest: Las autoras declaran que no existen conflictos de interés relacionados con este trabajo.

580
LD922BG

MAPPING OF DIGITAL HEALTH AND NUTRITION POLICIES FOR ADOLESCENTS IN BRAZILIAN VULNERABLE SCHOOL TERRITORIES.

Mapeo Intersectorial de Políticas de Salud Digital y Nutrición para Adolescentes en Territorios Vulnerables

Jaqueline Pereira[1], Gabriela Rigote[2]
(1) Federal University of ABC (UFABC), CECS, Santo André, Brasil
(2) University of São Paulo, School of Public Health, São Paulo, Brasil

Abstract. Introduction/Context: Adolescent malnutrition and unequal health access remain major challenges in vulnerable territories. In Brazil, digital health strategies, the National School Feeding Program (PNAE), and the School Health Program (PSE) may support intersectoral nutrition and health promotion actions in schools. **Objective(s):** To map and characterize health units with telehealth infrastructure and nearby public schools served by the PNAE, with potential for intersectoral digital nutrition actions targeting adolescents in vulnerable territories of Santo André, São Paulo, Brazil. **Methodology:** This descriptive and exploratory territorial study used institutional and administrative data from local health and education sectors. Public health units with technological infrastructure for telehealth were territorially linked to nearby state schools offering 8th and 9th grade education. Territorial mapping and proximity analyses were conducted using Google Maps. Variables included internet access, computers, tablets, and estimated student enrollment. The analysis also considered the articulation between Primary Health Care, the PSE, and the PNAE within the local context. **Results:** Four health units with telehealth infrastructure and seven nearby public schools were identified, representing a potential population of 1,770 adolescents aged 13–14 years. Most schools presented internet access and computers, although disparities in tablet availability were observed. The mapped territories are located in socially vulnerable areas and demonstrate institutional capacity for digital health actions involving schools and Primary Health Care services. The findings also highlight public policies and institutional arrangements capable of influencing access to digital technologies and supporting intersectoral actions in nutrition, health promotion, and school food environments through the articulation between Primary Health Care, the PSE, and the PNAE. **Conclusions:** The study identified favorable territorial and institutional conditions for intersectoral digital nutrition actions among adolescents in vulnerable school settings. Integrating Primary Health Care, schools, digital technologies, and school feeding policies may contribute to expanding equitable access to nutrition promotion and adolescent health care.
Keywords: Digital health; Adolescents; Public Health
Financing: São Paulo Research Foundation (FAPESP), grant 2024/19719-0
Disclosure of conflict of interest: The authors declare no conflict of interest.

581
LN859FL

POTENCIAL PREBIÓTICO DE FRACCIONES RICAS EN FIBRA DIETARIA DE SUBPRODUCTOS DE CHÍA Y ALBAHACA

Liliana Zura[1], Loreto Muñoz[1]
(1) Universidad Central de Chile, Instituto de Investigación y Doctorados, Facultad de Medicina y Ciencias de la Salud, Lord Cochrane 417, Santiago, Chile

Resumen. Contexto: El interés por desarrollar ingredientes funcionales sostenibles ha impulsado la valorización de subproductos agroindustriales ricos en compuestos bioactivos. Los residuos generados tras la extracción de aceite de semillas de chía *(Salvia hispánica* L.) y albahaca (*Ocimum basilicum* L.) representan una fuente relevante de fibra dietética con potencial prebiótico. La fibra dietética puede estimular selectivamente bacterias beneficiosas de la microbiota intestinal, favoreciendo la salud digestiva y metabólica. **Objetivo(s):** Evaluar el potencial prebiótico de fracciones ricas en fibra dietética obtenidos a partir de subproductos de chía y albahaca para su posible utilización como ingredientes funcionales destinados a la salud intestinal. **Metodología:** Las fracciones ricas en fibra dietética fueron obtenidas a partir del residuo generado tras el prensado en frío de semillas de chía y albahaca para la obtención de aceite. El material fue procesado mediante molienda y fraccionamiento en seco. Posteriormente, se realizó su caracterización proximal y la determinación del contenido de fibra dietética total, soluble e insoluble. La actividad prebiótica fue evaluada mediante fermentación in vitro utilizando cepas de *Lactobacillus* y *Bifidobacterium*, analizando la cinética de crecimiento bacteriano y la resistencia a condiciones gastrointestinales simuladas.

Resultados: Ambas fracciones presentaron un elevado contenido de fibra dietética total (>50%). La fracción de chía mostró mayor contenido proteico (28,6%) que la de albahaca (16,9%). Ambas fracciones estimularon el crecimiento de las cepas probióticas, observándose una mayor respuesta fermentativa en chía, comparable a la inulina. Los índices de actividad prebiótica fueron 0,33 para chía y 0,22 para albahaca. Además, *Lactobacillus* mantuvo su viabilidad tras 90 minutos bajo condiciones gástricas simuladas, sugiriendo un posible efecto protector. **Conclusiones:** Las fracciones ricas en fibra de chía y albahaca evidenciaron un efecto prebiótico significativo, respaldando su utilización como ingredientes funcionales sostenibles capaces de contribuir a la modulación de la microbiota intestinal y al mantenimiento de la salud digestiva.

Keywords: fibra dietaria, actividad prebiótica, semillas de chía y albahaca
Financing: Financiamiento de la Agencia Nacional de Investigación y Desarrollo (ANID). Proyecto FONDECYT Postdoctorado 3220760
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

582
LR379TC

LECCIONES DE UNA EXPERIENCIA PARA FORTALECER LA AUTOEFICACIA EN EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

Ana Lissette Guzmán[1], **Ana Irene Corado**[1], **Norma Carolina Alfaro**[1]
(1) Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP), Departamento Técnico de Desarrollo de Recursos Humanos, Guatemala, Guatemala

Resumen. El INCAP participó en una experiencia colaborativa con el Proyecto NUTRENTO© en el Estado de Hidalgo, México, orientada a fortalecer la autoeficacia en docentes para desarrollar acciones de Educación Alimentaria y Nutricional y promover ambientes alimentarios escolares saludables. En colaboración se diseñó un modelo formativo basado en las necesidades y contexto estratégico. El modelo se tradujo como un curso virtual autodirigido con enfoque metodológico multinivel abordando progresivamente la experiencia personal, en el aula, la comunidad educativa y la modificación del ambiente alimentario para atender acciones prioritarias. El enfoque multinivel considero actividades para favorecer la apropiación y aplicación del aprendizaje en situaciones vinculadas con la práctica docente, lo que permitió avanzar de la reflexión individual hacia la formulación de acciones para mejorar el ambiente alimentario escolar. La sistematización consideró la participación de 515 docentes de educación primaria, 7,656 entregas y 222 propuestas orientadas a mejorar el ambiente alimentario escolar. Se analizó la progresión de los aprendizajes desde la reflexión personal hacia su aplicación en el aula, la comunidad y el entorno escolar, de acuerdo con los niveles establecidos en el modelo formativo. Además, se consideró indicadores de participación, interacción, rendimiento, las propuestas generadas y la apreciación del proceso formativo. La sistematización aportó lecciones para el diseño de procesos de fortalecimiento de competencias y para mejorar la autoeficacia adaptados al contexto y a las necesidades de las audiencias. La articulación entre el aprendizaje autodirigido y el enfoque multinivel mostró potencial para favorecer la aplicación del aprendizaje y formulación de acciones vinculadas con la práctica.

Keywords: educación alimentaria y nutricional, ambiente alimentario, autoeficacia
Financing: Financiamiento del Proyecto NUTRENTO©
Acknowledgments: Agradecimiento a docentes del Estado de Hidalgo México y colaboraciones del Proyecto NUTRENTO©
Disclosure of conflict of interest: No existen conflictos de interés que declarar.

583
MD863KL

LECHE MATERNA COMERCIALIZADA: EVALUACIÓN DE CALIDAD Y RIESGOS EN EL MERCADO INFORMAL

Sofía Chávez[1], Melissa Miranda[2]
(1) Escuela Superior Politécnica del Litoral, Nutrición y Dietética, Ciencias de la Vida, Campus Gustavo Galindo Velasco, Km 30.5 Vía Perimetral, Prosperina, Guayaquil, Ecuador., Guayaquil, Ecuador
(2) Escuela Superior Politécnica del Litoral, Nutrición y Dietética, Ciencias de la Vida, Campus Gustavo Galindo Velasco, Km 30.5 Vía Perimetral, Prosperina, Guayaquil, Ecuador., Guayaquil, Ecuador

Resumen. La comercialización informal de leche materna en las plataformas digitales carece de regulación específica en Ecuador, esto plantea riesgos sanitarios significativos para la población infantil. **Objetivo:** Este estudio genera evidencia sobre los canales de venta y evalúa la calidad e inocuidad fisicoquímica y microbiológica del producto para fundamentar estrategias de vigilancia pública. Como parte de la **metodología**, se aplicó un diseño observacional descriptivo-analítico de corte transversal; se identificaron ofertas en plataformas digitales y se realizó una selección no probabilística basada en niveles de riesgo. Posteriormente, se ejecutaron análisis validados por BAM, AOAC y NTE INEN, además de monitorear la cadena de frío mediante termómetros infrarrojos. Los **resultados** mostraron que el comercio se centra en Marketplace con presencia de intermediarios y figuras masculinas, evidenciando rupturas térmicas durante el transporte por aplicaciones de delivery; no obstante, las muestras mantuvieron parámetros nutricionales normales y una carga de bacteriana aceptable (<10 UFC/ml). Se **concluye** que, a pesar de que no se hallaron alteraciones fisicoquímicas ni microbiológicas, la práctica es insegura debido a la falta de trazabilidad clínica de las donantes, la informalidad logística y la ausencia de los controles sanitarios rigurosos que garantizan su inocuidad.

Keywords: leche humana, mercado informal, comercialización digital
Financing: Autofinanciado.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar.

584
MK629TP

PERCEPCIÓN DE DESARROLLO PROFESIONAL Y DESEMPEÑO LABORAL DE EGRESADOS DE PROGRAMAS DE ESPECIALIZACIÓN DEL INCAP

Ana Irene Corado[1], Norma Carolina Alfaro[1], Ana Lissette Guzmán[1]
(1) Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá, Departamento Técnico de Desarrollo de Recursos Humanos, Calzada Roosevelt 6-25 zona 11, Guatemala, Guatemala

Resumen. Estudio descriptivo transversal, mediante una encuesta estructurada mixta de seguimiento a egresados de tres programas académicos de especialización del INCAP (2019-2024), en las áreas de nutrición clínica pediátrica, gerencia y dietética institucional, y liderazgo y gestión de la malnutrición. El estudio se orientó a analizar la percepción sobre el fortalecimiento de competencias y sus contribuciones al ejercicio profesional, considerando variables de caracterización, intereses, desempeño, innovación profesional, reconocimiento y apreciación de la formación. Se invitó a 261 egresados y participaron

109 (41.8%) de 13 países de Latinoamérica. En total, se generaron 4,520 registros para el análisis. De los encuestados, el 88.6 % percibió mejoras en su desempeño profesional, destacando la aplicación de nuevas metodologías, protocolos, técnicas y herramientas (95.4%) y mejores habilidades para atender a la población objetivo (94.5%). Asimismo, se reportaron aportes a la innovación (86.2%), liderazgo y emprendimiento (82.6%). El reconocimiento laboral fue valorado solo por 55%. Los resultados sugieren una contribución favorable de los programas académicos del INCAP al desarrollo de competencias especializadas, innovación y liderazgo en profesionales de salud y nutrición, lo que contribuirá a elevar la capacidad técnica de los países.

Keywords: competencias, liderazgo, egresados
Financing: Fondos institucionales INCAP
Acknowledgments: Agradecimiento a egresados de los Programas de especialización de INCAP.
Disclosure of conflict of interest: No existen conflictos de interés que declarar.

585
ML579GK

MODELAGEM DE DADOS ASSIMÉTRICOS: ANÁLISE DA COBERTURA DO SISTEMA DE VIGILÂNCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL BRASILEIRO

Modelado de datos asimétricos: análisis de cobertura en vigilancia alimentaria y nutricional brasileña

Gustavo Schemer da Fonseca Soares[1], Maria Rita Marques de Oliveira[2], Rogerio Antonio de Oliveria[3]
(1) Universidade Estadual Paulista, Enfermagem, UNESP, Botucatu, Brasil. (2) Universidade Estadual Paulista, Ciências Humanas e Ciências da Nutrição e Alimentação, UNESP, Botucatu, Brasil (3) Universidade Estadual Paulista, Biometria, UNESP, Botucatu, Brasil.

Resumo. A mensuração da cobertura de sistemas de vigilância em saúde envolve desafios analíticos decorrentes da natureza proporcional, assimétrica e dependente do contexto dos dados. Este estudo teve como objetivo analisar a evolução temporal da cobertura da vigilância alimentar e nutricional em municípios paulistas(2019–2024) e examinar sua associação com características contextuais, com ênfase nas decisões metodológicas de modelagem. Trata-se de estudo ecológico longitudinal com unidades município-ano, utilizando dados secundários do SISVAN. A variável desfecho(cobertura) foi operacionalizada como proporção contínua positiva. Diante da assimetria e heterocedasticidade observadas, optou-se por modelos lineares generalizados com distribuição gama e função de ligação log, preterindo alternativas como regressão beta. Embora a regressão beta seja teoricamente adequada para proporções restritas ao intervalo(0,1), sua aplicação exigiria transformações adicionais devido à presença de valores próximos aos limites e à escala percentual utilizada. A distribuição gama mostrou-se mais robusta para acomodar variabilidade e assimetria sem necessidade de reparametrização. Para os desfechos antropométricos, foram ajustados modelos mistos, incorporando efeitos aleatórios para municípios, capturando a correlação intraunidade ao longo do tempo. Critérios de ajuste incluíram inspeção de resíduos, adequação da função de ligação e consistência dos intervalos de confiança. Os resultados indicaram melhora substancial da cobertura após 2021, com efeitos significativos de tempo, porte populacional e tipologia municipal, além de interação entre ano e porte. A modelagem evidenciou heterogeneidade estrutural entre municípios, adequadamente capturada pelos efeitos aleatórios. A escolha da distribuição gama permitiu estimativas estáveis e inferência consistente, enquanto modelos alternativos apresentariam limitações práticas ou maior sensibilidade a violações de pressupostos. Conclui-se que a seleção criteriosa da família de distribuição e da estrutura de efeitos é central na análise de indicadores de cobertura em saúde. A abordagem adotada amplia a validade inferencial e reforça a necessidade de alinhar propriedades dos dados às estratégias de modelagem em estudos ecológicos longitudinais.

Keywords: modelo lineares generalizado, atenção primaria a saúde, vigilância alimentar e nutricional
Financing: CAPES por meio de concessão de bolsa de estudos.
Disclosure of conflict of interest: Os autores declaram não haver conflitos de interesse.

586
MR996TR

PERFIL NUTRIMENTAL DE TORTILLAS CON AFRECHO CERVECERO Y SU IMPACTO EN SALUD INTESTINAL Y METABÓLICA

Aleida Lizbeth Bernal Figueroa[1], José Basilio Heredia[4], Marco Antonio Valdez Flores[3], Zyanya Reyes Castillo[5], Feliznando Isidro Cárdenas Torres[2], Eli Terán Cabanillas[2]
(1) Universidad Autónoma de Sinaloa, Doctorado en Ciencias en Biomedicina Molecular, Facultad de Medicina, Avenida Cedros y Calle Sauces Frac los Fresnos, Culiacán, Sinaloa, México. (2) Universidad Autónoma de Sinaloa, Facultad de Ciencias de la Nutrición y Gastronomía, Avenida Cedros y Calle Sauces S/N, Culiacán, Sinaloa, México. (3) Universidad Autónoma de Sinaloa, Neurociencias, Facultad de Medicina, Avenida Cedros y Calle Sauces Frac los Fresnos, Culiacán, Sinaloa, México. (4) Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo A.C., Carretera El Dorado Km 5.5, Campo el Diez, Culiacán, Sinaloa, México (5) Universidad de Guadalajara, Centro Universitario del Sur, Instituto de Investigaciones en Comportamiento Alimentario y Nutrición, Enrique Arreola Silva No. 883, Ciudad Guzmán, México

Resumen. Introducción: La nutrición es esencial para prevenir enfermedades crónicas no transmisibles y promover el bienestar general. En México, las tortillas constituyen un alimento básico, por lo que representan una oportunidad estratégica para mejorar la calidad de la dieta. En este contexto, el afrecho cervecero (AC), un subproducto de la industria cervecera rico en fibra, proteínas y minerales, se plantea como un ingrediente funcional con potencial para enriquecer alimentos de consumo cotidiano. Su incorporación puede favorecer la salud intestinal y metabólica, además de contribuir a la prevención de deficiencias nutricionales. **Objetivo:** Evaluar el perfil nutrimental de tortillas enriquecidas con AC en concentraciones de 15% y 20%, mediante análisis químico proximal. **Metodología:** Se realizaron análisis proximales por triplicado (humedad, proteína, grasa, cenizas, carbohidratos, fibra soluble e insoluble) siguiendo los métodos de la A.O.A.C. (1998). La proteína se determinó mediante el método Kjeldahl, la grasa por Soxhlet y las cenizas por calcinación directa. La fibra soluble e insoluble se cuantificó utilizando el método AOAC 985.29. **Resultados:** La tortilla convencional presentó 51.49% de humedad, 1.22% de proteína, 3.13% de grasa, 0.65% de cenizas, 36.10% de carbohidratos, 0.87% de fibra soluble y 5.60% de fibra insoluble. La tortilla con 15% de AC (TAC15%) mostró 50.03% de humedad, 5.87% de proteína, 1.40% de grasa, 0.54% de cenizas, 33.73% de carbohidratos, 1.23% de fibra soluble y 7.60% de fibra insoluble. Por su parte, la tortilla con 20% de AC (TAC20%) presentó 52.35% de humedad, 5.53% de proteína, 1.46% de grasa, 0.59% de cenizas, 30.14% de carbohidratos, 1.82% de fibra soluble y 8.73% de fibra insoluble. **Conclusión:** Las tortillas enriquecidas con AC al 15% y 20% mostraron un perfil nutricional mejorado, con mayor contenido de proteína y fibra, y menor proporción de grasa en compara-

ción con la tortilla convencional, lo que respalda su potencial como alimento funcional.
Keywords: afrecho, tortillas, nutrición
Financing: Esta investigación no contó con financiamiento.
Acknowledgments: Agradecemos a la Universidad Autónoma de Sinaloa y colaboradores por su apoyo en esta investigación.
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflictos de interés.

587
MS266FQ

DESARROLLO Y VALIDACIÓN DEL MODELO VISUAL PARA PROMOVER LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN LA ORIENTACIÓN NUTRICIONAL

Laura Claro[1], Kamila Tiemann Gabe[1], Juliana Giaj Levra de Jesus[1], Amanda Cristina da Silva de Jesus[1], Maria Laura da Costa Louzada[1]
(1) Universidade de São Paulo, Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde (NUPENS), Faculdade de Saúde Pública, São Paulo, Brasil
Resumo. Introdução: O Guia Alimentar para a População Brasileira estabelece recomendações qualitativas para alimentação saudável, priorizando alimentos *in natura* ou minimamente processados e preparações culinárias tradicionais, como arroz e feijão, pertencentes aos grupos de cereais e leguminosas em refeições principais saudáveis. Assim, modelos visuais podem contribuir para orientação alimentar e compreensão prática dessas recomendações. Entretanto, observa-se ausência de modelos visuais que representem a distribuição dos grupos alimentares em refeições principais. **Objetivo:** Descrever o desenvolvimento e validação de um modelo visual de distribuição dos grupos alimentares nas refeições almoço e jantar, baseado no padrão alimentar brasileiro, para apoiar a orientação alimentar. **Metodologia:** O estudo foi desenvolvido em três etapas: 1) identificação das proporções dos grupos alimentares, utilizando o Recordatório 24 horas da Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018 de indivíduos ≥ 10 anos com padrão alimentar mais saudável, segundo o *BraScore*, caracterizado pelo maior consumo de *in natura* e menor de ultraprocessados. Calculou-se as médias em gramas dos alimentos consumidos no almoço, agrupados em feijões; cereais, raízes e tubérculos; legumes e verduras; carnes e ovos; 2) construção do modelo visual baseado nas proporções identificadas; 3) validação aparente, por nutricionistas, utilizando formulário e grupo focal online. **Resultados:** Identificou-se a seguinte composição: feijões (25%), cereais, raízes e tubérculos (25%), carnes e ovos (15%) e legumes e verduras (35%). Arroz e feijão destacaram-se, refletindo o padrão alimentar tradicional conforme o Guia. O modelo visual incluiu a distribuição proporcional dos grupos, exemplos de alimentos e imagens de pratos com diferentes composições. A validação indicou facilidade de compreensão e aplicabilidade do modelo. Foram incluídos na versão final exemplos de alimentos regionais, frações numéricas e ajustes visuais. **Conclusão:** O modelo apresenta potencial para apoiar ações de orientação alimentar. Sua proporção visual orienta, de forma prática, a escolha de alimentos no prato, valorizando o padrão alimentar brasileiro e alimentos tradicionais.
Keywords: guías alimentares, promoção da saúde, comportamento alimentar
Financing: CNPq (Edital Transdisciplinar 21/2023, processo 445897/2023-6) e FAPESP (2024/17553-7).
Disclosure of conflict of interest: Não temos nenhum conflito de interesses a declarar.

588
NN162KH

ESTUDIO DE CALIDAD EN PRODUCTOS CÁRNICOS TIPO NUGGETS COMERCIALIZADOS A GRANEL EN SUPERMERCADOS

Antonio Granados-Castillo[1], Ana Mena-Lizcano[1], Dalay Balcázar-Farfán[1], Elizabeth López-Córdova[1], Geraldine Puerto-Burgos[1], **Enrique Barbosa-Martín**[1]
(1) Universidad Modelo Campus Mérida, Escuela de Salud, Antigua carretera a Cholul, 200 m después del Periférico, C.P. 97305., Mérida, México
Resumen. Contexto. Los nuggets son productos cárnicos procesados que combinan carne con diversos aditivos como colorantes, saborizantes, texturizantes y conservadores. Aunque en México existen evaluaciones oficiales de calidad, estas no consideran las presentaciones vendidas a granel. **Objetivo.** Evaluar indicadores de calidad nutrimental, rendimiento y aceptación sensorial en nuggets comercializados a granel en supermercados de Mérida, México. **Metodología.** Estudio descriptivo y transversal. Se analizaron muestras de nuggets a granel de supermercados: Chedraui®, Maxicarne®, Super-Akí® y Soriana®. Con base en métodos AOAC (2023), se determinaron los contenidos de grasa cruda y humedad en productos crudos y cocidos (180 °C/5 min). Siguiendo los lineamientos de Yun et al. (2025), se evaluó el rendimiento (crudo vs. cocido) en peso, diámetro y grosor. Se realizó una evaluación sensorial (n=75) mediante escala hedónica de 5 puntos (color, olor, textura, sabor y aceptación general). Se aplicaron pruebas ANOVA, t de Student pareada y Kruskal-Wallis utilizando el software SPSS versión 27. **Resultados.** En productos crudos, Super-Akí® presentó el mayor contenido de grasa (22.11%; p=0.046), mientras que Soriana® y Super-Akí® mostraron mayor porcentaje de humedad (56.32% y 50.40%; p=0.012). En productos cocidos, Chedraui® presentó el mayor contenido de grasa (35.86%; p=0.031) y Soriana® el mayor contenido de humedad (28.53%; p=0.024). Super-Akí® mostró el menor rendimiento de peso (-30.08%; p=0.013), sin diferencias en diámetro entre marcas (p=0.522). El mayor incremento en grosor se observó en Chedraui® (+22.72%; p=0.013). En la evaluación sensorial, Super-Akí® obtuvo la menor aceptación general (2 [1,2]; p=0.031). **Conclusiones.** Existen diferencias significativas entre marcas en indicadores de calidad. Super-Akí® presentó mayor contenido de grasa en crudo y mayor pérdida de peso tras la cocción, lo que sugiere alto contenido de agua inicial. En contraste, Chedraui® mostró mayor retención de grasa tras la cocción. La menor aceptación sensorial se observó en Super-Akí®, posiblemente asociada a sus características fisicoquímicas.
Keywords: productos cárnicos, calidad sensorial, nuggets
Financing: Recursos propios de la Universidad Modelo de Mérida.
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflictos de interés.

589
NN626PK

EXTRACTOS FENÓLICOS DE CÁSCARAS DE NUEZ: OBTENCIÓN, CARACTERIZACIÓN Y EFECTO ANTIOXIDANTE EN ACEITE DE NUEZ.

María Ignacia Vera Zamorano[1], Christopher Sanhueza[1], Nalda Romero[1], Jaime Ortiz[1]
(1) Universidad de Chile, Departamento de Ciencia de los Alimentos y Tecnología Química, Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas, Carlos Lorca Tobar 964, Independencia, Santiago, Chile
Resumen. El procesamiento agroindustrial del fruto del nogal

genera una elevada cantidad de residuos vegetales, estimándose que cerca del 70% del fruto se transforma en desechos. Si bien, la industria se enfoca en la obtención de la semilla comestible, el mesocarpo y endocarpo representan los principales residuos, cuyo potencial bioactivo ha sido escasamente aprovechado en alimentos. El presente trabajo tuvo como objetivo valorizar estas cáscaras residuales como fuentes de antioxidantes naturales para incrementar la estabilidad oxidativa del aceite de nuez, reconocido por su alta susceptibilidad a la oxidación debido a su elevado contenido de ácidos grasos poliinsaturados. Los extractos fenólicos fueron obtenidos mediante extracción por solvente acelerado (ASE), utilizando un diseño factorial 3^2 y optimizado mediante superficie respuesta. Las condiciones óptimas para maximizar simultáneamente el contenido de polifenoles totales (CPT) y la capacidad antioxidante (DPPH) correspondieron a altas temperaturas (144°C para mesocarpo y 139°C para endocarpo) y concentraciones intermedias de etanol (39 y 43%, respectivamente). El extracto optimizado de mesocarpo (E.O.M) exhibió valores de CPT de 71,6 mgGAE/gbs, DPPH de 220 umolTE/gbs y ORAC de 1.689 umolTE/gbs, significativamente superiores a los obtenidos para el extracto optimizado de endocarpo (E.O.E). Paralelamente, se obtuvo aceite de nuez variedad Chandler, mediante prensado en frío. Este presentó una adecuada calidad oxidativa (índice de peróxido de 0,80 meq O_2/kg aceite) y un perfil lipídico predominantemente poliinsaturado (78,7%). Su tiempo de inducción (Ti) de 5,6 horas evidenció baja estabilidad oxidativa. La adición de 400 ppm de E.O.M aumentó significativamente el Ti hasta 7,0 h, demostrando un efecto antioxidante eficaz. En contraste, E.O.E presentó comportamiento prooxidante en todas las concentraciones evaluadas. Estos resultados evidencian la factibilidad de valorizar residuos agroindustriales del nogal mediante la técnica de extracción ASE, posicionando al mesocarpo de nuez como fuente de antioxidantes naturales para mejorar la estabilidad oxidativa en aceite de nuez.

Keywords: mesocarpo de nuez, extractos naturales, ASE
Financing: Proyecto FONDECYT 1241011
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

590
NR482KD

FÓRMULAS ENTERALES INDUSTRIALIZADAS EN BRASIL Y SU RELACIÓN CON LA SOSTENIBILIDAD

Thais Schultz Rolim[1], Giuliane de Matos Wrobel[1], Isabella Cavassin[1], Carolina de Quadros Camargo[2], Rubia Daniela Thieme[1], Maria Eliana Madalozzo Schieferdecker[1]
(1) Universidad Federal de Paraná, Departamento de Nutrición, Programa de Posgrado en Alimentación y Nutrición, Avenida Lothário Meissner, 632, bairro Jardim Botânico, Curitiba - PR, CEP 80210-170, Curitiba, Brasil. (2) Universidad Federal de Paraná, Departamento de Nutrición, Universidad Federal de Paraná, Avenida Lothário Meissner, 632, bairro Jardim Botânico, Curitiba - PR, CEP 80210-170, Curitiba, Brasil.

Resumen. Introducción: La creciente demanda de prácticas sostenibles en los sectores de salud y alimentación ha impulsado la integración de criterios de sostenibilidad en las estrategias corporativas. En la nutrición enteral, esto es crucial debido al impacto en la salud pública, la complejidad de la cadena productiva y el uso intensivo de recursos naturales. **Objetivos:** Analizar las formulaciones enterales industrializadas disponibles en Brasil mediante portafolios corporativos, considerando su inserción en los sistemas alimentarios y las estrategias de sostenibilidad empresarial. **Metodología:** Estudio documental, descriptivo y exploratorio, basado en informes institucionales y datos públicos de cinco empresas del sector de nutrición enteral en Brasil: Abbott, Danone, Fresenius Kabi, Nestlé y Prodiet. Los datos se recolectaron entre octubre de 2025 y abril de 2026, abarcando solo fórmulas enterales y descartando módulos o suplementos. **Resultados:** Se identificaron 20 fórmulas enterales en Abbott, 22 en Danone, 16 en Fresenius Kabi, 31 en Nestlé y 21 en Prodiet. Las empresas multinacionales, como Danone, Nestlé y Abbott, presentaron, de forma convergente, un mayor nivel de estructuración, transparencia y divulgación de metas de sostenibilidad, con iniciativas orientadas a la reducción de impactos ambientales. Las estrategias relacionadas con los envases, con énfasis en la reciclabilidad, la reducción de materiales y la incorporación de principios de economía circular, asumieron un papel central. Fresenius Kabi demostró un enfoque en la eficiencia productiva y la gestión de recursos, con un abordaje más operacional de las cuestiones ambientales. En contraste, Prodiet presentó un menor nivel de divulgación de información relacionada con la sostenibilidad.
Conclusión: Las estrategias de sostenibilidad varían según la empresa, siendo más robustas en las de mayor envergadura. Estas diferencias revelan desafíos en la integración entre producción, oferta e impacto sanitario, lo que refuerza la necesidad de estandarizar la comunicación de información y fortalecer las prácticas sostenibles en el sector.

Keywords: nutrición enteral, fórmulas enterales, sostenibilidad
Financing: Recursos próprios.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar.

591
NS548NS

ESTABILIDADE MICROBIOLÓGICA E FÍSICO-QUÍMICA DA FARINHA DE BIOMASSA BANANA VERDE SOB CADEIA DE FRIO

Estabilidad microbiológica, fisicoquímica de la harina de biomasa de plátano verde bajo cadena fría

Andréa Teixeira[2], Victor Hugo Corderio Rosa[1], Maria Ivone Martins Jacintho Barbosa[1], José Lucena Barbosa Júnior[1]
(1) Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Instituto de Tecnologia IT, Rio de Janeiro, Brasil. (2) Universidade Iguaçu - UNIG, Nutrição, Nutrição, Nova Iguaçu, Brasil.

Resumo. Introdução: A biomassa de banana verde tem se consolidado como um ingredientes funcional devido ao seu elevado teor de amido resistente e compostos bioativos, destacando-se pelo potencial de aplicação em produtos alimentícios com propriedades tecnológicas e nutricionais diferenciadas. **Metodologia:** A biomassa foi produzida a partir de bananas verdes da variedade Musa spp., submetidas à cocção e homogeneização, sendo posteriormente dividida em seis grupos experimentais: biomassa refrigerada e congelada, com e sem pasteurização, além de secagem imediata, também com e sem tratamento térmico.Após 30 dias de armazenamento, todas as amostras foram secas a 60 °C, moídas e peneiradas. Posteriormente, foram realizadas análises microbiológicas para detecção de *Salmonella spp.*, quantificação de *Escherichia coli,* bolores e leveduras, além de análises fisicoquímicas, conforme os critérios estabelecidos pela Instrução Normativa nº 161/2022 MAPA Brasil. **Resultados:** Apenas a farinha proveniente de biomassa refrigerada sem pasteurização apresentou contaminação por Salmonella spp., sendo considerada não conforme com a legislação brasileira vigente. Os demais tratamentos atenderam aos padrões microbiológicos estabelecidos. As farinhas obtidas por meio de secagem imediata apresentaram menores teores de umidade (5,4%-6,1%) e menores valores de atividade de água (0,26-0,28), indicando maior estabilidade e potencial de conservação. As amostras submetidas à refrigeração e congelamento apresentaram maiores valores de umidade e Aw,

sugerindo alterações estruturais relacionadas à reorganização da água e retrogradação do amido durante o armazenamento. **Discussão**: Os resultados evidenciaram que a refrigeração isolada não constitui uma barreira microbiológica suficiente para garantir a inocuidade do produto enquanto a pasteurização prévia atuou como uma importante barreira tecnológica para o controle microbiológico e melhoria da eficiência da secagem. **Conclusão:** A combinação entre pasteurização e secagem imediata representa a estratégia mais eficiente para a obtenção de farinha de biomassa de banana verde segura e estável enquanto a refrigeração sem tratamento térmico prévio representa um risco microbiológico significativo.
Keywords: biomassa de banana verde, farinha funcional, armazenametno térmico
Financing: Bolsa de financiamento pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - CAPES
Acknowledgments: Agradecimentos a Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, a Universidade Iguaçu e a CAPES
Disclosure of conflict of interest: Não há conflito de interesses.

592
PC741SQ

EVALUACIÓN DEL ESCALAMIENTO DE PROCESO DE FERMENTACIÓN DE KOMBUCHA CON ARROPE DE CHAÑAR

María José Larrazabal[1], Benjamín Salgado[2], Javiera Bejar[2], Javiera Burgos[2], Víctor Campos[2], Hayleen Barraza[1]
(1) Departamento de Ciencias de la Salud. De los alimentos y nutrición, Facultad de Ciencias de la Salud. Universidad de Antofagasta, Avenida Universidad de Antofagasta 02800, Antofagasta, Chile. (2) Bioquímica, Facultad de Ciencias de la Salud. De la salud, Universidad de Antofagasta, Avenida Universidad de Antofagasta 02800, Antofagasta, Chile.

Resumen. La kombucha es una bebida fermentada a partir de té inoculado con SCOBY, donde se puede usar el arrope de chañar (*Geoffroea decorticans*) como fuente de azúcares fermentables en concentración de 7%. El escalamiento del volumen permite evaluar la viabilidad tecnológica y reproducibilidad del proceso. El objetivo fue evaluar el escalamiento de la obtención de kombucha elaborada con té negro y arrope de chañar desde 250 mL a 1 y 3 L, mediante el análisis de parámetros fisicoquímico, microbiológico y bioactivos. Las formulaciones se ajustaron a una concentración inicial de 7°Brix y se evaluaron pH, acidez titulable, sólidos solubles, color (CIE Lab*), polifenoles totales, actividad antioxidante por DPPH, densidad óptica a 600 nm y recuento de unidades formadoras de colonias entre el día 0 y el día 7 de proceso. Los resultados mostraron fermentación activa en todos los niveles, con disminución del pH desde 4,46–4,54 hasta 3,6–3,85. La acidez titulable, expresada como ácido acético, aumentó de 0,55% a 1,08% en 250 mL, 1,05% en 1 L y 0,97% en 3 L. Mantuvieron tonalidades rojo-amarillas, con variaciones visibles 250 mL (ΔE 11,42) frente a 1 L (ΔE 3,03) y 3 L (ΔE 2,85). El contenido de fenoles totales al día 7 alcanzó valores entre 220, 325 y 265,881 mg GAE/100 mL, para 250, 1 y 3 L respectivamente, mientras que la capacidad antioxidante se mantuvo sobre 92% de inhibición. Microbiológicamente, 250 mL mantuvo crecimiento exponencial hasta el día 7, mientras que 1 L y 3 L presentaron fase exponencial entre los días 3 y 5 y fase estacionaria hacia los días 6 y 7. El arrope de chañar puede ser usado como un sustrato funcional viable para elaborar kombucha, manteniendo actividad microbiana, estabilidad fisicoquímica y perfil bioactivo durante el escalamiento hasta 3 L.
Keywords: kombucha, arrope, escalamiento
Financing: Universidad de Antofagasta
Acknowledgments: Universidad de Antofagasta
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés

593
PC989NC

DESEMPEÑO DE PANELES SENSORIALES EXPERTOS: HERRAMIENTA METODOLÓGICA CLAVE PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Camila Sarella Oyarce Arancibia[1], Carmen Gloria González González[1], Bárbara de Lourdes Leyton Dinamarca[1]
(1) Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos, Universidad de Chile, El Líbano 5524, Macul, Chile

Resumen. Introducción: La evaluación sensorial es una herramienta científica esencial para el desarrollo, innovación, control de calidad y validación de productos en la industria alimentaria. Los paneles de expertos son el instrumento clave en esta disciplina, ya que ningún instrumento reemplaza la respuesta humana integrada. La confiabilidad de sus datos depende del monitoreo riguroso del desempeño, práctica aun escasamente documentada en contextos institucionales latinoamericanos. **Objetivo:** Evaluar el desempeño del panel de expertos del Laboratorio de Evaluación Sensorial del INTA de la Universidad de Chile, conforme a la norma ISO 11132:2021, como modelo metodológico aplicable para el aseguramiento de la calidad sensorial. **Metodología:** Se evaluaron dos matrices alimentarias de distinta complejidad, yogurt sabor frutilla y papas fritas tipo chips, en dos sesiones independientes. Cada sesión incluyó tres muestras, bajo un diseño A1-A2-B (dos réplicas de un producto y un producto contraste), aplicando un Perfil Descriptivo Cuantitativo con escala no estructurada de 10 cm. El panel estuvo conformado por 27 panelistas expertos, seleccionados y entrenados según la normativa ISO 8586:2023. El desempeño fue analizado considerando repetibilidad, discriminación, homogeneidad y reproducibilidad. Se aplicaron análisis estadísticos descriptivos, ANOVA y análisis de componentes principales (PCA). **Resultados:** El panel presentó adecuados niveles de repetibilidad, homogeneidad, reproducibilidad y consistencia entre sesiones. La capacidad discriminativa fue dependiente de la matriz y del atributo evaluado, observándose mayor discriminación en descriptores estructurales del yogurt y limitaciones en papas fritas, asociadas a la complejidad mecánica y acústica de esa matriz. El análisis PCA evidenció patrones de agrupación coherentes con los resultados del ANOVA. **Conclusiones:** El monitoreo sistemático del desempeño sensorial mediante indicadores univariados y multivariados conforme a ISO 11132:2021 constituye un enfoque robusto para identificar fortalezas y áreas de mejora en paneles expertos. Su aplicación permite fundamentar decisiones de entrenamiento y control de calidad, con potencial de transferencia a la industria alimentaria.
Keywords: evaluación sensorial, desempeño sensorial, paneles expertos
Financing: Autofinanciado.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar.

594
PH488LR

IMPLEMENTATION OF THE NUTRITION CARE PROCESS FOR INFORMATION MANAGEMENT AND NUTRITION-RELATED OUTCOMES

Implementación del Proceso de Atención Nutricional para la gestión de la información y resultados relacionados

Roxana Esther Segovia Denegri[1,2]
(1) Hospital de Emergencias Villa El Salvador, Unidad de Nutrición y Dietética, Lima, Perú. (2) Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas, Facultad Ciencias de la Salud, Lima, Perú.

Abstract. Background: Innovation in nutritional care based on standardized processes and terminologies improves documentation quality and strengthens the recognition of nutritional

practice, thereby supporting its development. **Rationale:** This study addresses the gap in the digitalization of hospital nutritional care in Peru, focusing on the interoperability of clinical nutrition information to optimize record-keeping and decision-making processes. **Objective:** To evaluate the association between the implementation of the Nutritional Care Process for information management and nutrition-related outcomes in a healthcare institution in Lima, Perú. **Methods:** A quantitative, analytical, cross-sectional study was conducted. A non-probability convenience sample of practicing nutritionists was included (n=53). The association between variables was assessed using Fisher's exact test (p<0.05), and Poisson regression was applied for multivariate analysis. **Results:** Most participants (94.34%; n=50) showed partial implementation of the Nutritional Care Process (NCP); nevertheless, an association with successful information management was observed (p=0.024). Only 5.66% (n=3) achieved full implementation of the NCP and its terminology (NCPT), which was significantly associated with successful information management (aPR=1.287; p<0.001), as well as better nutrition-related outcomes, including effectiveness (aPR=2.19; 95% CI: 1.990–6.080) and efficiency (aPR=2.41; 95% CI: 1.652–4.480), compared with partial implementation. **Conclusions:** Implementation of the NCP remains at a partial stage; however, nutritional informatics based on standardized processes is positively associated with documentation quality and care outcomes, particularly when adequate competency standards are achieved.

Keywords: nutrition care process, nutritional informatics, nutrition-related outcomes
Financing: Self-funded
Acknowledgments: To all nutrition and dietetics professionals who participated in this study.
Disclosure of conflict of interest: I have no conflicts of interest to report.

595
RH188JQ

ESTABILIDAD FISICOQUÍMICA DEL LACTOSUERO DULCE Y ÁCIDO BAJO DISTINTAS CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Johana Ortiz Ulloa[1], Emily Muñoz[1], Layla Sumba[1], Jorge Saquicela[1], David Vanegas[1], Fabián León[1]
(1) Departamento de Biociencias, Facultad de Ciencias Químicas, Universidad de Cuenca, Cuenca-Ecuador

Resumen. Introducción: El lactosuero o suero de quesería es un subproducto agroindustrial generado en grandes volúmenes tras la elaboración de quesos, y desecharlo sin tratamiento representa un problema ambiental severo por su alta carga orgánica. El desconocimiento de su estabilidad dificulta que los pequeños productores implementen procesos de tratamiento y aprovechamiento alimentario y biotecnológico del lactosuero, lo que fomenta su eliminación informal. **Objetivo:** Caracterizar los cambios fisicoquímicos del lactosuero dulce y ácido a lo largo de 15 días desde su producción y bajo diferentes condiciones de conservación. **Metodología:** Se elaboró lactosuero dulce (SD) y ácido (SA) en condiciones de laboratorio y se conservó sin esterilizar a temperatura ambiente (20 °C), sin esterilizar en refrigeración (4 °C) y esterilizadas en refrigeración (4 °C). Se evaluaron pH, acidez titulable, densidad, sólidos totales, proteínas, aminoácidos libres, fósforo, lactosa, grasa, cenizas y humedad en los días 0, 2, 4, 10, 12 y 15. **Resultados:** La conservación a 20 °C aceleró el deterioro, principalmente en SD, donde el pH disminuyó de 6,53 (día 0) a 3,63 (día 15), y la acidez aumentó de 9,85 a 87,0 °D al día 15, con reducción de lactosa y aumento de aminoácidos libres. La refrigeración redujo estos cambios, mientras que la esterilización con refrigeración mostró mayor estabilidad (SD: pH 5,11; acidez 23,17 °D). El SA exhibió una estabilidad química superior atribuible a acidez intrínseca, presentando variaciones moderadas, con pH entre 4,11 y 4,39 y acidez entre 54,12 y 65,64 °D al día 15. **Conclusiones:** El pH, la acidez titulable, la lactosa y los aminoácidos libres fueron los indicadores más sensibles de deterioro. El SD fue más inestable que el SA, especialmente a temperatura ambiente, y la refrigeración atenuó la velocidad de deterioro. La esterilización con refrigeración fue la condición de conservación con mayor estabilidad en periodos prolongados.

Keywords: lactosuero, conservación, deterioro fisicoquímico
Financing: Este trabajo se realizó sin financiamiento externo.
Acknowledgments: Al Departamento de Biociencias y al Vicerrectorado de Investigación e Innovación, Universidad de Cuenca.
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflictos de interés.

596
RH913RN

ASPECTOS MORFOLÓGICOS E PRODUTIVOS DOS COGUMELOS COMESTÍVEIS PLEUROTUS DJAMOR CULTIVADOS EM SUBPRODUTOS DE FRUTAS

Aspectos morfológicos y productivos del hongo comestible Pleurotus djamor cultivado en subproductos de frutas

Patrícia Lima Araújo[1], Raul da Câmara Costa Neto[2], Ediana da Silva Araújo[2], Kamylla Mylena Souza[1], Jhonatan Rafael Zárate – Salazar[3], Fillipe de Oliveira Pereira[1,2]
(1) Universidade Federal da Paraíba, Programa de Pós-Graduação em Ciências da Nutrição, Centro de Ciências da Saúde, João Pessoa, Brasil. (2) Universidade Federal de Campina Grande, Unidade Acadêmica de Saúde, Cuité, Brasil. (3) Universidade Federal de Sergipe, Programa de Pós-Graduação em Ecologia e Conservação, Brasil.

Resumen. Contexto: Cogumelos comestíveis acompanham a história da alimentação humana por suas características sensoriais, nutricionais e propulsoras da Saúde, contribuindo para a segurança alimentar e nutricional. Entre eles, *Pleurotus djamor* é facilmente encontrado no Brasil, apresenta curto período de frutificação e pode ser cultivado em diferentes substratos. Nesse contexto, o cajá (*Spondias mombin*) e folhas de bananeira (*Musa spp*), populares no Nordeste Brasileiro, representam alternativas viáveis para seu cultivo. **Objetivo(s):** Analisar os aspectos morfológicos e produtivos de *P. djamor* cultivados em subprodutos de frutas. **Metodologia:** O cultivo foi realizado em folhas de bananeira (100FB) e subprodutos do processamento de polpas de cajá (100CA). Os materiais foram secos, triturados e tamisados, acondicionados em sacos, umidificados e esterilizados. Posteriormente, foram inoculados assepticamente com 2% de Spawn de *P. djamor* e mantidos sob condições controladas até a colonização micelial. Em seguida, realizaram-se cortes verticais para indução do crescimento. O experimento seguiu delineamento inteiramente casualizado, com 10 sacolas por substrato, avaliando parâmetros morfológicos e produtivos. **Resultados:** Em 100FB, observaram-se maiores valores para corpos de frutificação (7,16 ± 3,47), período produtivo (dias) 36,2 ± 7,53, precocidade (dias) 7,86 ± 3,64, taxa de produção (%) 75,99 ± 13,13, eficiência biológica (%) 27,21 ± 5,82, capacidade produtiva (g/dia) 4663,52 ± 1582,23 e perda de matéria orgânica (%) 35,24 ± 15,31. Em 100CA, os valores de massa fresca (114, 24 ± 35,77 g) foram semelhantes, porém com menor desempenho produtivo geral, menor eficiência biológica (%) 5,65 ± 1,72 e maior tempo de precocidade (dias) 18,08 ± 8,16. Os parâmetros morfológicos, como diâmetro do píleo (média 65 mm) e espessura da estirpe (9,72 - 10,87), foram semelhantes entre os substratos. **Conclusões:** Os substratos não influenciaram o tamanho nem o peso dos cogumelos, mas impactaram significativamente a produtividade,

eficiência biológica e parâmetros relacionados ao tempo de produção e aproveitamento do substrato.
Keywords: cogumelos comestíveis; caj, folhas de bananeira
Financing: CNPq/MCTI N° 10/2023 – UNIVERSAL - Processo: 402149/2023-8
Disclosure of conflict of interest: Não temos conflito de interesse para reportar.

597
RL951RP

PERFIL FITOQUÍMICO DE LA GRANADA Y REVALORIZACIÓN DE SU CÁSCARA COMO SUBPRODUCTO NUTRACÉUTICO

Ma Claudia Castañeda-Saucedo[1], Elia Herminia Valdés-Miramontes[1], Ernesto Tapia-Campos[2], Jessica del Pilar Ramírez-Anaya[1], Zyania Reyes-Castillo[1], Daniela Montserrat Guzmán-Escalera[1]
(1) Centro Universitario del Sur Universidad de Guadalajara, Av. Enrique Arreola Silva No. 883, Colonia Centro, C.P. 49000, Ciudad Guzman, Jalisco, México. (2) Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco, A.C, Guadalajara, Jalisco, México, Biotecnología vegetal, Camino Arenero 1227, colonia El Bajío, C.P. 45019,, Zapopan, Jalisco, México.
Resumen. Contexto: La granada (*Punica granatum* L.) es un alimento de alto impacto biológico por su riqueza en polifenoles, responsables de sus propiedades sensoriales, terapéuticas y antioxidantes. **Objetivo(s):** Evaluar el perfil fitoquímico y la capacidad antioxidante de la cáscara, arilo y jugo de las variedades de granada Chichona y Wonderful, con el fin de validar el potencial de la cáscara como subproducto agroindustrial revalorizable para el desarrollo de ingredientes funcionales o nutracéuticos. **Metodología:** Se evaluaron las variedades Chichona y Wonderful (30 frutos por variedad en madurez fisiológica). Se separaron la cáscara, el arilo y el jugo para determinar de forma independiente el contenido de polifenoles totales [TPC, mg EAG (Equivalentes de Ácido Gálico) /100 g PS], la capacidad antioxidante equivalente a Trolox (TEAC, µmol/g) por ABTS y DPPH y las antocianinas totales [TAC, mg EC3G (Equivalentes de cianidina-3-glucósido) /100 g PS]. **Resultados:** La variedad mexicana Chichona presentó mayor TPC y TEAC que Wonderful (variedad internacional), en contraste Wonderful expreso mayor contenido de Antocianinas que Chichona. En el análisis por partes del fruto, el TPC en cáscara (20,515.4 mg EAG/100 g PS) superó significativamente al arilo (1088.42 mg EAG/100 g PS) y al jugo (383.9 mg EAG/100 g PS). La TEAC por DPPH fue superior en cáscara (2978.4 mmol ET/100 g) respecto al arilo (179.13 mmol ET/100 g) y jugo (66.54 mmol ET/100 ml), tendencia similar fue obtenida en ABTS (2718.7 vs. 168.2 y 119.6 mmol ET/100 g, respectivamente). En contraste, el TAC fue similar entre arilo y jugo (28.7 y 24.5 mg ECG/100 g PS), siendo menor en cáscara (3.10 mg ECG/100 g PS). **Conclusiones:** La granada exhibe un elevado valor antioxidante concentrado en la cáscara (alto TPC y TEAC por los métodos ABTS y DPPH), respaldando la revalorización de este residuo agroindustrial para su transformación en productos nutracéuticos.
Keywords: Compuestos fenólicos, Revalorización de residuos, Cáscara de granada
Financing: Centro Universitario del Sur, Universidad de Guadalajara, México
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

598
RM484SC

SUPLEMENTACIÓN CON EXTRACTO DE JABUTICABA MEJORA FUNCIÓN RENAL EN RATONES CON DAÑO CRÓNICO

Clara Sobral do Nascimento[1], João Paulo Zumack[1], Rodrigo Alves da Silva Peres[1], Romário Pinheiro Lustosa[1], Karen Salve Coutinho-Wolino[1], Celso Caruso-Neves[1], **Clara Sobral**[1]
(1) Federal University of Rio de Janeiro (UFRJ), Carlos Chagas Filho Institute of Biophysics, Federal University of Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, Brasil. (2) Graduate Program in Medical Sciences, Fluminense Federal University (UFF), Niterói, Brazil.
Resumen. Introduction: Chronic kidney disease (CKD) is characterized by systemic inflammation and oxidative stress, leading to a progressive loss of kidney function. Jabuticaba, a typical Brazilian fruit rich in bioactive compounds, possesses anti-inflammatory and antioxidant properties that may mitigate CKD-related damage. **Aims:** To evaluate the effects of jabuticaba extract supplementation on renal function in mice with folic acid (FA) -induced CKD. **Methods:** C57BL/6 mice were divided into: Control (CTL), Folic Acid (FA), FA + Jabuticaba (FAJ), and Jabuticaba (J). CKD was induced by a single intraperitoneal injection of FA (250 mg/kg). Starting three days after injection, coinciding with the onset of renal damage, jabuticaba extract was administered daily via oral gavage for 25 days at a dose of 100 mg/kg (1.3 mg/0.1 mL per 10 g). Biochemical parameters, survival, and renal function were analyzed on day 28. Analyses were performed using GraphPad Prism 8.0 (Student's t-test and Log-rank test). **Results:** The intervention provided significant protection against mortality, with 100% survival in the FAJ group compared to 33.3% in the FA group ($p < 0.05$). The FAJ group also showed significantly greater weight maintenance than the FA group (-2.75% vs. -14.00%; $p = 0.0028$). Furthermore, renal function was preserved in the FAJ compared to the FA group, as evidenced by a higher body weight-normalized estimated glomerular filtration rate (eGFR) (12.97 vs. 4.85 mL/min/BW; $p = 0.0133$) and a lower weight-adjusted urinary protein-to-creatinine ratio (UPCR) (0.88 vs. 2.05 mg/mg/BW; $p = 0.0126$). **Conclusion:** Jabuticaba extract supplementation reduced mortality and exerted a significant systemic nephroprotective effect, as evidenced by improvements in clinical parameters and preservation of renal function in the FA-induced CKD model.
Keywords: chronic kidney disease, supplementation, jabuticaba
Financing: FAPERJ, CNPq and CAPES.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos ningún conflicto de intereses que declarar.

599
RQ875JR

EFECTO ANTIHIPERTENSIVO DE UNA BEBIDA FUNCIONAL OPTIMIZADA DE GARBANZO Y JAMAICA

Fernando López Cardoso[1], Nayely Leyva López[2], Érick Paul Gutiérrez Grijalva[3], Lennin Isaac Garrido Palazuelos[4], Feliznando Isidro Cárdenas Torres[5], José Basilio Heredia[1]
(1) Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C., Carretera a Eldorado Km 5.5 Col. Campo El Diez, Culiacán Sinaloa, México. (2) Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo A.C., Estancias Posdoctorales por México SECIHTI, Carretera a Eldorado Km 5.5 Col. Campo El Diez, Culiacán, Sinaloa, México. (3) Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo A.C., Programa Investigadoras e investigadores por México SECIHTI, Carretera a Eldorado Km. 5.5, Col Campo El Diez, Culiacán Sinaloa, México. (4) Universidad Autónoma de Occidente. Unidad Regional Los Mochis, Departamento Académi-



co de Ciencias de la Salud., Blvd. Macario Gaxiola y Carretera Internacional México 15, C.P. 81223, Los Mochis Sinaloa, México (5) Universidad Autónoma de Sinaloa, Posgrado en Ciencias de la Nutrición y Alimentos Medicinales, Facultad de Ciencias de la Nutrición y Gastronomía, Av. Cedros S/N y Calle Sauces, Los Sauces, Fracc. Los Fresnos, Culiacán Sinaloa, México

Resumen. Introducción: La hipertensión arterial es uno de los principales factores de riesgo para el desarrollo de enfermedades cardiovasculares. Los fármacos, a pesar de su eficacia, presentan efectos secundarios y un control subóptimo. En este contexto, la búsqueda de alternativas como las bebidas funcionales ha cobrado relevancia debido a su potencial sinérgico y a menores efectos secundarios. El garbanzo (Cicer arietinum) y la jamaica (*Hibiscus sabdariffa*) son fuentes importantes de compuestos bioactivos con propiedades antihipertensivas. **Objetivo:** Evaluar el efecto antihipertensivo de la administración aguda de una bebida funcional optimizada a base de garbanzo y jamaica en ratas espontáneamente hipertensas, y analizar la afinidad de sus compuestos bioactivos sobre dianas moleculares relevantes mediante acoplamiento molecular. **Metodología:** Se evaluó el efecto sobre la presión arterial en ratas espontáneamente hipertensas durante las 7 horas posteriores a la administración de la bebida. Se investigó el mecanismo de acción molecular mediante el acoplamiento molecular de los metabolitos ononina, genisteína, ácido protocatéquico y quercetina con las enzimas ECA (Enzima Convertidora de Angiotensina), renina, neprilisina y el receptor AT1R. **Resultados**: La administración de la bebida funcional mostró una reducción significativa ($p < 0.05$) en la presión arterial diastólica en comparación con el captopril a la cuarta hora (78.21 ± 5.56 frente a 100.5 ± 13.06 mmHg). El acoplamiento molecular mostró interacciones de la ononina y el ácido protocatéquico con el Zn en la ECA; de la quercetina interactuando con Asp 32 y Asp 215; de la ononina y la quercetina interactuando con Arg 167 en el AT1R; y de la genisteína interactuando con el Zn en la neprilisina. **Conclusiones:** La bebida funcional optimizada ejerce un efecto hipotensor agudo, respaldado por una sinergia metabólica entre sus compuestos bioactivos y por interacciones multiobjetivo.

Keywords: Bebidas funcionales, Hipertensión, Acoplamiento molecular
Financing: Esta investigación no contó con financiamiento.
Disclosure of conflict of interest: Los autores no tienen conflictos de interés quedeclarar.

600
SQ977LC

APLICACIÓN DEL FOODEX2 PARA CODIFICAR LA TABLA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS DE CUENCA, ECUADOR

Jorge Saquicela[1], Andrea Loja-Buri[1], Domenica Arcentalez[1], Johana Ortiz Ulloa[1]
(1) Universidad de Cuenca, Departamento de Biociencias, Facultad de Ciencias Químicas, Cuenca, Ecuador

Resumen. Introducción: FoodEx2 es un sistema armonizado compuesto por un conjunto jerárquico de categorías y facetas para clasificar y describir a los alimentos, lo cual es necesario para mejorar la comparabilidad entre tablas de composición de alimentos (TCA) y facilitar su uso en investigación nutricional, epidemiológica y evaluación de exposición dietaria. **Objetivo**: Aplicar el sistema FoodEx2 para la codificación de la TCA de Cuenca, Ecuador. **Metodología:** Se codificaron 135 registros alimentarios, incluyendo locales y preparaciones tradicionales, mediante el FoodEx2 (EFSA Catalogue Browser 1.2.18, librería 16.3 MTX, y recetario validado). Se elaboró un protocolo para guiar la selección de términos base, el uso de facetas y el manejo de alimentos incluidos o no en la jerarquía del FoodEx2. Se analizó cobertura, número de facetas, frecuencia de familias de facetas, perfil de procesamiento y especificidad de términos base. **Resultados:** Se codificaron los 135 registros alimentarios de la TCA (cobertura total), con una mediana de 9 facetas por alimento, frente a 6 en la versión sin facetas intrínsecas, con una mediana de incremento de 4 facetas adicionales. Las familias más utilizadas fueron F04 Ingrediente (n=305); F28 Proceso (n=146), y F24 Parte-naturaleza (n=135). Los procesos F28 más frecuentes fueron horneado, hervido, hervido con escurrido, fritura superficial y cocción lenta. Se identificaron 77 términos base distintos, siendo los más repetidos el pan blanco de trigo refinado, maíz grano, plátano y papa. **Conclusiones:** FoodEx2 permitió codificar integralmente los alimentos de la tabla local y aumentar su nivel descriptivo mediante facetas. La distribución de procesos y términos base refleja la realidad de consumo y gastronomía local, marcada por preparaciones a base de cereales, tubérculos, plátano y técnicas culinarias tradicionales. Su aplicación favorece la trazabilidad, estandarización e interoperabilidad de datos alimentarios ecuatorianos en contextos nacionales e internacionales.

Keywords: FoodEx2, composición de alimentos, codificación alimentaria
Financing: Este trabajo se realizó sin financiamiento externo.
Acknowledgments: Agradecimientos al Departamento de Biociencias y al Vicerrectorado de Investigación e Innovación, Universidad de Cuenca.
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflictos de interés.

601
ST598RD

HACIA LA OBTENCIÓN DE FASEOLINA: CARACTERIZACIÓN PROTEICA DE UNA VARIEDAD CHILENA DE POROTO

Bárbara Arévalo[1], Carolina Orellana[1], Basilio Carrasco[1]
(1) Centro de Estudios en Alimentos Procesados, Avenida Liercay sn, Talca, Chile

Resumen. El creciente interés de los consumidores por fuentes de proteína natural ha impulsado la búsqueda de nuevas alternativas vegetales dentro de la industria alimentaria. En este contexto, las legumbres destacan como fuente proteica de origen natural ampliamente valorada, siendo el poroto común (*Phaseolus vulgaris* L.) una de las más consumidas a nivel mundial. Su proteína de reserva mayoritaria, la faseolina, resulta de particular interés para el desarrollo de nuevos ingredientes proteicos; sin embargo, su obtención a partir de variedades chilenas como “Zorzal” carece de antecedentes publicados sobre el comportamiento de sus fracciones proteicas frente a metodologías de extracción y purificación estandarizadas.
Este estudio logró implementar y evaluar una ruta metodológica integrada, fraccionamiento, cuantificación, purificación y caracterización electroforética, para determinar el potencial proteico de la variedad “Zorzal”, como aporte técnico aplicable al escrutinio de otras variedades locales. Para esto, se aplicó el protocolo de Osborne (1924) para fraccionar proteínas por solubilidad diferencial (albúmina, globulina, glutelina, prolamina), con precipitación isoeléctrica y liofilización. El contenido proteico se cuantificó por método DUMAS; la fracción del pellet se purificó por FPLC y se caracterizó por SDS-PAGE.
Se obtuvieron rendimientos de 13% (albúminas), 12% (globulinas), 3% (glutelinas) y 8% (prolaminas), con mayor concentración proteica en albúminas (35,20) que en globulinas (14,71). El SDS-PAGE reveló una banda predominante de ~55 kDa en la fracción del pellet, compatible con faseolina, y evidenció posible coextracción entre fracciones de reserva.
La ruta metodológica integrada permitió fraccionar las

proteínas de reserva de una variedad de poroto sin antecedentes previos, logrando además el aislamiento de una fracción compatible con faseolina a partir del pellet, mediante purificación por FPLC y caracterización preliminar por SDS-PAGE. Esto sienta una base técnica replicable para el estudio de biodiversidad proteica en leguminosas locales. Se espera secuenciar dicha fracción para confirmar su identidad molecular y optimizar las condiciones de extracción.

Keywords: innovación metodológica, proteínas vegetales, faseolina
Financing: Fortalecimiento Científico CEAP R20F0001 y CTI250009.
Acknowledgments: Fortalecimiento Científico CEAP R20F0001 y CTI250009.
Disclosure of conflict of interest: No se declaran conflictos de interés

602
TB969TM

COMPORTAMIENTO TERMOOXIDATIVO DEL ACEITE DE NUEZ Y OLIVA VIRGEN EXTRA DURANTE FRITURA CON AIRE

Marcos Flores[1], Javiera Prieto[1], Daniel López-Angulo[2], Verónica Olate-Olave[3], Andrea Barrera[4], Yaneris Mirabal[5]
(1) Universidad de Talca, Departamento de Horticultura, Facultad de Ciencias Agrarias, Avenida Lircay S/N, Talca, Chile. (2) Universidad Santo Tomás, Escuela de Nutrición, Facultad de Salud, Avenida Carlos Schorr 255, Talca, Chile. (3) Universidad de Talca, Laboratorio de cultivo celular, Facultad de Ciencias de la Salud, Avenida Lircay S/N, Talca, Chile. (4) Uniersidad de Talca, Departamento de Microbiología, Facultad de Ciencias de la Salud, Avenida Lircay S/N, Talca, Chile. (5) Universidad Autónoma de Chile, Institute of Applied Sciences, Faculty of Engineering, 5 Poniente, 1670, Talca, Chile.

Resumen. La fritura con aire se ha consolidado como una alternativa más saludable a la fritura tradicional; sin embargo, existe información limitada sobre la estabilidad oxidativa de los aceites vegetales sin refinar durante este método de cocción. Este estudio evaluó el comportamiento termooxidativo del aceite de oliva virgen extra (AOVE) y del aceite de nuez (AN) sometidos a ciclos repetidos de fritura con aire (176 °C, 12 min, 13 ciclos) utilizando patatas como matriz alimentaria. El AOVE, caracterizado por un alto contenido de ácidos grasos monoinsaturados (ácido oleico, 77,8 %), se comparó con el AN, rico en ácidos grasos poliinsaturados (ácido linoleico, 58,8 %; ácido α-linolénico, 13,8 %). El AN presentó una degradación significativamente mayor, evidenciada por reducciones en los ácidos grasos poliinsaturados, un aumento en los ácidos grasos saturados y un incremento en los compuestos polares totales (CPT) del 23 %. En contraste, el aceite de oliva virgen extra (AOVE) mantuvo una mayor estabilidad, con valores de TPC inferiores al 10 % y cambios composicionales mínimos. Ambos aceites mostraron incrementos en los marcadores de oxidación primaria y secundaria (K232, K270, p-anisidina), acidez y densidad, aunque todos se mantuvieron dentro de los límites reglamentarios. El análisis de color reveló un aumento de la luminosidad y degradación de los pigmentos, mientras que el análisis FTIR-ATR confirmó cambios estructurales asociados a la oxidación, particularmente en el aceite de cocina. La fritura con aire es adecuada para aceites sin refinar; el AOVE muestra una mayor estabilidad oxidativa, mientras que el aceite de cocina es más susceptible a la degradación debido a las diferencias en su composición.

Keywords: ácidos grasos, fritura con aire, parámetros de calidad
Financing: Agencia nacional de investigacion y desarrollo de Chile, Proyecto Fondecyt 1230491
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflictos de interés de ningún tipo

603
TC948GM

APLICACIONES MÓVILES COMO AUXILIARES PARA CONTROL DE PESO: UNA REVISIÓN NARRATIVA.

Silvia del Carmen Delgado-Sandoval[1], Rebeca Monroy-Torres[2], Francisco Javier Córdoba-Ortega[1], Camila Hernández-Gallardo[1], Diana Medina-Pantoja[1]
(1) Universidad de Guanajuato, Departamento de Salud, División de Ciencias de la Salud e Ingenierías, Campus Celaya-Salvatierra, Mutualismo 303, Celaya, Gto, México (2) Universidad de Guanajuato, Departamento de medicina y nutrición, División de Ciencias de la Salud, Campus León, Puente Milenio #1001, Fracción del Predio San Carlos, C.P. 37670, León, Gto, México

Resumen. Introducción: la prevalencia de sobrepeso (43%) y obesidad (15.8%) a nivel mundial ha impulsado la búsqueda de estrategias y herramientas que auxilien la efectividad del abordaje nutricio. La salud móvil (mHealth) integrada en el ecosistema de los teléfonos inteligentes surgen como herramienta accesible para automonitorear peso y otras variables nutricias, sin embargo, existe heterogeneidad en su fundamentación científica y la calidad de los algoritmos, lo que hace necesario evaluar la evidencia clínica de su uso. **Objetivo:** evaluar la evidencia científica de los últimos 5 años sobre el uso de aplicaciones móviles para el control de peso en adultos. **Metodología:** revisión narrativa de la evidencia científica de los últimos 5 años de ensayos clínicos en adultos (> 19 años) mediante la búsqueda en PubMed. Se usaron los términos DeCS/MeSH “Aplicaciones móviles”, “pérdida/control peso” “obesidad” y “mHealth”, se omitieron estudios que incluyeran síndrome metabólico, diabetes e hipertensión. **Resultados:** se encontraron 56 resultados. **Conclusiones:** en general, se logra pérdida de peso pequeñas, resultan útiles como apoyo, pero no como solución; los resultados a largo plazo tienden a disminuir si no se cuenta con apoyo de profesionales de la salud. El éxito de las herramientas está estrechamente ligado al nivel de compromiso del usuario. Aunque se trate de recursos accesibles, funcionan como complemento de terapias estándar.

Keywords: aplicaciones móviles, salud móvil, control de peso
Financing: No se contó con ningún tipo de financiamiento.
Disclosure of conflict of interest: No existe conflicto de interés que declarar.

604
TJ388BG

UTILIZAÇÃO DO BAGAÇO DE MALTE NA PANIFICAÇÃO: ATRIBUTOS SENSORIAIS E ACEITAÇÃO DOS PÃES

Uso del bagazo de malta en panificación: atributos sensoriales y aceptación de panes

Carlos Eduardo de Faria Cardoso[1,2], Monique Souza da Rocha[1], Milena Passos Cipriano[1], João Vitor Navega Britto[1], Lorena Rufino Sigolo[1], Márcia Braga Stroke[1]
(1) Centro Universitário Serra dos Órgãos (UNIFESO), Direção acadêmica de ciências da saúde (DACS), Graduação em Nutrição, Teresópolis, Brasil. (2) Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO), Programa de Pós-Graduação em Alimentos e Nutrição (PPGAN), Escola de Nutrição, Rio de Janeiro, Brasil

Resumo. Contexto: A valorização de subprodutos agroindustriais vem sendo discutida no cenário atual como estratégia relevante para o desenvolvimento de sistemas alimentares mais sustentáveis. O bagaço de malte, resíduo da indústria cervejeira, vem se destacando por seu perfil composicional e bioativo relevante, apresentando potencial para aplicação como ingrediente no contexto da economia circular, em produtos de pan-

ificação. **Objetivo(s)**: Desenvolver formulações de pães (*f*) com incorporação de diferentes concentrações (*f*:0; *f*:25; *f*:50; *f*:75 e *f*:100%) de farinha de bagaço de malte em substituição à farinha de trigo e avaliar seu impacto nas características sensoriais e na aceitação do consumidor. **Metodología**: Foram elaboradas cinco *f* de pães. A avaliação sensorial contou com provadores não treinados (n=42), por meio da metodologia CATA *(Check-All-That-Apply)* e do teste hedônico de 9 pontos, considerando atributos de aparência, aroma, sabor e textura. Os dados CATA foram analisados pelo teste *Q de Cochran (p < 0,05)*, seguidos de comparações múltiplas com ajuste de *Holm*. **Resultados**: Observou-se redução progressiva da aceitação com o aumento da concentração de farinha, sobretudo para sabor (*f0:*7,10±1,9/ *f*100:3,60±2,18) e textura (*f0:*6,95±1,56/ *f100:*3,02±2,01), enquanto o aroma foi menos impactado. O teste Q de Cochran indicou diferenças significativas *(p < 0,05)* para descritores de aparência, sabor e textura, com destaque para "miolo homogêneo", "miolo seco" e "dourado". Houve aumento do "residual amargo" e redução do "equilibrado", enquanto descritores como "cereal" permaneceram estáveis. A textura foi a dimensão mais afetada, com maior percepção de secura e fragilidade. Os dados indicam forte associação entre descritores estruturais e a aceitação, evidenciando que**,** apesar das percepções, a farinha pode ser incorporada como ingrediente sem comprometer completamente a identidade sensorial. **Conclusiones**: Conclui-se que a farinha apresenta potencial de uso sustentável, desde que sejam realizados ajustes para preservar a qualidade sensorial dos produtos formulados.

Keywords: bagaço de malte, análise sensorial, panificação
Financing: Programa de Iniciação Científica e Pesquisa (PICPq) - Centro Universitário Serra dos Órgãos (UNIFESO)
Disclosure of conflict of interest: Não temos conflitos de interesse à reportar.

605
TM752BC

DESARROLLO Y EVALUACIÓN DE UNA CERVEZA ARTESANAL ADICIONADA CON SORGO

Romina Abril Ramirez Arroyo[1], Lilia Mexicano Santoyo[1], Gabriela Arroyo Figueroa[1], Tarsicio Medina Saavedra[1], Jesús Carlos Carmona Frausto[2]
(1) Universidad de Guanajuato, Departamento de Ingeniería Agroindustrial, División de Ciencias de la Salud e Ingenierías, Privada de Arteaga s/n, Salvatierra, México. (2) Tecnológico Nacional de México - Instituto Tecnológico de Ciudad Victoria, División de Estudios de Posgrado e Investigación, Maestría en Sistemas Computacionales, Av. Tecnológico 1301 Ciudad Victoria Tamaulipas, México.

Resumen. La cerveza es una de las bebidas fermentadas más antiguas y consumidas del mundo. Se produce con agua, cebada, lúpulo y levadura. Por otra parte, sector alimentario atraviesa una nueva tendencia caracterizada por la innovación y tradición. En este sentido, el uso de cereales no convencionales como alternativa o en combinación con la malta es una alternativa para generar bebidas fermentadas innovadoras. Aunado a esto, existe la preocupación por crear cervezas sin gluten. Una alternativa es el uso de cereales y pseudocereales sin gluten, como arroz, maíz, sorgo, trigo sarraceno, quinua, amaranto, entre otros. En particular, el sorgo puede emplearse exitosamente en la producción de cerveza, debido a su disponibilidad, valor nutricional y ausencia de gluten. El objetivo del presente trabajo fue desarrollar una formulación de cerveza artesanal adicionada con sorgo y evaluar las principales variables de calidad**.** Inicialmente se elaboró una cerveza agregando tres porcentajes del grano sin maltear. Una vez obtenida la formulación se procedió a medir las variables de calidad de gravedad específica, pH, % alcohol., color y estabilidad de la espuma. La cerveza presentó una gravedad especifica de 1004.96±0.05 g/mL, un pH de 4.43±0.12, % alc. Vol. de 3.07±0.12. Sin embargo, se observó una baja estabilidad de la espuma que fue de 1.97±0.21 cm a 0.43±0.06 cm en 5 min. Por otra parte, las coordenadas de color fueron L*=56.33±0.47, a*=-1.57±0.06 y b*=21.91±0.37. Finalmente se concluye que la utilización de sorgo es una buena alternativa para la elaboración de cerveza sin gluten, sin embargo, es necesario mejorar la estabilidad de la espuma, ya que es un atributo atractivo visual por parte del consumidor.

Keywords: gluten, lúpulo, malta
Financing: Sin financiamiento
Acknowledgments: Agradezco a la Universidad de Guanajuato
Disclosure of conflict of interest: Se declara que al realizar esta investigación no existen conflictos de intereses.

606
TQ183BQ

EFECTO DE LAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, EN LA FORMACIÓN DE PIROFEOFITINA A EN AOVE.

Nalda Romero Palacios[1], Ana Sandoval Valenzuela[1], Betsabet Sepúlveda Cortés[2]
(1) Universidad de Chile, Ciencia de los Alimentos y Tecnología Química, Ciencias Químicas y Farmacéuticas, Dr Carlos Lorca Tobar 964, Independencia, Santiago, Chile (2) Universidad de Chile, Centro de Estudios para el Desarrollo de la Química (CEPEDEQ), Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas, Olivos 1007, Independencia, Santiago, Chile

Resumen. El aceite de oliva virgen (AOV), de acuerdo a la reglamentación chilena vigente, no tiene fecha de caducidad, sino una fecha de consumo preferente, establecida desde la fecha de envasado del producto. Durante el almacenamiento, el AOV puede ser afectado por la temperatura, el oxígeno y la luz, alterando sus propiedades fisicoquímicas, entre las que se observa la formación de compuestos derivados de la clorofila, como feofitinas y pirofeofitina-*a*. En otros países, la pirofeofitina-*a* es útil como marcador de degradación del AOV, estableciéndose un límite máximo de 17%. El objetivo de esta investigación fue estudiar el efecto de la temperatura, la luz y el tiempo de almacenamiento, en la formación de PPP*a* en AOVE. Muestras de AOVE variedad Arbequina se sometieron a cinco condiciones de almacenamiento: -23°C (control), 23, 30 y 40°C en oscuridad, y 23°C con luz, en triplicado. Los aceites se analizaron mensualmente durante 12 meses determinando pirofeofitina-*a* (PPP*a*) según Gertz por HPLC-DAD (2006). Los resultados mostraron la aparición progresiva de PPP*a* con la temperatura y el tiempo de almacenamiento. La condición a -23°C sin luz no presentó cambios. La condición 23°C sin luz alcanzó un 8,6% de PPPa y la condición 23°C con luz llegó al límite de 17% de PPP*a* al año de almacenamiento. La condición 40°C sin luz alcanzó el 17% de PPP*a* después del mes uno de estudio, llegando a los 12 meses a valor de 96%, indicando que prácticamente toda las feofitinas se degradaron a PPP*a*. La formación de este compuesto siguió una cinética de orden cero con valores de k_{obs} dependiente de la temperatura, entre 4,9 x 10^{-3} (mes^{-1}) y 158,2 x 10^{-3} (mes^{-1}). Se comprobó que la temperatura de almacenamiento es el factor preponderante en la formación de la PPPa, y este parámetro sería un marcador de envejecimiento en el aceite.

Keywords: Aceite de oliva, pirofeofitina- a, temperatura
Financing: Proyecto PEEI enlace, Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas, universidad de Chile.
Disclosure of conflict of interest: No tenemos conflicto de interés que reportar

Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 76, Suplemento 1, Octubre 2026
https://doi.org/10.37527/2026.76.S1

607
TQ654BC

POTENCIAL ANTIOXIDANTE Y ANTIINFLAMATORIO IN-VITRO DE PROPÓLEOS COMERCIALES CHILENOS ENRIQUECIDOS CON MIEL, MENTA Y EUCALIPTO

Claudia Giovagnoli-Vicuña[1], Marjorie de La Fuente[2], kiyoko Suzuki-Barrera[3]
(1) Universidad del Alba, Escuela de Medicina Veterinaria, Facultad de Ciencias Agropecuarias, Av. Ejército Libertador 171, Santiago, Chile. (2) Universidad Finis Terrae, Laboratorio de Investigación en Biomedicina, Facultad de Medicina, Pedro de Valdivia 1509, Santiago, Chile. (3) Universidad de los Andes,, Departamento de Crecimiento, Desarrollo y Salud Pública, Facultad de Odontología, Avenida San Carlos de Apoquindo 2200, Santiago, Chile.

Resumen. Contexto: El propóleo es un producto natural rico en compuestos bioactivos, cuyas propiedades biológicas dependen de su origen y formulación. En Chile existen formulaciones comerciales enriquecidas con miel, menta y eucalipto; sin embargo, su caracterización funcional es limitada. **Objetivo(s)**: Caracterizar tres propóleos comerciales chilenos enriquecidos con miel, menta y/o eucalipto, evaluando sus propiedades fisicoquímicas, compuestos bioactivos, capacidad antioxidante y actividad antiinflamatoria in vitro. **Metodología**: Se analizaron tres muestras comerciales de propóleo enriquecidas con miel, menta y/o eucalipto. Se determinaron pH, sólidos solubles, conductividad, acidez y color instrumental (CIELab). Además, se realizó un análisis fitoquímico cualitativo para identificar compuestos fenólicos, flavonoides, taninos, terpenoides, resinas y cumarinas. El contenido de polifenoles totales, flavonoides y taninos se cuantificó mediante métodos espectrofotométricos utilizando Folin-Ciocalteu, cloruro de aluminio y PVPP, respectivamente. La capacidad antioxidante se evaluó mediante los ensayos DPPH, FRAP y ABTS. La actividad antiinflamatoria se estudió en células THP-1 estimuladas con LPS, evaluando viabilidad celular mediante azul tripano y la secreción de TNF-α mediante ELISA. **Resultados**: Las formulaciones presentaron diferencias significativas en sus propiedades fisicoquímicas y composición bioactiva. La muestra enriquecida con miel, menta y eucalipto (PHME) presentó el mayor contenido de polifenoles (5,50 ± 0,01 mg EAG/mL) y flavonoides (1,06 ± 0,00 mg EQ/mL). Asimismo, mostró la mayor capacidad antioxidante en DPPH, FRAP y ABTS, alcanzando 25,32 ± 0,01; 77,86 ± 0,08 y 78,12 ± 0,34 µmol TE/mL, respectivamente. Los extractos redujeron significativamente la secreción de TNF-α en células THP-1 estimuladas con LPS, sin efectos citotóxicos relevantes a bajas concentraciones. **Conclusiones**: Los propóleos comerciales chilenos enriquecidos con miel, menta y eucalipto presentan alta capacidad antioxidante y actividad antiinflamatoria in vitro, destacando su potencial como ingredientes naturales con aplicaciones funcionales y biológicas.

Keywords: propóleos chilenos, bioactividad, productos naturales
Financing: Universidad del Alba, Universidad Finis Terrae y Universidad de los Andes.
Acknowledgments: Agradecemos el apoyo de la Universidad del Alba, Universidad Finis Terrae y Universidad de los Andes.
Disclosure of conflict of interest: Los autores declaran no tener conflictos de interés que reportar.

CON EL APOYO DE:

unicef
para cada infancia

UNIVERSIDAD DE CHILE