



**II CONGRESO  
AADYND  
DE NUTRICIÓN  
Y ALIMENTACIÓN**



# RESÚMENES

El Comité Científico del II Congreso AADYND conformó un grupo de revisores de resúmenes y comentadores de los e-posters. En el número 168 de DIAETA se publican todos los resúmenes aceptados de los e-posters presentados entre el 13 al 15 de agosto de 2019, en la Ciudad de Buenos Aires.

## COMITÉ DE REVISORES DE RESÚMENES:

### ÁREA ALIMENTOS

*Mariana Batista*  
*Soledad Freijo*

### ÁREA EDUCACIÓN ALIMENTARIA NUTRICIONAL

*Soledad Lucero*  
*Mariana Yornet*

### ÁREA GESTIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

*Graciela González*  
*María Angélica Nadal*

### ÁREA NUTRICIÓN CLÍNICA ADULTOS Y ADULTOS MAYORES

*Ommi Acosta Sero*  
*Maria Daniela Rainieri*

### ÁREA NUTRICIÓN CLÍNICA NIÑOS Y ADOLESCENTES

*María Emilia Izzo*  
*Florencia Spirito*

### ÁREA SALUD PÚBLICA Y COMUNITARIA

*Mercedes Paiva*  
*Paula Das Neves*



**Objetivo:** evaluar nutricionalmente a los AM, relacionando el estado nutricional con algunos aspectos sociodemográficos y patologías crónicas.

**Materiales y método:** estudio descriptivo, de corte transversal, realizado a 1085 adultos mayores de 60 años. Se aplicó una encuesta estructurada socio nutricional, considerando las variables: edad, sexo, nivel de instrucción, estado civil, realización de actividades físicas y recreativas, convivencia y presencia de patologías crónicas. El EN se valoró según las Tablas del tercer estudio para el examen de salud y nutrición (NHANES III). Se realizó análisis de distribución frecuencias absolutas y relativas.

**Resultados:** la muestra incluyó 60% y 40% de AM de sexo femenino y masculino, respectivamente. El 47% presentó EN adecuado, el 42% exceso y el 11% déficit de peso. El EN adecuado, se relacionó con: sexo femenino (50%), estudios primarios (68%), estado civil: soltero, separado y viudo (52%), realizar actividad física (50%), convivir con otras personas (47%). El exceso de peso tuvo vinculación con sexo masculino (45%), estudios primarios (70%), estado civil en pareja (52%), practicar actividades recreativas manuales (49%). Alrededor del 50% de los AM que refirieron: HTA, Diabetes, Dislipemias y Enfermedades Cardiovasculares presentaron sobrepeso.

**Conclusiones:** los AM presentaron en proporciones semejantes estado nutricional adecuado y exceso de peso. Los factores sociodemográficos no tuvieron una incidencia marcada en el estado nutricional. Las patologías crónicas autoreferenciadas tienen una vinculación directa con el sobrepeso.

(95) *Natalia Elorriaga, Daniela Moyano, Ana Cavallo, Laura Gutiérrez, Camila Panaggio, Vilma Irazola*  
Departamento de Investigación en Enfermedades Crónicas, Instituto de Efectividad Clínica y Sanitaria. Centro de Investigaciones en Epidemiología y Salud Pública (IECS-CONICET)

## Adaptación y factibilidad de implementación en la Ciudad de Buenos Aires del “protocolo para evaluar la disponibilidad de alimentos y bebidas en locales de venta minorista” de la red internacional de investigación, monitoreo y apoyo a la acción para la alimentación, la obesidad y las enfermedades no transmisibles (informas)

**Introducción:** INFORMAS ha desarrollado protocolos para monitorear el ambiente alimentario a nivel global. El protocolo para evaluar la disponibilidad de alimentos en supermercados propone a) medir la disponibilidad de una pequeña selección de alimentos representando la totalidad de alimentos saludables (AS) y no saludables (ANS) disponibles y b) construir indicadores para comparar la oferta de AS vs. ANS. En cada país la herramienta requiere adaptaciones del listado de alimentos, definiciones de AS/ASN, y una evaluación de los indicadores.

**Objetivo:** adaptar la herramienta para ser implementada en nuestro país; así como evaluar los indicadores de disponibilidad de AS/ANS y la factibilidad de implementación en supermercados de la Ciudad de Buenos Aires.

**Materiales y método:** se seleccionaron aleatoriamente 30 supermercados de la ciudad y en 5 se midió la totalidad de alimentos y bebidas disponibles (en metros lineales por producto). Se clasificaron los alimentos en AS y ANS, según las Guías Alimentarias para la Población Argentina. Se calculó el cociente de AS/ANS utilizando a) todos los alimentos ofrecidos por supermercado (patrón de referencia), b) selección de alimentos propuesta por INFORMAS y c) una versión modificada para nuestro país. En los 25 locales restantes se midió un conjunto reducido de alimentos.

**Resultados:** teniendo en cuenta todos los productos ofrecidos en 5 supermercados: por cada metro de ANS había entre 0.16 y 0.61 m de AS (Mediana: 0.25 m de AS/m de ANS). La selección reducida de alimentos propuesta en el módulo internacional subestimó la relación AS/ANS, y la versión modificada obtuvo me-

jores resultados. El protocolo de medición pudo implementarse en la mayoría de los locales originalmente seleccionados. Aclarar que no se recolectarían precios ni fotos pareció facilitar el ingreso.

**Conclusión:** el protocolo adaptado mostró factibilidad de implementación. El indicador de disponibilidad de AS/ANS requirió modificaciones para obtener resultados similares al patrón de referencia.

(99) *Yapura, S.; Márquez, R.; Ola Castro, Herrera, M.E.; Mendez, V.; Paez, M.B.; Miranda, G.*  
*Universidad Nacional de Salta*

### Consumo de leche, yogur y quesos en seguidores de saludable 3.0. En el marco del proyecto de extensión: gestión del conocimiento para la promoción de estilos de vida saludable en relación a nutrición y actividad física, mediante el uso de las tics en las redes sociales. Periodo 2018-2019.

**Introducción:** la leche, yogur y queso, son alimentos fuentes de calcio por excelencia. Resulta relevante indagar su consumo para identificar características y adecuación, según las recomendaciones de las GAPA.

**Objetivo:** conocer características del consumo de leche, yogur y quesos en los seguidores de Saludable 3.0 durante octubre-diciembre de 2018.

**Materiales y método:** estudio descriptivo-transversal. Muestra no probabilística: 441 seguidores. Instrumento: encuesta online. Variables: sexo, edad, consumo de leche, yogur y quesos: tipo, cantidad, frecuencia de consumo y razones de no consumo. Análisis según recomendaciones GAPA 2016.

**Resultados:** la mayoría mujeres (83%) de 19 a 60 años (95,5%). En promedio el 91%, consume alguno de estos alimentos. El 88% consume leche, el 24% diariamente, 8% 5-6 veces/semana, 25% 3-4 veces y el resto menos de 2 veces. El 52% descremada y 43% entera. El 60% fluida, 10% en polvo y 30% de ambas. El 59% consume 1 vaso/día y el 32% 2 vasos; en polvo 3 a 4 cucharadas/día (54%) y 1 a 2 cucharadas (34%). Respecto al yogur, el 89% consume, el 9% diariamente, 5-6 veces (5%), 3-4 veces (17%), 1-2 veces/semana (62%) y ocasionalmente (7%). El 49% entero, 22% descremado y 29% ambos. En su mayoría 1 vaso/día (76,5%), 2 vasos (20,5%) y 3 vasos (3%). En cuanto a quesos, el 96% consume, entero (79%) y descremado (20%), tipo pasta blanda (56%), pasta dura (22%), pasta semidura (13,5%). De pasta blanda 78g, pasta semidura 60 g y pasta dura 10 g. Las razones de no consumo: no acostumbra (22%), no le gustan (19%), le provocan malestar (17%) y son costosos (16%).

**Conclusiones:** las mujeres en su mayoría consumen leche, yogur o quesos. Solo un 16% consume leche-yogur en forma diaria, 31% prefiere descremados y más de la mitad elige quesos de pasta blanda. Los que consumen diariamente cumplen con la cantidad recomendada según las GAPA.

(102) *Zimmer Sarmiento María del C; Oyes López Ontiveros Julio C.*  
*Facultad de Cs de la Salud. IENPo – Consejo de Investigación de la Universidad Nacional de Salta.*

### Prevalencia de alto peso al nacer en tres municipios de la Provincia de Salta y factores maternos asociados. Años 2010-2011.

**Introducción:** el Alto Peso al Nacer se define comúnmente por el peso de nacimiento igual o superior a 4000 gramos y ha estado asociado a una alta tasa de morbilidad y mortalidad materna y perinatal doblemente superior a la población en general.