



**Colegio de Nutricionistas  
de la Provincia de Córdoba**



**Jornadas**  
**Nutricionistas al Día**  
**14 y 15 de Octubre**  
**Sheraton Córdoba Hotel**

**Programa Académico  
y Recorrida de Posters**





# Colegio de Nutricionistas de la Provincia de Córdoba

## **AUTORIDADES 2011-2013** **CONSEJO DIRECTIVO**

---

**Presidente:** Mgter. Liliana Barbero

**Vice-presidente:** Lic. Lucía Ordóñez

**Secretaria:** Lic. Graciela Scruzzi

**Pro secretaria:** Lic. Eva Pozzi

**Tesorera:** Lic. Susana Chirio

**Pro-tesorera:** Lic. Laura Otta

### **Vocales:**

Lic. Verónica Quiñones

Lic. Maximiliano Doffo

Lic. Susana Zelada

Lic. Sonia Polidori

## **TRIBUNAL DE ÉTICA PROFESIONAL Y DE DISCIPLINA**

### **Titulares:**

Lic. Mariana Rujinsky

Lic. Liliana Ryan

Lic. Laura González

**Suplente:** Lic. Cecilia Marchesino

## **COMISION REVISORA DE CUENTAS**

### **Titulares:**

Lic. Fabiola Lavayén

Lic. Alicia Garrone

Lic. Rosana Forcato

**Suplente:** Lic. Cecilia Elaskar



# Colegio de Nutricionistas de la Provincia de Córdoba

## COMISIÓN ORGANIZADORA

---

### DIRECTORA:

Mgter. Daniela Martina

### COMISIÓN EJECUTIVA

Coordinadora:  
Lic. Susana Chirio

#### Integrantes:

Lic. Lucía Ordóñez  
Lic. Laura Otta  
Lic. Graciela Scruzzi  
Lic. Eva Pozzi

### COMITÉ CIENTÍFICO

Mgter. Daniela Martina  
Lic. Eugenia Eppens  
Lic. Sandra Sartor  
Mgter. Liliana Barbero

#### Secretaría:

Lic. Mauro Torres  
Lic. Marina Nazetta

### COMISIÓN DE JÓVENES PROFESIONALES

Lic. Lorena Angeloni  
Lic. Maria Laura Anibaldi  
Lic. Silvana Balangione  
Lic. Lorena Homs  
Lic. Sandra Leiva  
Lic. Marianela Olivares  
Lic. Maria Laura Ortiz  
Lic. Fabián Pérez  
Lic. Yanina Radaelli

### COMITÉ EVALUADOR DE TRABAJOS

Lic. Constanza Albertoni  
Mgter. Irene Sainz  
Dra. Liliana Ryan  
Mgter. Liliana Barbero  
Mgter. Daniela Martina



**Colegio de Nutricionistas  
de la Provincia de Córdoba**



**Jornadas  
Nutricionistas al Día**  
14 y 15 de Octubre  
Sheraton Córdoba Hotel



## *Participantes amigos:*

Un nuevo año nos trae otra posibilidad más de encuentro, que se suma a los múltiples espacios donde transitamos, aprendemos y desarrollamos nuestra vida profesional y personal.

La particularidad de este ámbito se centra, entendemos, en el encuentro, la comunicación, las experiencias compartidas, y la renovación que inspira el hecho de conocernos y reconocernos como disciplina en los desafíos que tomamos cada día.

Destacamos la generosidad de quienes comparten sus experiencias a través de las disertaciones, presentaciones de trabajos de investigación y proyectos implementados, que al sistematizar y analizar su práctica, aportan a la reflexión general y particular sobre cada uno de los espacios de desarrollo profesional.

Por otra parte, nos interesa rescatar el compromiso de quienes año a año se suman a la organización de este Evento, desde cualquiera de los eslabones que permite que todo lo planificado, pensado y soñado para estos dos días se concrete en una realidad que siempre logra superar y sorprender nuestras propias expectativas.

Valoramos la participación de todos quienes acompañan el crecimiento de este espacio, que creemos busca reflejar también el de la disciplina, al mostrar nuestros intereses, conflictos, desarrollos, continuidades y nuevos caminos para recorrer.

Las 3º Jornadas de Nutricionistas al Día y el 5º Encuentro de Jóvenes Profesionales en Nutrición inician! Bienvenidos! Abramos la puerta una vez más y continuemos la inacabada tarea de seguir construyendo nuestra disciplina.

*Daniela Martina*

*Lucía Ordóñez – Laura Otta – Marina Nazetta – Mauro Torres*

# PROGRAMA ACADÉMICO

Viernes 14 de Octubre. 8:30 a 9:30 horas: Acreditaciones

## SALÓN CHAMPAQUÍ

9:30  
10:30

### Discusiones siempre renovadas en soporte.

Coordinadora: **Lic. Marina Nazetta**  
Secretaria: **Lic. María Jimena Leiva**

Valoración Global Subjetiva en pacientes renales  
¿solo un método de screening?  
**Lic. Gabriela Pomiglio**  
Soporte Nutricional Domiciliario ¿Que hay de nuevo?  
**Lic. Graciela Visconti**  
Comentadores:  
**Lic. Franco Montedoro**  
**Lic. Mario Traverso**

10:30  
11:30

### Perspectivas múltiples para pensar en celiacía.

Coordinadora: **Lic. Susana Zelada**  
Secretario: **Lic. Fabián Pérez**

Celiacía y Diabetes: Particularidades en el abordaje  
**Lic. Mariana Marconetto**  
Legislación en relación a los alimentos y su control.  
**Lic. Maximiliano Doffo**  
Abordaje desde Programas Sociales.  
**Lic. Jaquelina Lorenzón**  
Trabajo con celiacía en el primer nivel de atención de la salud.  
**Lic. Ivana Olivero**

## SALÓN LAS SIERRAS

### Evolución profesional en diferentes áreas.

Coordinadora: **Lic. Silvia Zeitune**  
Secretario: **Lic. Jorge Romero**

Generando el propio crecimiento en el ámbito del consultorio.  
**Lic. Mariana Rujinsky**  
Apoyando las acciones legislativas desde las Instituciones: Ley de Obesidad en la Rioja.  
**Lic. Teresa Sueldo**  
De Nutricionista a Jefa en el ámbito de un Hospital público.  
**Lic. Laura González**  
De Nutricionista a Empresaria.  
**Lic. Susana Inaudi**

### Disposiciones, Normativas con incidencia en la Nutrición y el trabajo de los Nutricionistas.

Coordinadora: **Lic. Anabel Marín**  
Secretaria: **Lic. María Laura Ortiz**

Alergenos y aditivos alimentarios: ¿Qué hay que saber?  
**Lic. Silvia Fanto**  
Diagnósticos y sub diagnósticos en relación a los TANE.  
**Lic. Viviana Díaz**  
Marcos de referencia para la valoración antropométrica-nutricional  
**Lic. Ana Asaduroglu**  
Normas de Calidad e implicancias en la Nutrición.  
**Lic. Miriam Fusta**

11:30-11:45 BREAK

11:45  
12:45

### Innovación en el Ejercicio: Experiencia de Jóvenes Profesionales.

Coordinadora: **Lic. Lucía Ordóñez**  
Secretaria: **Lic. Ana Laura Marino**

Diseño y difusión de materiales educativos para personas con enfermedades renales.  
**Lic. Florencia Alassia**  
Los profesionales de la Nutrición y las Emergencias.  
**Lic. Eliana Alvarez Di Fino**  
Trabajando con el Ambiente en un Proyecto de Municipio Saludable.  
**Lic. Marcela Ramseyer**  
Iniciando el camino del propio emprendimiento: Una consultora.  
**Lic. Goffredo Paola**

### Desafíos de hoy y de siempre en Nutrición

Coordinador: **Lic. Guillermo Scarinci**  
Secretaria: **Lic. Yanina Radaelli**

Mortalidad infantil y desnutrición.  
**Mgs. Sonia Aparicio**  
El envejecimiento y su incidencia en la nutrición.  
**Lic. Susana Acosta**  
Interculturalidad.  
**Lic. Noelia Ruatta**

12:45  
13:45

### Miradas sobre la Obesidad

Coordinadora: **Mgter. María Borsotti**  
Secretaria: **Lic. Fabiola Lavayén**

Problemática y Políticas Publicas en Córdoba  
**Dr. Carlos Simon**  
Programa de abordaje en el sector público.  
**Lic. María José Almada**  
El abordaje de las ECNT desde un Municipio Saludable: El caso de Villa María.  
**Dra. Mildren del Sueldo**

### Diferentes áreas del ejercicio ¿diferentes responsabilidades?

Coordinadora: **Lic. Cecilia Marchesino**  
Secretaria: **Lic. Silvia Díaz**

Espacios laborales con bajas exigencias desde la Ley: Altas responsabilidades.  
**Lic. Sandra Luna**  
¿Cuáles son nuestras responsabilidades en el trabajo comunitario?  
**Lic. María Julia Negrini**  
Registro en Historia Clínica. Responsabilidad profesional.  
**Lic. Mónica Lukasiewicz**  
Responsabilidades en la Gestión.  
**Lic. Eduardo Foresi**

13:45 - 15:45 BREAK ALMUERZO



## SALÓN CHAMPAQUÍ

15:45  
16:45

### Prevención desde el ejercicio en la clínica

Coordinadora: **Lic. Liliana Dabbas**  
Secretaria: **Lic. Silvina Balangione**

La dieta mediterránea como modelo integrado de prevención de ECNT.

**Lic. Laura Nores**  
Aplicaciones del índice glucémico.  
**Lic. Alejandra Celi**  
HIV: abordaje preventivo.  
**Lic. Graciela González**

16:45  
17:45

### Los profesionales de la Nutrición y el Post grado.

Coordinadora: **Lic. Sandra Sartor**  
Secretaria: **Lic. Romina Gamboa**

Desarrollo del postgrado strictu sensu de Alimentación y Nutrición en Brasil.

#### Prof. Rossana Pacheco da Costa Proença

El post grado: algunos datos de Córdoba.

**Mgter. Liliana Barbero**  
Experiencias de Postgrado:  
Doctorado. **Mgter. Juliana Huergo**  
Maestría. **Lic. Graciela Scruzzi**  
Curso de Especialización de Obesidad.  
**Lic. Cristian Sarmiento**

## 17:45 - 18:00 BREAK

18:00  
19:00

### 18:00 a 18:30: Políticas públicas agroalimentarias y Nutrición.

Coordinadora: **Lic. Cecilia Elaskar**  
Secretaria: **Lic. Constanza Rodríguez Yuyent**

Elementos para el desarrollo de una estrategia agroalimentaria en el marco del Plan Nacional.

**Ing. Guillermo Martini**

### 18:30 a 19:00 Factores limitantes al descenso y mantenimiento del peso corporal.

Coordinadora: **Lic. Liliana Sánchez**  
Secretaria: **Lic. Sandra Leiva**

**Dra. Ana Capeletti**

19:00  
19:15

### Espacio para comunicación Actividades XI Congreso Nacional de Graduados

19:15  
20:00

### Conferencia Día Mundial de la Alimentación: "Precios de los Alimentos y Nutrición. Del marco internacional al local".

Consejo Profesional de Cs. Económicas / Colegio de Nutricionistas de la Provincia de Córdoba.

Coordinadora: **Mgter. Liliana Barbero**  
Secretaria: **Lic. Alicia Garrone**

**Cr. Juan Manuel Iturria**  
**Mgter. Daniela Martina**

## SALÓN LAS SIERRAS

**POSTERS** Coordinador General: **Lic. Mauro Torres**  
Secretaria: **Lic. María Laura Anibaldi.**

**Recorrida 1**  
Coordinadora:  
**Lic. Cristina Boillos**  
Secretaria:  
**Lic. Noelia Aimar**

**Recorrida 2:**  
Coordinadora:  
**Lic. Vilma Cejas**  
Secretaria:  
**Lic. Rosana Forcato**

**Recorrida 3:**  
Coordinadora:  
**Lic. Viviana Piccioni**  
Secretaria:  
**Lic. Norma Ahumada**

**Recorrida 4:**  
Coordinadora:  
**Lic. Verónica Quiñones**  
Secretaria:  
**Lic. Ana María Barrionuevo**

### Abordajes particulares vs estandarizados a través del ciclo vital.

Coordinadora: **Lic. Andrea Daghero**  
Secretaria: **Lic. Lorena Homs**

La infancia.  
**Lic. Graciela Marietti**  
La Adolescencia.  
**Lic. Soledad Ponce**  
El adulto con ECNT.  
**Lic. Nancy Parera**  
Adulto mayor  
**Lic. Soledad del Boca**

### Educación y Nutrición: Experiencias

Coordinadora: **Lic. Constanza Albertoni**  
Secretaria: **Lic. Lorena Angeloni**

Acompañando las intervenciones nutricionales con educación.

**Lic. Rosana Conterno**

Las guías alimentarias como instrumento de consejería nutricional.

**Lic. Lucía Quintana**

La experiencia educativa con adultos mayores: Programa HADOB.

**Lic. María Eugenia Acosta**

Actividades educativas como responsabilidades del Área Bromatología en el Municipio.

**Lic. Marcela Ongini**

Sábado 15 de Octubre

**SALÓN CHAMPAQUÍ A**

9:30  
11:00

**Desarrollo de nuevos alimentos: oportunidad para el Nutricionista.**

Coordinadora: Lic. Edith Morales  
Secretarías: Lic. Marianela Olivares / Lic. Gabriela Duobaitis

Mtger. Natalia Masferrer  
Lic. Eva Pozzi

**SALÓN CHAMPAQUÍ B**

**Cineantropometría: "Interpretación de un Somatotipo"**

Coordinadora: Lic. Sandra Villarreal  
Secretarios: Lic. Federico Soria / Lic. Virginia Neme

Lic. Sonia Polidori

**SALÓN LAS SIERRAS**

**Balón Intragástrico**

Coordinadora: Lic. Elena Martini  
Secretarías: Lic. Vanina Saliba / Lic. Silvana Cagliari

Dra. Ana Capeletti

11:00-11:15 BREAK

11:15  
12:45

**Enfoque integrador en Catering.**

Coordinadora:  
Lic. María Eugenia Eppens  
Secretarías: Lic. María Alejandra Fernández / Lic. Yanina Crespi

Prof. Rossana Pacheco da Costa Proença

**Síndrome Metabólico: definición y estrategias para el abordaje.**

Coordinadora: Lic. Ana Buteler  
Secretarías: Lic. Anabel Avila / Lic. Carina Grivarello

Lic. Sandra Sartor

**Saber ser y saber emprender en el ejercicio profesional.**

Coordinadora: Lic. Laura Otta  
Secretarios: Lic. Darío Genovese / Lic. Vanina Pérez

Ab. Agustina Arrigoni  
Gra. Mónica Passera  
Mtger. Jorge Pellicci

12:45 **Cierre Jornada. Entrega de Premios. Entrega de certificados**

## Recorrida de Posters

Recorrida  
N° 1

**1- Cocina práctica para pacientes en hemodiálisis. P.I.** - Alasia M. F.

**2 - Prevalencia de lipodistrofia en pacientes adultos HIV + bajo tratamiento antirretroviral de gran actividad (TARGA). T.I.** -Sanchez J.; Grande M.; Berardo C.; Calderón J.; EcheGARAY M.; Asesor Fernandez J.

**3 - Beneficio de los alimentos con alto poder antioxidante, con ácidos grasos omega 3 y monoinsaturados, en los pacientes con artritis reumatoidea. T.I.** Hernández Scadding C.; Moneta H.; Rivarola E.; Villar C.

**4 - Efectos de una intervención dietaria en pacientes con síndrome metabólico. T.I.** Angeloni L.; Meyer V.

**5 - Caracterización y calidad nutricional de la oferta de alimentos en Kioscos escolares de Gualguychu y Gualguay, Entre Ríos. T.I.** Chichizola N.; Saraví A.; Britos S.

**6 - Información Nutricional: Perspectivas del consumidor como cuidador nutricional. T.I.** Barbero L.; Achimón M.; González M.; Martínez Vidoret G.; Pagnone M.

**7 - Desarrollo de actividades educativas en articulación Salud – Educación: experiencia en el marco de un proyecto de extensión. P.I.** Iavicoli M. T.; Pérez M.; Scruzzi G.; Martina D.; Barbero L.

**8 - Productos alimenticios más saludables: oferta, demanda y políticas públicas.** P.I. Barbero L.; Aldeco C.; Cesar G.; Esbry N.; Pérez V.

**9 - Disponibilidad de alimentos con ácidos grasos omega 3 en el mercad de la ciudad de Córdoba.** T.I. Sella E.; Vico Castro B.; Balmaceda N.; Campos M.; Cima M.; Stutz G.; Fiol de Cuneo M.; Ruiz R.; Santillán M.

**10 - Ingredientes no tradicionales para la formulación de alimentos funcionales.** P.I. Margalef M.I.; Gómez M.H.; Jiménez M.J.; Tóffoli S.L.; Valdez G.A.; Castillo F.

**11 - Detective alimentario y vegetales camaleónicos: experiencia interactivas sobre la composición de los alimentos dirigido a alumnos de escuelas primarias.** P.I. Reyes M.; Zebracki S.; Vega G.; Olmedo E.

**12 - Efecto de la suplementación dietaria con aceite de soja sobre el desarrollo temprano de ratones albino swiss.** T.I. Crespi Y.; Ryan L.; Fiol de Cuneo M.H.; Stutz G.; Vincenti L.; Jaimes L.; Martini C.; Santillán M.E.

**13 - Suplementación Oral con monohidrato de creatina en relación a la potencia muscular y composición corporal en practicantes de taekwondo.** T.I. Albornoz G.

**14 - Consumo de suplementos dietario en jugadores de rugby en la provincia de Salta.** T.I. Guerineau Sierra V.; D'Hondt C.; Aparicio S.

Recorrida  
N° 2

Recorrida  
N° 3

**15 - Impacto de una intervención educativa en hemoglobina glicosilada e índice de masa corporal en diabéticos insulinotratados, dentro del marco de una atención integral interdisciplinaria.** T.I. Calás D.; Carrizo M.; Rivero Urdinez L.; Urribarri M.; Ortiz Centeno M.; Daghero A.

**16 - Sistema de conteo de hidratos de carbono, variaciones en el peso y parámetros metabólicos de pacientes con Diabetes tipo I asistidos en el hospital Privado Centro Médico de Córdoba 2009 – 2010.** T.I. Eppens ME.; Marconetto M.; Garciarena E.; Marco H.; Pérez F.; De Loredo L.

**17 - Proyecto para mejorar el control metabólico en personas con Diabetes.** P.I. Olivero I.; Fugaza L.; Reinhard E.

**18 - "PRO.ME.SA.CE. Proyecto para mejorar la seguridad alimentaria en personas con enfermedad Celíaca" 2011 – 2012 La Calera.** P.I. Olivero I.; Álvarez P.; Sánchez D.

**19 - Implementación de una harina alternativa para Celíacos.** T.I. Donadio MS.

**20 - Factores de riesgo cardiometabólico en población adulta. Localidad de La Carlota. Provincia de Córdoba. Año 2009.** P.I. Becerra C.; Echevarría L.; Lladser D.; Manavella N.; Viotti J.

**21 - Nutrición con los cinco sentidos.** T.I. Sarmiento C.; Arregui A.; Bocco N.

**22 - "Construyendo Hábitos alimentarios saludables en la niñez" La Calera, Córdoba.** P.I. Olivero I.; Canalis A.; Gabaglio MN.





Recorrida  
N° 4

**23 - Bajo peso de nacimiento relacionado a factores socio - ambientales en la capital de Salta.** T.I. Aparicio S.; Echalar R.; Sánchez C.

**24 - En sujetos con sobrepeso, un perímetro de cintura aceptable es marcador de menor riesgo cardiovascular.** T.I. Rodríguez Bravo L.; Baroni M.; Cruz M.; Dellamora A.; Sala P.; Brendersky M.

**25 - Hábitos alimentarios de estudiantes de la Universidad Católica de Córdoba.** T.I. Garrone A.; Carrer S.; Rodríguez C.; Rinaldis C.

**26 - Implementación del proyecto HADOB en el centro de jubilados "Horizonte" de Córdoba Capital.** P.I. Luna S.; Pich M.

**27 - Nutrición en situaciones de emergencia y desastre.** P.I. Álvarez Di Fino EM.; Borgo Y.; Jacobi A.

**28 - Los saberes de la nutrición en la Argentina: estudiantes universitarios.** T.I. Gaseli M.; Frutos R.; Luque S.; Zucchi Araujo M.

**29 - "Conocimientos, actitudes y prácticas de alimentación durante el embarazo de mujeres jóvenes en contexto de vulnerabilidad social"** P.I. Popelka R.; Coseano M.; Miquel G.; Riviere R.; Grimaux F.; Mayo G.; Sez L.; Heizenreder E.; Quevedo ME.; Gutiérrez S.; Carrizo L.

**30 - El espacio intercátedra: una posibilidad para la formación integral.** P.I. Coseano M.; Carrizo L.; Popelka R.; Maldonado M.; Corradini L.; Catania V.; Kuttnick N.; Ruffino C.; Basanta F.; Corigliani S.



**Jornadas**  
**Nutricionistas al Día**

**RESÚMENES**

---

**TRABAJOS DE INVESTIGACION  
PROYECTOS IMPLEMENTADOS**



Jornadas  
Nutricionistas al Día

## PREVALENCIA DE LIPODISTROFIA EN PACIENTES ADULTOS VIH+ BAJO TRATAMIENTO ANTIRRETROVIRAL DE GRAN ACTIVIDAD (TARGA).

Categoría:  
Trabajo de investigación.

Sánchez, R.J.; Grande, M.C.; Berardo, C.; Calderón, J.; Echegaray, M.P.;  
Fernández, G.L.

**Introducción:** El síndrome de lipodistrofia es considerado como un grupo heterogéneo de trastornos de tejido adiposo. El mismo es uno de los efectos adversos del TARGA que reciben los pacientes con serología positiva para VIH.

**Objetivo:** Analizar la prevalencia de lipodistrofia, mediante valoración antropométrica y bioquímica en paciente VIH+, cualquiera sea la combinación de fármacos que componen el tratamiento antirretroviral y el tiempo transcurrido bajo el mismo.

**Población:** Pacientes VIH+ de 20-65 años asistidos en una clínica de la ciudad de Córdoba, Argentina, durante el período septiembre –octubre de 2010.

**Materiales y métodos:** Estudio descriptivo, observacional, de corte transversal.

La muestra estuvo conformada por 20 pacientes entre 24-65 años, de ambos sexos. Se recolectaron datos personales de las historias clínicas, se tomaron medidas antropométricas, se entregó a cada uno un cuestionario de autovaloración y se llevaron a cabo análisis de laboratorio para determinar los valores de colesterol total, colesterol HDL, colesterol LDL, triglicéridos y glucemia.

**Resultados:** La prevalencia de lipodistrofia fue del 55%, predominando el cuadro de lipohipertrofia en el 40%, seguido de lipoatrofia en el 10% y síndrome mixto en el 5%. No se observaron diferencias significativas para la presencia o ausencia de lipodistrofia según la combinación de fármacos, el tiempo de diagnóstico de la enfermedad y de iniciado el TARGA. De la autovaloración realizada por los pacientes, del total de la muestra el 55% manifestó alguna alteración en la distribución del tejido graso corporal. De este último valor, el 64% correspondió a pacientes con lipodistrofia. Si bien se observaron alteraciones en los valores bioquímicos hallados, no se encontraron diferencias significativas entre los pacientes que presentaron el síndrome y los que no. Lo mismo ocurrió entre éstas y la combinación de fármacos.

**Conclusión:** La gran variabilidad de resultados observados en los distintos estudios probablemente se atribuyan a varios factores, entre ellos: la ausencia de una definición precisa y aceptada de este síndrome, como así también de la técnica específica empleada para su diagnóstico en cada caso particular. En relación a ella, la antropometría ha sido la mejor alternativa a implementar debido a su bajo costo, practicidad y fácil realización.



Jornadas  
Nutricionistas al Día

## SISTEMA DE CONTEO DE HIDRATOS DE CARBONO, VARIACIONES EN EL PESO Y PARÁMETROS METABÓLICOS DE PACIENTES CON DIABETES TIPO1 ASISTIDOS EN EL HOSPITAL PRIVADO CENTRO MÉDICO DE CÓRDOBA 2009 – 2010.

Categoría:  
Trabajo de investigación.

Eppens, M.E., Marconetto, M., Garciarena, E.; Marco, H.; Pérez, F.; De Loredó, L.

**Introducción:** La Diabetes Mellitus requiere ser abordada a partir de 4 pilares fundamentales: alimentación, farmacología, educación y ejercicio físico. El Sistema de Conteo de Hidratos de Carbono (SCHC), basado en un plan de comidas que los cuantifica permitiendo el ajuste de las dosis de insulina, resulta una alternativa válida del abordaje alimentario.

**Objetivos:** Describir parámetros metabólicos, variación en el peso y frecuencia de hipoglucemias, en pacientes con Diabetes tipo 1 que aplican el SCHC.

**Material y métodos:** Estudio descriptivo simple de corte pseudo-longitudinal, la muestra quedó conformada por 30 pacientes que cumplieron los requisitos de inclusión definidos: que hayan transcurrido más de 6 meses del diagnóstico, que lleven más de 6 meses en SCHC, entre otros. El 57% de los pacientes fueron varones, la edad promedio 32 años; el tiempo de debut para la Diabetes de 12 años y 5 meses y la mayoría llevaba 18 meses o más bajo SCHC.

Las variables fueron: Parámetros metabólicos (Hemoglobina glicosilada y frecuencia de hipoglucemia) y Variación de Peso. Se utilizaron fuentes de datos primarias y secundarias

Se realizó estadística descriptiva. Se aplicó el test chi-cuadrado entre variables categóricas y mediante un test t apareado se valoró la relación de datos antes y después del tratamiento.

**Resultados:** El 53% del total disminuyó la frecuencia de hipoglucemia, el 83% mejoró valores de Hemoglobina glicosilada, la media observada antes del SCHC fue 8,3% y posterior al mismo 7,5% ( $p < 0,0015$ ). El 97% mantuvo su peso dentro del rango de normalidad, solo 1 caso manifestó ganancia ponderal.

**Conclusión:** Los pacientes disminuyeron en su mayoría los niveles de hemoglobina y episodios de hipoglucemia. En general, se mantuvieron dentro de los parámetros normales de variación de peso, por tanto el SCHC resultaría una herramienta útil en el abordaje del paciente diabético.



## DISPONIBILIDAD DE ALIMENTOS CON ÁCIDOS GRASOS OMEGA 3 EN EL MERCADO DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA.

Categoría:  
**Trabajo de investigación.**

Sella, EM.; Vico Castro, BM.; Balmaceda, NA.; Campos, ML.; Cima, MA.; Stutz, G.; Fiol de Cuneo, MH.; Ruiz, RD.; Santillán, ME.

**Introducción:** Los ácidos grasos poliinsaturados (PUFAs)  $\Omega 6$  y  $\Omega 3$  son esenciales ya que no pueden ser sintetizados por el organismo y deben ser incorporados con la dieta. Son necesarios para un crecimiento y desarrollo normales y deben guardar una relación saludable de 5-10/1, pero en las dietas occidentales actuales esta relación es de 25/1. El precursor  $\Omega 3$  es el ácido alfa linolénico (ALA) que se metaboliza en eicosapentaenoico (EPA) y docosahexaenoico (DHA), moléculas precursoras de eicosanoides y docosanoides de gran efecto biológico. La dosis diaria recomendada de  $\Omega 3$ , y particularmente de DHA, para adultos sanos es de 250mg, para embarazo y lactancia 200mg y para niños de 7 a 24 meses 100mg.

**Objetivo:** Conocer la oferta de productos manufacturados que contengan diferentes tipos y cantidades de PUFAs  $\Omega 3$  a fin de analizar la posibilidad de cumplir con los requerimientos diarios de estos nutrientes.

**Material y método:** Se evaluó la disponibilidad de alimentos con  $\Omega 3$  en supermercados de la ciudad de Córdoba y la información del rotulado nutricional en cuanto a la declaración de su contenido.

### Resultados:

Producto	Nº marcas analizadas	Informa "con $\Omega 3$ "	Informa presencia de $\Omega 3$	$\Omega 3$ (mg%)	Informa calidad de $\Omega 3$	ALA g%	EPA g%	DHA g%
Fórmula infantil (fluida)	19	10	11	-	10 1	0,3 -	-	- 0,1
Fórmula infantil (polvo)	8	6	6	-	5 1	2 -	-	- 0,3
Leche entera (fluida)	11	1	1	0,1	0	-	-	-
Leche entera (polvo)	6	1	1	-	1	0,4	-	-
Atún enlatado	15	3	3	150 ó 240	1	-	-	0,1
Sardina enlatada	8	3	3	800 ó 1.530	1	-	0,5	0,2
Panificación con semillas	21	6	0	-	0	-	-	-
Barra cereal	13	2	0	-	0	-	-	-
Aceites*	29	5	5	10.000 ó 23.100	0	-	-	-

\*Solo soja y canola informan.

**Conclusión:** Son escasos los alimentos con  $\Omega 3$  y los que, conteniéndolos, mencionan su cantidad y/o calidad para informar al consumidor y estimar si cubren las recomendaciones. Sería conveniente aumentar la disponibilidad de alimentos con EPA y DHA.



## EN SUJETOS CON SOBREPESO, UN PERÍMETRO DE CINTURA ACEPTABLE ES MARCADOR DE MENOR RIESGO CARDIOVASCULAR.

Categoría:  
**Trabajo de investigación.**

Rodríguez Bravo, L.; Baroni, M.; Cruz, M.; Dellamora, A.; Sala, PJM.; Bendersky, M. Instituto Modelo de Cardiología Privado S.R.L. – Córdoba. Departamento de Prevención Cardiovascular.

**Introducción:** El sobrepeso y la obesidad visceral se consideran marcadores de alteraciones metabólicas y de mayor riesgo de eventos cardiovasculares. El perímetro de cintura ha mostrado buena correlación con la obesidad visceral.

**Objetivo:** Valorar si un perímetro de cintura bajo en sujetos con sobrepeso, permite identificar un especial grupo con menor riesgo cardiovascular.

**Material y Método:** Se incluyeron 110 sujetos que concurren para chequeo cardiovascular, todos con IMC > 25 y < 30. Se valoró como "bajo" un perímetro de cintura < 94 cm. en hombres y < 80 cm. en mujeres. 110 hombres y 10 mujeres. Edad: 52 años (rango 22 a 87). Se efectuó bioimpedanciometría, laboratorio, ecocardiograma, monitoreo ambulatorio de presión arterial y ergometría.

**Resultados:** Con significación estadística o tendencias claras (ver tabla).

**Conclusión:** El perímetro de cintura aceptable, que indica ausencia de obesidad visceral, permite identificar un grupo de sujetos con sobrepeso, que presentan resultados de marcadores de riesgo que indican menor riesgo cardiovascular.

Variable	Cintura Alta	Cintura Baja	p - valor
Masa Grasa (%)	30,9	24,8	<0,0001
Masa Muscular (%)	30,9	35,5	<0,0001
Colesterol T (mg/ dl)	198,3	193,9	(n. s.)
Triglicéridos (mg/ dl)	154,7	114,8	<0,009
Glucemia ayunas (mg/ dl)	101,7	94,3	<0,004
Glucemia postprandial (mg/ dl)	113,8	96,9	<0,038
Fibrinógeno (mg %)	298,7	275,6	(n. s.)
Aurícula Izquierda (diámetro)	4,2	3,8	<0,03
I Masa Ventricular (g/ m2)	125,4	112	(n. s.)
TA sistólica 24 hs. (mmHg)	125,3	123,3	(n. s.)
TAS max esfuerzo (mmHg)	185,8	176,2	(n. s.)
FC max esfuerzo (lat/ min.)	136,3	154,9	<0,0001





Jornadas  
Nutricionistas al Día

Categoría:  
**Trabajo de investigación.**

## IMPLEMENTACIÓN DE UNA HARINA ALTERNATIVA EN UN PRODUCTO APTO PARA CELIACOS.

Donadio, MS.

**Introducción:** La celiaquía es una enfermedad crónica que afecta tanto adultos como a niños, con una prevalencia que va en aumento año tras año. Una vez que es diagnosticada, los celíacos tienen que realizar una dieta libre de gluten, y para lograrlo es necesario que se mantengan informados sobre los alimentos permitidos y las formas de preparación de los mismo para evitar la contaminación cruzada, concientizarse a que deben cuidarse por el resto de su vida. La harina de legumbres es una buena opción para que incluyan en su dieta porque no posee gluten, siempre y cuando consuman las marcas permitidas porque pueden haberse contaminado en la manipulación.

**Objetivo:** El objetivo del trabajo es implementar el consumo de la harina de garbanzos en un producto apto para celíacos, y así incorporar una alternativa a su alimentación monótona y restringida. A su vez incorporar un producto que aporta calidad nutricional a un costo similar a los tradicionales alfajores de maicena.

**Material y Métodos:** Se utiliza una encuesta de aceptabilidad para la evaluación sensorial y análisis de laboratorio para hacer la comparación de las características físico-químicas de las cuatro muestras, para certificar la ausencia de patógenos como y la ausencia de gluten en el producto.

**Resultados:** El alfajor con harina de garbanzos al 10% es una variante ideal para esta población, debido a que es el de mayor aceptación en cuanto a las características organolépticas, pero con una variante en el sabor que resultó rico y agradable, aporta proteínas, calorías, hierro, vitamina A y aminoácidos esenciales, siendo éstos nutrientes fundamentales en su alimentación, ya que la parte afectado del intestino es justamente donde se absorben éstos.

**Conclusiones:** Resulta evidente que en el tema alimentos aptos para celíacos quedan muchos aspectos a resolver, como la falta de consenso mundial sobre el nivel permitido de gluten en un producto denominada libre de gluten, definir un etiquetado claro sobre la cantidad de gluten que posee el alimento, y que evite también la dependencia de listas en continuo cambio y fundamentalmente hacer incapié para seguir desarrollando nuevos productos para ampliar la oferta de mercado.



Jornadas  
Nutricionistas al Día

Categoría:  
**Proyecto Implementado.**

## CONOCIMIENTOS, ACTITUDES Y PRÁCTICAS DE ALIMENTACIÓN DURANTE EL EMBARAZO, DE MUJERES JÓVENES EN CONTEXTO DE VULNERABILIDAD SOCIAL.

Popelka, R.; Coseano, M.; Miquel, G.; Riviere, R.; Grimaux, F.; Mayo, G.; Sez, L.; Heizenreder, E.; Quevedo, ME.; Gutiérrez, S.; Carrizo, L.

**Introducción:** La necesidad de mejorar los servicios de salud materno infantiles y el estado nutricional de las mujeres y los niños/as, como medio de superación de barreras que reducen considerablemente el acceso al derecho a la salud y la alimentación. Cuando se trata de barreras de tipo educacional, de género y culturales, los estudios de conocimientos, actitudes y prácticas (CAPs), se consideran como base fundamental para brindar información y guiar programas y proyectos con enfoques en promoción de la Salud y Educación en Nutrición. La experiencia, tiene como marco programático al proyecto "Un Regalo para toda la Vida".

**Objetivo:** Profundizar el diagnóstico local sobre conocimientos, actitudes y prácticas de alimentación de las mujeres embarazadas.

**Actividades:** Relevamiento e identificación de las mujeres embarazadas y lactantes desde los programas de Embarazo y Crecimiento y Desarrollo. Diagnóstico local sobre CAPs de alimentación de mujeres en período de embarazo, adaptado al contexto cultural.

Educación Alimentaria Nutricional: proceso participativo, inserto en su cultura con valores, creencias y costumbres locales.

Consejería Alimentaria Nutricional: consejería sobre Lactancia Materna abordando necesidades y dificultades que obstaculizan una práctica de lactancia sostenible.

**Resultados:** Consideraron que la alimentación es importante en el embarazo, visualizan los beneficios más para el bebé en menor proporción para la propia mujer. Identifican como alimentos más nutritivos, a la "leche" ... por el calcio... es más sana por las grasas... porque lo "vé en la tele"; el hígado, el queso, la carne; la mayoría dijo conocer el hierro, su rol en el organismo y reconocer alimentos fuentes; las mujeres no refieren comidas especiales para cuando se está embarazada; la totalidad de las mujeres considera que la alimentación es igual para cuando se está embarazada y si no lo está; sólo refieren verduras hervidas, la sopa... "por livianas, para la digestión, más sanas y a la noche"....

**Conclusiones:** Los diagnósticos de CAPs cobran relevancia cuando se intenta generar cambios voluntarios en los comportamientos alimentarios posibles de medir, que contribuyen al mejoramiento del estado nutricional especialmente durante el período de embarazo y lactancia.





Jornadas  
Nutricionistas al Día



Colegio de Nutricionistas  
de la Provincia de Córdoba

## EL ESPACIO INTERCÁTEDRA: UNA POSIBILIDAD PARA LA FORMACIÓN INTEGRAL

Categoría:  
**Proyecto Implementado.**

Coseano, M.; Carrizo, L.; Popelka, R.; Maldonado, M.; Corradini, L.; Catania, V.; Kuttnick, N.; Ruffino, C.; Basanta, F.; Corigliani, S.

**Introducción:** El concretar prácticas educativas a nivel superior, entre otras tareas, incluye el diseño de una intervención pedagógica históricamente situada. Intervención que hace necesario impulsar una tarea que permita desarrollar recursos humanos con cierta formación y actualización Pedagógica y en la Ciencia de la Nutrición; y con competencias ligadas al desempeño social y educativo de su rol profesional.

Dada la necesidad de las Cátedras de la Escuela de Nutrición (Universidad Nacional de Córdoba) de contar con personal actualizado; resulta importante formar Ayudantes Alumnos y Docentes Adscriptos en las distintas áreas.

El Dispositivo de Formación Intercátedras constituye una experiencia de enseñanza-aprendizaje compartido entre estudiantes, jóvenes egresados y docentes; donde la intención es construir puentes educativos complementarios a los construidos en las cátedras, y a la vez generar una formación integral en la reconstrucción teoría-práctica sobre una temática común, miradas que se consolidan como un nuevo espacio de reflexión-acción.

**Objetivos:** • Facilitar a alumnos y jóvenes egresados las posibilidades de iniciación en la docencia, investigación y extensión universitaria.

• Crear un espacio educativo intercátedra, en el cual los estudiantes y egresados reflexionen sobre la necesidad de integración teoría-práctica entre los campos científicos de cada asignatura.

• Aunar esfuerzos entre las Cátedras en la formación de Recursos Humanos genuinos para la docencia universitaria.

**Actividades:** Seminarios de Profundización Intercátedra.

Participación en Proyectos Acreditados de Investigación y Extensión Universitaria.

Talleres de Capacitación.

Grupos de Estudio.

Presentación en Eventos Científicos.

**Resultados:** La totalidad del equipo interviniente alcanzó la óptima incorporación de los conocimientos propuestos por el trabajo intercátedra, lográndose la flexibilidad adecuada para interactuar con otras disciplinas y obtener el enriquecimiento personal de cada miembro al aplicar conocimientos teóricos a la práctica.

**Conclusión:** Esta experiencia de enseñanza-aprendizaje compartida logró la construcción, deconstrucción y reconstrucción de conocimientos en los estudiantes y jóvenes egresados, ya que al recorrer el entramado curricular se consiguió describir, caracterizar y compartir nuevos significados y conocimientos.

En los docentes, este dispositivo con sus continuos giros, provocó una nueva mirada de las prácticas de enseñanza cotidianas, vivencias nuevas y conocimientos más pertinente al rol docente profesional.



Jornadas  
Nutricionistas al Día

## PRO.ME.SA.CE – PROYECTO PARA MEJORAR LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN DE LAS PERSONAS CON ENFERMEDAD CELIACA. 2011-2012. LA CALERA.

Categoría:  
**Proyecto Implementado.**

Olivero, I.; Alvarez, P.; Sánchez, D.

**Introducción:** En la Localidad de La Calera, se Observa la inadecuada selección y utilización de alimentos y el incorrecto aprovechamiento de los recursos brindados por el Estado de las personas con enfermedad celíaca. Debido a esta realidad, se pretende llevar a cabo un proyecto en el cual se les brinde a las personas las herramientas necesarias a fin de mejorar la seguridad alimentaria.

**Objetivo:** Mejorar la seguridad alimentaria de las personas con enfermedad celíaca . La Calera, Córdoba.

**Actividades:** Relevamiento, diagnóstico, articulación y talleres con las siguientes temáticas: síntomas, consecuencias, listados de alimentos y medicamentos, adecuada selección alimentaria; elaboración de alimentos aptos, huertas. Se articula con el Hospital Municipal Arturo Illia y el Centro de Salud Dumesnil para la atención integral del estado nutricional de las personas con enfermedad celíaca.

**Resultados:** En la Localidad residen 22 personas con enfermedad celíaca, de las cuales sólo 16 reciben el bolsón para celíacos entregado por el Ministerio de Solidaridad de la Provincia de Córdoba. Se valoró el estado nutricional del 82%, de las cuales el 28% presentan malnutrición asociada a dicha enfermedad, correspondiendo el 14% a diagnóstico de bajo peso, un 9% de bajo peso con afectación a la talla y 5% de sobrepeso. Se realizaron 8 encuentros de los programados. En ellos se evaluó la técnica, la claridad de los contenidos, empatía con el grupo y los profesionales, resultando el 100% de respuestas positivas en todos los casos.

**Conclusión:** La implementación del proyecto se está llevando a cabo de manera exitosa, dado que las metas propuestas se están alcanzando. Consideramos que esta intervención está contribuyendo a mejorar el estado nutricional de las personas con enfermedad celíaca a partir del incremento de su seguridad alimentaria.



Jornadas  
Nutricionistas al Día

Categoría:  
Trabajo de Investigación.

## IMPACTO DE UNA INTERVENCIÓN EDUCATIVA EN HEMOGLOBINA GLICOSILADA E ÍNDICE DE MASA CORPORAL EN DIABÉTICOS INSULINOTRATADOS, DENTRO DEL MARCO DE UNA ATENCIÓN INTEGRAL INTERDISCIPLINARIA.

Calás, D.; Carrizo, M.; Rivero Urdinez, L.; Uribarri, M.; Ortiz Centeno, M.; Daghero, A.

**Introducción:** Se considera que la diabetes afecta al 7% de la población adulta mundial, y fue declarada como pandemia por la asamblea general de la ONU.

Se ha demostrado que la educación en diabetes se asocia a mayores conocimientos, mejoría en el autocuidado, mejoría clínica, descenso de la hemoglobina glicosilada (HbA1c) y del índice de masa corporal (IMC), mejor calidad de vida y menores costos.

La HbA1c es un parámetro de control metabólico y la reducción en sus niveles se ha asociado a una disminución de las complicaciones micro y macrovasculares.

El IMC representa un parámetro de control y seguimiento.

**Objetivo:** Determinar en una población de pacientes diabéticos, el impacto de una intervención educativa, sobre: Valor de HbA1c, e IMC.

**Material y Métodos:** Se realizó un estudio clínico longitudinal de evaluación del impacto de una intervención educativa en un grupo de 15 pacientes diabéticos insulino-tratados, que recibieron atención integral interdisciplinaria por parte del Departamento de Diabetes de una empresa de salud entre mayo y noviembre de 2010. Los pacientes fueron evaluados antes de la intervención educativa y 6 meses o más posteriores a la misma.

**Resultados:** Previo a la intervención educativa, el 13% de los pacientes tenía una HbA1c normal y el 87% una HbA1c elevada. Posterior a la misma, creció el porcentaje de pacientes con HbA1c normal (27%) y se redujo el de pacientes con HbA1c elevada (73%). Esta diferencia fue estadísticamente significativa.

En cuanto al IMC, al inicio 60% de los pacientes presentaba IMC normal y 40% IMC elevado. En el análisis posterior, de los pacientes con IMC normal, 67% mejoró o mantuvo este valor y lo mismo ocurrió en aquellos con IMC elevado (67% mejoró o mantuvo).

Si bien las diferencias no fueron estadísticamente significativas, entendemos que para observar cambios en estos parámetros son necesarias acciones a más largo plazo, por lo que consideramos conveniente continuar esta intervención.

**Conclusiones:** En el grupo de pacientes diabéticos estudiado, se demostró que una intervención educativa, mejoraría el control metabólico expresado en niveles de HbA1c. No se observaron cambios significativos en el IMC aunque la tendencia fue favorable.



Jornadas  
Nutricionistas al Día

Categoría:  
Proyecto Implementado.

## PRODUCTOS ALIMENTICIOS MÁS SALUDABLES: OFERTA, DEMANDA Y POLÍTICAS PÚBLICAS.

Barbero, L.; Aldeco, C.; Cesar, G.; Esbry, N.; Perez, V.

**Introducción:** El presente trabajo de consultoría fue realizado por un grupo interdisciplinario de profesionales de Córdoba (06/10-03/11) en el "Estudio para el desarrollo de productos de la industria alimenticia más saludables, y diseño de estrategias de marketing social" a solicitud de las Secretarías de Industria y de Alimentos del gobierno provincial, financiado por el Consejo Federal de Inversiones (CFI)

**Objetivo:**

- Conocer la situación de la industria alimenticia local en relación al desarrollo de productos más saludables, así como el contexto legislativo, políticas públicas, acciones empresariales que los consideran, y el comportamiento de la población en relación al tema.

- Sensibilizar al sector para contribuir a su promoción y expansión en el mercado local.

**Actividades:** Investigación diagnóstica de la industria: oferta, visión empresarial y RSE. (Entrevistas) . Relevamiento de Programas, Legislaciones (documentos, entrevistas a funcionarios. Análisis caso testigo: industria de alimentos y retail). Investigación cualitativa sobre comportamientos del consumidor como cuidador nutricional. Talleres de sensibilización a industriales, y cámaras alimenticias, y difusión de resultados. Planificación de estrategias de comunicación y educación alimentaria nutricional y marketing

**Resultados:** Los productos de cada etapa fueron documentados y elevados a cada Secretaría, cámaras y al CFI:

1° Diagnóstico de La Industria Alimentaria (N 660, n 56). 2° Sistematización: Políticas Públicas, Legislación, y Herramientas de marketing saludable.

3° Diagnostico del Comportamiento del consumidor (8 Grupos focales). 4° Difusión de resultados: CD para asistentes a talleres y por mail a empresas entrevistadas. 3 notas en periódicos y en 3 revistas de las cámaras. 5° Sistematización de los talleres realizados. 6° Estrategias diseñadas: 1 de CEAN y 4 de MKT. 7° Estudio seleccionado por CFI para Publicación y declarado de Interés Legislativo (D11848/11)

**Conclusiones:** Con esta intervención diagnóstica que analiza oferta, demanda y políticas públicas, se pretende contribuir a despertar el interés de las Empresas en la producción de alimentos con perfiles nutricionales más saludables y potenciar su compromiso solidario apelando a la RSE y MKT responsable, no solo para generar demanda de estos productos en el mercado sino para contribuir a la salud de la población en sinergia con las políticas públicas y tomando como eje la transversalidad e intersectorialidad.



Jornadas  
Nutricionistas al Día

Categoría:  
Trabajo de Investigación.



Colegio de Nutricionistas  
de la Provincia de Córdoba

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL: PERSPECTIVA DEL CONSUMIDOR COMO CUIDADOR NUTRICIONAL.

Barbero, L.; Achimón, M.; González, M.; Martínez Vidoret, G.; Pagnone, M.

**Introducción:** El comportamiento alimentario constituye un hecho social en el que pueden influir todas las esferas de actividad de una sociedad. El conocimiento es la herramienta para discernir y optar por una alimentación saludable. Frente a las diversas fuentes de información que recibe la población es importante identificar las más utilizadas para la planificación de intervenciones relativas a la modificación de prácticas del consumo inadecuadas para la salud.

**Objetivos:**

- Distinguir el origen de la información nutricional a la que accede la población.
- Identificar que conocimientos tiene el consumidor sobre la información que le brinda el rotulado de los alimentos.
- Conocer cuál es la percepción sobre el conocimiento propio sobre alimentación y nutrición.

**Material y método:** Estudio Cuantitativo, descriptivo y transversal. Universo: Adultos mayores de 18 años responsables de la compra y preparación de alimentos de su familia (cuidadores nutricionales) Muestra: 350 encuestas, realizadas en 16 supermercados distribuidos en zonas con diferentes NSE de la ciudad de Córdoba. (60% mujeres y 40% varones).

**Resultados:** Fuentes de información: 25 % televisión; 17 % revistas; 16 % profesionales de salud. El 91 % tiene interés por saber del tema (54% para mantener la salud y prevenir enfermedades, 37 % para sentirse bien, 37% para mantener el peso) Responsables de brindar información: 31 % identifica a la escuela, 26 % medios de comunicación, 20 % al estado, 5 % a los profesionales. Información del rotulado que lee: 52 % fecha de vencimiento, 30 % información nutricional. Comprensión del rotulado: 65 % no lo comprende (47 % no sabe leerlo, 13 % por letra muy pequeña) Reconocimiento de las Gráficas: 88 % reconoce la pirámide y 13 % el ovalo de las guías alimentarias argentinas. Auto percepción del conocimiento: 46 % regulares, 25 % malos.

**Conclusiones:** Según las fuentes investigadas el cuidador nutricional es el responsable del 70 % de las decisiones relativas a la alimentación de su familia, para bien o para mal. Es imperioso desde las políticas públicas focalizar en ellos las intervenciones de MKT social, y estos resultados nos indican considerar a los medios como vía de difusión de una alimentación saludable.



Jornadas  
Nutricionistas al Día

Categoría:  
Proyecto Implementado.

## DESARROLLO DE ACTIVIDADES EDUCATIVAS EN ARTICULACIÓN SALUD-EDUCACIÓN: EXPERIENCIA EN EL MARCO DE UN PROYECTO DE EXTENSIÓN.

Iavicoli, MT.; Pérez, M.; Scruzzi, G.; Martina, D.; Barbero, L.

**Introducción:** El Proyecto Promoción de buenas prácticas de cuidado nutricional infantil en Centros de Salud basados en APS, busca “desarrollar acciones de educación y comunicación para promover éstas a fin de que contribuyan a la nutrición de los menores de 6 años”. Se desarrolla una experiencia piloto de tipo lúdico educativa para los niños, en articulación con el CDI “Portal de Belén” y las Prácticas en Barrio Maldonado, sostenido por los Ayudantes Alumnos de la Cátedra involucrados en dicha articulación desde 2010.

**Objetivos:**

- Fomentar hábitos alimentarios saludables en los niños/as a través de la formación de dinámicas rutinarias.
- Afianzar los conocimientos sobre alimentación de los padres y docentes.
- Articular con el Centro de Salud la actualización del diagnóstico nutricional de niños/as.

**Actividades:** Talleres lúdico-recreativos con niños/as y actividades posteriores que den continuidad a los contenidos trabajados en las rutinas cotidianas, con la colaboración de los docentes.  
Espacios de capacitación para docentes y padres.  
Detección oportuna de situaciones de riesgo nutricional de los niños que asisten al CDI, realizando la consejería alimentaria pertinente.

**Resultados:** Se han realizado dos instancias diagnósticas con los 147 niños y niñas de 2, 3 y 4 años (divididos en dos grupos) y otras tantas con los padres.

En las primeras se buscaron identificar los conocimientos sobre alimentación saludable. Fue positivo identificar varios de ellos, vinculado según las docentes al trabajo de algunos profesionales en articulación con el CDI.  
Los talleres con padres se concretaron con gran concurrencia (35 personas), donde se abordó: importancia otorgada a la nutrición y características de una alimentación saludable según su percepción. Uno de los hallazgos más significativos es que los padres refieren recibir consejos sobre nutrición exclusivamente vinculada a la desnutrición.

**Conclusiones:** Los espacios diagnósticos resultaron propicios para conocer a niños y padres fortaleciendo la relación con ellos más allá del posible espacio de abordaje (CDI o Centro de Salud).  
Por otra parte se dio inicio a un proceso dialógico que busca apuntalar la co construcción de prácticas de cuidado nutricional infantil a partir del conocimiento de éstas en los espacios de la vida cotidiana de estas familias.





Jornadas  
Nutricionistas al Día

Categoría:

Proyecto Implementado.

## DETECTIVE ALIMENTARIO Y VEGETALES CAMALEÓNICOS: EXPERIENCIAS INTERACTIVAS SOBRE LA COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS DIRIGIDO A ALUMNOS DE ESCUELA PRIMARIA.

Reyes, MS.; Zebracki, S.; Vega, G.; Olmedo, E.

**Introducción:** En la actualidad la nutrición es una ciencia multidisciplinaria que está relacionada con diferentes aspectos del complejo sistema alimentario y la nutrición. El auge de la educación en nutrición ha integrado especialidades propias de las ciencias sociales, como la psicología, la antropología, la sociología entre otras y de las ciencias naturales como la química. Es por esto que desde la cátedra de Introducción a la Química correspondiente al primer año de la carrera de Licenciatura en Nutrición y teniendo en cuenta que una de las incumbencias del futuro profesional es planificar y realizar actividades de divulgación y educación en nutrición, nos propusimos llevar a cabo un proyecto de extensión donde un grupo de alumnas coordinadas por docentes de la cátedra realizaran experiencias sencillas e interactivas para determinar la composición de diferentes muestras alimentarias dirigidas a alumnos de nivel primario.

**Objetivos:** • Favorecer el intercambio entre las cátedras universitarias y las escuelas.

- Constituir una nueva instancia de aprendizaje para los alumnos de la carrera de Licenciatura en Nutrición.
- Realizar actividades de divulgación propias de la educación nutricional.

**Actividades:** La institución elegida fue el Colegio Particular autorizado N° 1487 "Complejo Educativo IES" y se trabajó con alumnos de quinto grado. Se realizaron seis encuentros con una frecuencia quincenal. Los mismos se llevaron a cabo durante los meses de Septiembre, Octubre y Noviembre del 2010. Cada uno de los encuentros tuvo una duración de aproximadamente una hora y media reloj. Las experiencias realizadas para comprobar la presencia-ausencia de macronutrientes: proteínas e hidratos de carbono en distintas muestras de alimentos fueron de tipo cualitativas. También se llevó a cabo la extracción de diferentes pigmentos vegetales: antocianinas, clorofilas y xantofilas para luego realizar nuevos y cautivantes experimentos. Al finalizar los encuentros se realizó una clase abierta donde los alumnos volvieron a realizar las experiencias y pudieron dar cuenta de lo aprendido frente a padres, docentes, directivos y público en general.

**Resultados y Conclusiones:** El proyecto fue exitoso, lográndose una respuesta participativa y comprometida por parte de los alumnos de la escuela como así también de las alumnas universitarias que integraron el equipo extensionista.



Jornadas  
Nutricionistas al Día

Categoría:

Trabajo de Investigación.

## EFFECTO DE LA SUPLEMENTACIÓN DIETARIA CON ACEITE DE SOJA SOBRE EL DESARROLLO TEMPRANO DE RATONES ALBINO SWISS.

Crespi, YD.; Jaimez, L.; Ryan, L.; Stutz, G.; Vincenti, L.; Martini, C.; Fiol de Cuneo, MH.; Santillán, ME.

**Introducción:** El aporte apropiado de ácidos grasos esenciales (AGE) es fundamental para el desarrollo físico y neurobiológico tempranos y la subnutrición afecta estos parámetros. Una adecuada nutrición materna, que incluye una proporción importante de AGE desde etapas tempranas del embarazo y durante la lactancia, asegura la transferencia de AGE al feto y al recién nacido.

**Objetivo:** • Evaluar el efecto de diferentes dietas adicionadas con aceite de soja sobre el desarrollo físico de las crías de ratones normo y subnutridos alimentados desde gestación hasta destete.

**Material y métodos:** Se alimentaron 54 ratones hembras preñadas con diferentes dietas: control comercial (CC), enriquecidos con aceite de soja 5% ó 10% (CS5, CS10) y reducidas un 30% del valor energético (SC, SS5 y SS10). Se evaluaron sus crías, de ambos sexos, hasta el destete (21 días), los parámetros físicos: peso, longitud, aparición del pelo, separación pabellón de orejas, erupción incisivos, apertura ojos. Estadística: ANOVA,  $p < 0,05$ .

**Resultados:** Peso: Los grupos subnutridos fueron significativamente más livianos que sus controles. La evolución fue mayor en crías alimentadas con aceite de soja (10%).

Longitud: Los grupos CC y CS10 fueron significativamente más largos que sus respectivos lotes subnutridos.

Aparición pelo y Separación de orejas: Se observó una demora significativa en SC y SS10 respecto a sus controles. Todos los grupos adquirieron este parámetro a los 5 días. La adquisición más temprana se registró en crías CS10.

Erupción incisivos y Apertura de ojos: La erupción dentaria fue más lenta en grupo SC, siendo nula al día 11, cuando más del 65% había desarrollado este parámetro. Todas las crías completan la adquisición de incisivos a los 13 días.

El grupo SC adquiere más lentamente la apertura de ojos, con respecto a su control y a SS10. Las crías SS10 adquieren este parámetro antes que los subnutridos, con valores semejantes a los grupos controles.

Durante los primeros días de estudio de ambos parámetros, el mayor porcentaje se observó en crías CC.

No hubo diferencias significativas según sexo en ninguno de los parámetros estudiados.

**Conclusión:** Es importante considerar la cantidad absoluta de AGE y la relación  $-6/ -3$  de la dieta durante el amamantamiento.



Jornadas  
Nutricionistas al Día

Categoría:  
**Proyecto Implementado.**



Colegio de Nutricionistas  
de la Provincia de Córdoba

## COCINA PRÁCTICA PARA PACIENTES EN HEMODIÁLISIS.

Alassia, MF.

**Introducción:** La nutrición es un pilar fundamental en el tratamiento de la enfermedad renal, y es en hemodiálisis donde más problemas surgen, al necesitar una dieta baja en sodio, fósforo, potasio y líquidos, principalmente.

Los nutricionistas son quienes deben brindar educación alimentaria para que los pacientes mantengan una buena calidad de vida, evitando desequilibrios en su dieta. Sin embargo, no es tarea fácil ni sencilla brindar la asistencia y contención necesarias para lograr adherencia al tratamiento nutricional al existir tantas restricciones, tornándose compleja la alimentación diaria, creando desconcierto y abandono de tratamiento.

**Objetivo:** • Construir una herramienta práctica para facilitar la alimentación a pacientes en hemodiálisis.

**Actividades:** Pacientes en Hemodiálisis de Sanatorio Allende participaron trayendo recetas, ya sean preparaciones que consumían habitualmente o que les gustarían consumir pero no hacían por temor a perjudicar su salud. La nutricionista adaptó, según criterio profesional, a fin de lograr platos sabrosos, caseros y permitidos para dicha patología renal.

Se redactó un libro, con una primer parte con consejos y sugerencias de la nutricionista, y luego un recetario con las preparaciones adaptadas. Cada receta se elaboró y fotografió a fines de ilustración.

**Resultados:** Contando con aval de la Asociación Solidaria de Insuficientes Renales y auspicio de un laboratorio se publica el libro, con fin de otorgarse gratuitamente a pacientes en Hemodiálisis del país, y se sube también una copia online a la Web de la Asociación.

Se editan mil ejemplares y en Junio de este año se comienzan a distribuir por intermedio del mismo laboratorio. Asimismo se graba video junto a Jimena Monteverde, cocinera argentina conocida por sus trabajos en televisión, quien prepara recetas del libro con el fin de editar CD para entregar junto con el mismo y/o publicarlo a través de los medios.

**Conclusión:** El libro "Recetas de cocina adaptadas para pacientes en Hemodiálisis" resulta una herramienta práctica, de fácil comprensión para la comunidad, tanto pacientes como familiares, y fundamentalmente un material de gran alcance poblacional ya que podrá encontrarse también vía online. Permite brindar información sobre el tipo de alimentación que deben seguir estos pacientes renales y ofrece diversas recetas cotidianas y accesibles a todos.



Jornadas  
Nutricionistas al Día

Categoría:  
**Trabajo de Investigación.**

## CARACTERIZACIÓN Y CALIDAD NUTRICIONAL DE LA OFERTA DE ALIMENTOS EN KIOSCOS ESCOLARES DE GUALEGUAYCHU Y GUALEGUAY, ENTRE RIOS.

Chichizola, N.; Saraví, A.; Britos S.

**Introducción:** En los escolares argentinos, la estructura calórica de la dieta presenta una elevada proporción de calorías a base de grasas y azúcares y la ingesta de algunos micronutrientes no alcanza los valores recomendados.

Los alimentos de preferencia infantil representan entre un cuarta parte y un tercio de la ingesta de calorías. Utilizar sistemas de Perfiles Nutricionales para evaluar y diferenciar la calidad de alimentos es un aporte al proceso de revisión de Guías Alimentarias, identificando y promoviendo el consumo de productos de mejor calidad nutricional.

**Objetivos:** • Caracterizar y evaluar la calidad nutricional de la oferta de 9 kioscos escolares de Gualeguaychú y Gualeguay, aplicando un sistema mixto de Perfiles Nutricionales.

**Material y Método:** Para evaluar la calidad nutricional se seleccionaron cuatro Sistemas de Perfiles Nutricionales. Uno fundamentado en la densidad nutricional de alimentos; el segundo basado en valores umbrales de nutrientes a limitar; el tercero combina umbrales de nutrientes a limitar con otros a aumentar y el cuarto sistema se basa en el concepto de calorías discrecionales.

Los nutrientes considerados en los alimentos de preferencia infantil fueron: calorías, grasas totales, saturadas y trans, sodio y azúcares (nutrientes a limitar) y calcio, hierro, vitaminas A y C (nutrientes a aumentar).

**Resultados:** La disponibilidad de productos en los kioscos evaluados se concentra en cinco categorías, caramelos y confituras, chocolates, galletitas dulces, bebidas y alfajores. Solo el 1% de la oferta corresponde a cereales y 6% a barras de cereales, categoría con mejores calificaciones en su perfil nutricional.

El 27% de productos ofrecidos en los kioscos presentan niveles bueno o muy bueno de calidad nutricional.

**Conclusiones:** Los programas de kioscos saludables deben partir de una buena identificación del conjunto de "buenas" golosinas y promover cambios a partir de ellas. La aplicación de Sistemas de Perfiles Nutricionales es útil en estos programas; permiten diferenciar calidades productos, enseñar y promover el consumo según criterios de calidad y establecer acuerdos de interés común con la industria alimentaria.





Jornadas  
Nutricionistas al Día

## EFFECTO DE UNA INTERVENCIÓN DIETARIA EN PACIENTES CON SINDROME METABÓLICO.

Angeloni, L.; Meyer, V.

Categoría:  
Trabajo de Investigación.

**Introducción:** El Síndrome Metabólico es un complejo desorden que afecta a varios sistemas y conlleva un aumento del riesgo de enfermedades cardiovasculares. Se tiene conocimiento del efecto positivo que tiene una buena alimentación, la actividad física y la reducción del peso corporal, tanto en la prevención de la diabetes como en la mejora de Enfermedades Crónicas no Transmisibles. Este presente estudio plantea una intervención dietaria a pacientes que presentan diabetes y otros componentes de Síndrome Metabólico (obesidad central, niveles alterados de hemoglobina glicosilada, lípidos e hipertensión arterial) del grupo PROCORDIA que asisten al Hospital Zonal de la localidad de Oliva, provincia de Córdoba.

**Objetivo:** • Evaluar el efecto de una intervención dietaria en la disminución del índice de masa corporal, de la circunferencia de cintura y en el control metabólico, en pacientes con Síndrome metabólico del grupo PROCORDIA que se asisten al hospital zonal de la localidad de Oliva, provincia de Córdoba en el periodo 2008-2009.

**Materiales y Métodos:** Estudio de tipo pre-experimental con diseño pre y post prueba n=16. Se implementó una terapia dietética baja en calorías, azúcares simples, grasas saturadas y sodio (BAGS). Para la recolección de datos se utilizó una planilla personal para cada paciente. Para la obtención de datos antropométricos y de laboratorio se utilizaron técnicas medicionales y estandarizadas.

**Resultados:** Los resultados estadísticos permitieron corroborar que la implementación del plan alimentario (BAGS) produjo efectos en la disminución del índice de masa corporal, la circunferencia de cintura y en el control metabólico de los pacientes con síndrome metabólico, donde esto se vio reflejado en la variación de cada uno de los parámetros.

**Conclusión:** Tres cuarto de la población adhirió con interrupción y el resto de la misma mostró una adherencia mayor. Un cuarto de la población no mostró una disminución significativa de los valores de TG determinando una asociación negativa con respecto a la disminución del índice de masa corporal y circunferencia de cintura. En relación al resto de las variables analizadas podemos decir que la hemoglobina glicosilada disminuyó sus valores en más de la mitad de la población al igual que el colesterol, tensión arterial y LDL.



Jornadas  
Nutricionistas al Día

## NUTRICIÓN EN SITUACIONES DE EMERGENCIAS Y DESASTRES.

Alvarez Di Fino, EM.; Borgo, Y.; Jacobi, A.

Categoría:  
Proyecto Implementado.

**Introducción:** Las situaciones de emergencia se definen como un evento adverso que puede ser resuelto con los recursos que posee la comunidad. Mientras que, en las situaciones de desastre, la comunidad no cuenta con la capacidad de respuesta suficiente para afrontar dicho evento, por lo que es necesaria ayuda externa.

En la provincia de Córdoba existen múltiples amenazas que ponen en riesgo a su población. Dentro de las de origen natural encontramos tornados, tormentas blancas y negras, inundaciones lentas y rápidas, sismos. Las de origen antrópico son aquellas ocasionadas en los parques industriales de las grandes ciudades, propagación de epidemias e incendios forestales. Durante un evento adverso, los tres pilares del Sistema Alimentario Nutricional (SAN) se ven afectados por igual, desencadenando problemas de malnutrición, donde las consecuencias pueden ser mayores, en especial en grupos vulnerables. Por ello, toda acción en desastres y emergencias debe contemplar a la asistencia alimentaria-nutricional como parte de las estrategias de intervención.

**Objetivo:** • Generar líneas de acción en el área de nutrición en situaciones de emergencias y desastres.

**Actividades:** Diseñar un documento que contenga las directrices técnicas para el manejo de actividades de nutrición y alimentación de la población afectada. Difundir el documento. Realizar capacitaciones.

**Resultados parciales:** Avance del documento en un 50%. Participación en calidad de disertantes en el Primer Congreso Regional sobre Emergencias y Desastres. Participación como asesoras evaluadoras en el Ejercicio de Simulación Teórico-Operativo "Garra" (Escuela de Aviación Militar).

**Conclusiones:** Luego de una intensa búsqueda bibliográfica, se halló información sobre las directrices técnicas para el manejo de la nutrición y alimentación en países de América Latina y el Caribe. Si bien en nuestro país hay antecedentes de situaciones de emergencias y desastres, no existe evidencia de documentos ni proyectos para afrontar un evento adverso. Por lo cual, es relevante generar líneas de acción y participación activa en este área, para abordar tanto las diferentes etapas de la Emergencia o Desastre como aplicar una mirada integral, mejorando la calidad de vida de la población afectada durante el periodo que se requiera.



Jornadas  
Nutricionistas al Día

Categoría:  
**Proyecto Implementado.**



Colegio de Nutricionistas  
de la Provincia de Córdoba

## IMPLEMENTACIÓN DEL PROYECTO HADOB EN EL CENTRO DE JUBILADOS "HORIZONTE" DE CÓRDOBA CAPITAL.

Luna, S.; Pich, M.

**Introducción:** El HADOB es un programa de prevención y promoción socio recreativa para afiliados PAMI con patologías de HTA, DIABETES Y OBESIDAD aplicado en el Centro de Jubilados y Pensionados de Barrio Parque Horizonte de Córdoba Capital.

**Objetivo:** • Promover la incorporación de hábitos saludables para mejorar la calidad de vida de los adultos mayores bajo programa HADOB.

**Actividades:** En encuentros semanales de dos horas se realizan talleres de Educación nutricional y específica, aplicando acciones orientadas a prevenir y promover la salud integral, fomentando el consumo adecuado de alimentos para cubrir el Valor calórico recomendado.

Material de apoyo utilizado: afiches, pizarra, fotocopias en encuentros educativos, colaciones y meriendas saludables como modelo para incorporar nuevos alimentos.

Se realizan caminatas, gimnasia y yoga al aire libre, día de campo, visitas a museos, festejo de cumpleaños.

Los indicadores de riesgo se miden utilizando técnicas de Valoración Antropométrica, Encuesta de vigilancia nutricional, y Registro de Vida Cotidiana, fichas personales.

La estimulación cognitiva se realiza aplicando técnicas gráficas, verbales, lúdicas.

**Resultados:** En el periodo agosto 2010-2011 bajo programa hay un promedio de 45 beneficiarios. Se ha sostenido la asistencia de 15-20 personas por encuentro, la mayoría de sexo femenino, en franja etaria 60- 80 años. Las patologías predominantes son diabetes y sobrepeso (IMC:25-29%); siendo menos prevalente la HTA.

Se observan indicadores de depresión y deterioro cognitivo leve, acorde al envejecimiento normal incremento atención, concentración y memoria.

Hubo descenso ponderal, disminución de circunferencia de cintura.

Las personas que no asisten regularmente a los talleres siguen demandando derivaciones y medicación.

Quienes resisten el cambio, persisten en dolencias.

**Conclusiones:** La aplicación del programa HADOB se convirtió en nuevo modelo socio-comunitario de atención mediante el fortalecimiento de rol del equipo interdisciplinario por el abordaje integral de la salud. Se observa la incorporación gradual de actividad física regular, actividad estímulo-cognitiva y la incorporación de nuevos hábitos alimentarios saludables en la población asistida.



Jornadas  
Nutricionistas al Día

Categoría:  
**Proyecto Implementado.**

## CONSTRUYENDO HÁBITOS ALIMENTARIOS SALUDABLES EN LA NIÑEZ. LA CALERA. CORDOBA.

Olivero, I.; Canalis, A.; Gabaglio, MN.

**Introducción:** A nivel mundial se observa una creciente prevalencia de malnutrición, factor muy relacionado con el tipo de alimentación. Esto mismo ocurre en la Ciudad de la Calera, sin embargo aún hay pocos estudios realizados. En el año 2004 se evaluó el estado nutricional resultando que el 21% de los escolares presentaba malnutrición y que el 66% consumía diariamente golosinas. Las intervenciones realizadas anteriormente abordaron solo el alumnado o fueron aisladas en el tiempo. Por esta situación y por demanda de estas instituciones fue necesario realizar una investigación-acción en relación a la problemática.

**Objetivo:** • Promover ambientes saludables, integrando acciones participativas y socioeducativas de promoción de buenos hábitos alimentarios en torno a una concepción de salud integral.

**Material y Métodos:** Se utilizó el marco teórico-metodológico de Investigación-acción participativa. Las intervenciones se realizaron desde una concepción de la pedagogía crítica con técnicas lúdico-participativas.

**Resultados:** Se evaluó el estado nutricional del 60% del alumnado (486 estudiantes), resultando que un 36% presenta malnutrición. Se determinó el consumo alimentario en el recreo, comprobándose que el 64% ingiere alimentos no saludables. Las intervenciones tuvieron una amplia participación por parte del alumnado, docentes y en menor medida por la familia. Surgieron iniciativas para la resolución de la problemática alimentaria.

**Conclusión:** Se acordó con la comunidad educativa seguir trabajando en la temática para afianzar una política alimentaria escolar.



Jornadas  
Nutricionistas al Día

Categoría:  
Trabajo de Investigación.

## HÁBITOS ALIMENTARIOS DE ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD CATÓLICA DE CÓRDOBA.

Garrone, A.; Carrer, S.; Rodríguez, C; Rinaldis, C.

**Introducción:** Los cambios sociales y culturales que se han producido en los últimos años afectaron directamente en el patrón de consumo alimentario y estilo de vida de la población, observándose un incremento en la prevalencia de obesidad y sobrepeso, particularmente en las generaciones más jóvenes. Es por eso que desde la asignatura Didáctica y Metodología de la Enseñanza Aplicada a la Nutrición, asesorados por la asignatura de Psicosociología, pertenecientes a la Carrera de Lic. en Nutrición – Fac. de Medicina – U.C.C., se impulsan proyectos de investigación a fin de conocer el impacto de tales cambios en la comunidad universitaria con la expectativa de poder desarrollar luego las intervenciones pertinentes.

**Objetivos:** • Describir hábitos alimentarios y consumo de alimentos en estudiantes que asisten al Campus de la U.C.C, en Mayo de 2010.-

**Material y Método:** El estudio fue de corte transversal, descriptivo. Se utilizó la técnica de encuesta aplicándose un cuestionario semiestructurado, voluntario, a estudiantes entre 18 y 25 años. Muestra de 140 jóvenes, seleccionados mediante muestreo aleatorio simple.

**Resultados:** Los estudiantes manifestaron consumir lácteos varias veces al día (46%), carnes 1 vez al día y semanalmente (39% ambos); las frutas y verduras son consumidas semanal (46%); galletas y azúcares y dulces varias veces al día (48% en ambos casos). Los aceites son consumidos diariamente (36%). La pizza fue la comida rápida de elección por el 58%, consumida semanalmente. La bebida alcohólica de elección fue la cerveza siendo consumida semanalmente por el 40%.

El 80% desayuna, 85% almuerza, 47% merienda y 94% cena. El 73% realiza colaciones entre comidas: galletas, barras de cereal, sándwich y golosinas. El 52% manifestó consumir comida elaborada fuera de la casa. El 38% realiza actividad física. El 57% respondió creer que su alimentación es “más o menos saludable”.

**Conclusiones:** Basándonos en las cantidades y frecuencias recomendadas por las Guías Alimentarias para la Población Argentina, los datos obtenidos indican que el consumo de lácteos y carnes es adecuado, el de frutas y verduras deficiente, y el de azúcares y dulces excesivo. Lo cual indica la importancia de llevar a cabo acciones de promoción de la salud para esta población.



Jornadas  
Nutricionistas al Día

Categoría:  
Trabajo de Investigación.

## SUPLEMENTACIÓN ORAL CON MONOHIDRATO DE CREATINA EN RELACIÓN A LA POTENCIA MUSCULAR Y COMPOSICIÓN CORPORAL EN PRACTICANTES DE TAEKWON DO.

Albornoz, G.

**Introducción:** El monohidrato de creatina –MC- es un suplemento deportivo ampliamente utilizado en los últimos años por su importancia en las reacciones del metabolismo anaeróbico; el cual provee la mayor parte de la energía para realizar los movimientos explosivos en Taekwon-Do.

**Objetivo:** • El presente trabajo de investigación fue realizado con el objetivo de determinar la influencia de la suplementación oral con monohidrato de creatina en la potencia muscular e identificar cambios en la composición corporal en practicantes de Taekwon-Do ITF categoría Danes adultos peso mediano pesado de la Ciudad de Córdoba.

**Material y Métodos:** Se realizó un estudio experimental, longitudinal prospectivo de tipo ensayo clínico controlado, doble ciego. Participaron 10 practicantes conformándose aleatoriamente en: grupo Experimental (n=7) suplementado con MC y grupo Control (n=3) administrado con placebo (glucosa) Variables estudiadas: Potencia muscular y composición corporal en relación a la ingesta de -MC-

La composición corporal fue medida por fraccionamiento en 5 componentes, se aplicaron técnicas antropométricas empleando balanza, tallímetro, calibres, plicómetro, cinta métrica, software ENFA®.

La potencia muscular se midió a través de la batería de saltos Test de Bosco.

La ingesta de creatina por medio de la alimentación se cuantificó mediante una encuesta de frecuencia de consumo.

Para el tratamiento de los datos se empleó estadística descriptiva, test de apareabilidad: T Student y análisis de varianza Test ANOVA.

**Resultados:** Los resultados demostraron un incremento de la potencia muscular en el grupo Experimental, aplicando batería del test de Bosco: Squat Jump  $P < 0,03446 >$  Countermovement Jump  $P < 0,0027$  Salto hacia delante  $P < 0,016$  Squat Jump adaptado al tren superior  $P < 0,0222$ . Sin cambios estadísticos significativos utilizando fraccionamiento antropométrico en cinco componentes software ENFA® para la medición de la composición corporal.

**Conclusiones:** Puede aceptarse que la ingesta de monohidrato de creatina aumenta la potencia muscular sin producir cambios en la composición corporal ni en el peso en practicantes de Taekwon-Do ciudad de Córdoba.





Jornadas  
Nutricionistas al Día

Categoría:  
Proyecto Implementado.



Colegio de Nutricionistas  
de la Provincia de Córdoba

## PROYECTO PARA MEJORAR EL CONTROL METABÓLICO EN PERSONAS CON DIABETES.

Olivero, I.; Fugaza, L.; Reinhard, E.

**Introducción:** En la Ciudad de La Calera, se realizó un relevamiento de las personas diabéticas que se atienden en el Hospital municipal, dando como resultado un total de 92 pacientes con inadecuado control clínico y nutricional (en este último caso solo un 15,2% asistieron al control). Estos pacientes presentan un inadecuado control metabólico como consecuencia de inadecuados hábitos alimentarios, escaso aprovechamiento de los recursos y carentes conocimientos sobre la enfermedad. Debido a esto, se realiza un proyecto para crear un espacio de aprendizaje y apropiación de herramientas para mejorar el control metabólico.

**Objetivo:** • Contribuir a mejorar el control metabólico de personas con diabetes que residen en la Ciudad de La Calera, Córdoba. 2011-2012.

**Actividades:** Relevamiento, recaptación, talleres educativos (alimentación, huertas familiares, control metabólico, actividad física,) Valoración Alimentaria Nutricional y antropométrica.

**Resultados:** Se relevaron un total de 92 pacientes diabéticos, de los cuales el 14,13% son Diabéticos tipo I y el 63,04%, diabéticos tipo II. El 18,48% son insulino dependientes. Las comorbilidades asociadas son: HTA, el 46,74% de los pacientes; Hipercolesterolemia, el 34,78%; Hipotiroidismo, el 5,43%; Cardiopatías, el 5,43%; Hipertrigliceridemia, el 14,13%; Trastornos gastrointestinales, el 7,61%.

Se recaptó un 12,3% de pacientes sin control, en los cuales se realiza valoración antropométrica, resultando un 61.4 % de obesidad. De los encuestados, un 20% no tienen dieta variada y no utilizan edulcorantes. Un 60 %, no consume alimentos dietéticos y no sabe leer etiquetas ni reconocer diferentes edulcorantes. Se valoraron positivamente los talleres haciendo énfasis en la facilidad de comprensión de los contenidos debido a técnicas educativas participativas y la utilización de imágenes.

**Conclusiones:** Teniendo en cuenta el relevamiento, la encuesta diagnóstica, y las evaluaciones de los talleres, se destaca la importancia de crear espacios alternativos a la asistencia, para la apropiación de los conocimientos y la reflexión sobre las prácticas. La realización de los talleres mejora el acceso al seguimiento nutricional. Se propone que el trabajo sea interdisciplinario para valorar integralmente al paciente.



Jornadas  
Nutricionistas al Día

Categoría:  
Trabajo de Investigación.

## BENEFICIOS DE LOS ALIMENTOS CON ALTO PODER ANTIOXIDANTE, CON ÁCIDOS GRASOS OMEGA 3 Y MONOINSATURADOS, EN LOS PACIENTES CON ARTRITIS REUMATOIDEA MEDICADOS.

Hernández Scadding, C.; Moneta, H.; Rivarola, E.; Villar, C.

**Introducción:** La Artritis Reumatoidea (AR) es una enfermedad autoinmune que produce inflamación en las articulaciones. Los pacientes presentan un alto grado de stress oxidativo y de Proteína C Reactiva (PCR).

**Objetivo:** • El objetivo de este trabajo fue determinar si el consumo de Ácidos Grasos Omega 3, monoinsaturados y de alto poder antioxidante, reducen los marcadores biológicos a nivel hepático, y de stress oxidativo en pacientes medicados.

**Material y métodos:** Se muestrearon 16 pacientes, de entre 35 y 65 años, que asistieron al Hospital Rawson.

**Resultados y conclusiones:** Se obtuvo la cantidad de pacientes que bajaron, mantuvieron o elevaron sus niveles enzimáticos luego de una dieta específica. Pudimos establecer: GOT, 4 pacientes mantuvieron o bajaron sus valores, y 12 lo elevaron posterior a la dieta. GPT, 12 bajaron o mantuvieron sus niveles, y 4 los aumentaron luego de la dieta. Fosfatasa Alcalina, 8 de un total de 11 pacientes disminuyeron o mantuvieron sus niveles, y 3 los elevaron post dieta. Para el Factor Reumatoide (FR) y PCR, se determinaron las frecuencias de resultados positivos y negativos, antes y después de la dieta, mediante Chi – cuadrado. Antes de la dieta, 14 pacientes resultaron positivos para FR y posterior a la dieta solo 9, con 5 casos que pasaron a negativos. En cuanto a la PCR, las frecuencias de pacientes positivos y negativos se mantuvieron constantes. La adhesión a la dieta se analizó a través de Frecuencias de Consumo, obteniendo adecuada adherencia. Con esta alimentación se observaron efectos positivos en la GPT, donde disminuyó en la mayoría de los pacientes en al igual que la Fosfatasa Alcalina. En relación al FR, los resultados post dieta fueron favorables. En el caso de la enzima GOT, los valores se elevaron luego de la dieta, y con la PCR no hubo cambios significativos. Cabe destacar la importancia de darle continuidad a esta investigación, para obtener mayores resultados, siendo esto posible a largo plazo.



Jornadas  
Nutricionistas al Día

Categoría:  
Trabajo de Investigación.

## NUTRICIÓN CON LOS CINCO SENTIDOS.

Sarmiento, C.; Arregui, A.; Bocco, N.

**Introducción:** La Secretaría de Desarrollo Social de la Municipalidad de Córdoba, a través de su Dirección de Promoción Familiar y Comunitaria (Sub Dirección de Adultos Mayores), brinda respuestas a los AM que se ven afectados por los cambios permanentes de la situación social y económica, entre ellas la Nutrición, que es uno de los parámetros más importantes para un óptimo estado de su salud. En este sentido el Departamento de Nutrición y el Departamento de Ancianidad de la Dirección Promoción Familiar y Comunitaria trabajan conjuntamente para brindar un abordaje integral del adulto mayor; para optimizar su calidad de vida.

**Objetivo:** • Valorar el estado nutricional del adulto mayor en Hogares de Día Municipales de la Ciudad de Córdoba en el año 2009.

**Material y Métodos:** En la valoración se utilizó como instrumento de medición: Balanza, Tallmetro y Cinta de Metal. Para la recolección de datos, la planilla Mini Examen del Estado Nutricional, la cual es un instrumento que se utiliza para un primer nivel de evaluación del EN, donde hay parámetros de control antropométricos (peso, talla, Índice de Masa Corporal), dietéticos sobre el consumo de grupos de alimentos (lácteos, carnes, legumbres, verduras y frutas, líquidos) y auto evaluación subjetiva por parte del AM.

El Departamento de Nutrición realizó una evaluación del estado nutricional de los AM que almuerzan en nuestros comedores, partiendo de una muestra de 150 personas incluyendo comedores diurnos y Pequeña Residencia (donde permanecen las 24 hs), sobre un universo de aproximadamente 850 personas.

**Resultados y Conclusiones:** En los Hogares de Día se encontró que el mayor porcentaje de asistentes realizan una alimentación saludable fuera de la institución, ingieren líquidos suficientes y se sienten bien alimentados. Las patologías más comunes encontradas son HTA, Diabetes y Trastornos Gastrointestinales. En cuanto al Hogar donde asiste gente en situación de calle se encontró que tienen una sobrealimentación y dieta rica en hidratos de carbono y en cuanto a la Institución donde permanecen las 24 horas dio como resultado un buen estado nutricional y normo peso en un gran porcentaje.



Jornadas  
Nutricionistas al Día

Categoría:  
Trabajo de Investigación.

## LOS SABERES DE LA NUTRICIÓN EN ARGENTINA: ADOLESCENTES UNIVERSITARIOS.

Gaseli, MA.; Frutos, R.; Luque, S.; Zucchi Araujo, M.

**Introducción:** Hay muchos autores que consideran que la implementación de los hábitos alimentarios, se configuran a partir de símbolos, creencias y tradiciones existentes.; que se reproducen en la familia y luego en los grupos de pares. Por lo tanto se insiste que la nutrición se ve afectada por los conocimientos de estos adolescentes y las creencias familiares que poseen.

**Objetivos:** • Identificar las creencias y conocimientos de adolescentes universitarios acerca de la nutrición. Aun en poblaciones con conocimientos científicos de la nutrición, es fácil encontrar confusiones acerca de lo que es científico y lo que es tradicional.

**Material y Método:** Se realizaron talleres de reflexión con alumnos adolescentes universitarios, seleccionados por muestreo teórico y con el debido consentimiento informado de los mismos, acerca de los pre-conceptos de la nutrición en Argentina. Se les dio como consigna comparar saberes históricos y saberes de diferentes grupos sociales, clases y etnias. Cabe destacar que todos son estudiantes de 3º año de la carrera de medicina de la U.N.R, que cursaron y aprobaron la asignatura Nutrición.

**Resultados:** Los alumnos respondieron que “sobran” y no registraron en ningún momento la exportación de alimentos. Reconocen una distribución desigual pero cuando se trata de hablar de necesidades básicas son incapaces de reconocer las Leyes de Escudero de cantidad, calidad, armonía y adecuación.

Los alumnos no reconocen en sus vidas cotidianas ni el vino ni el bistec, sosteniendo que su acompañante fiel durante su etapa de estudiantes es el mate y que la gente desnutrida es por falta de educación o por la creencia de falsos mitos nutricionales arraigados a su grupo de origen.

**Conclusión:** Las viejas creencias populares (representaciones sociales), acerca de la adquisición monetaria de los alimentos persisten y los alimentos saludables no están incorporados en las prácticas de los adolescentes, a pesar de que conocen institucionalmente las bases científicas de la nutrición.





Jornadas  
Nutricionistas al Día

Categoría:  
Trabajo de Investigación.



Colegio de Nutricionistas  
de la Provincia de Córdoba

## CONSUMO DE SUPLEMENTOS DIETARIOS EN JUGADORES DE RUGBY EN LA PROVINCIA DE SALTA.

Guerineau Sierra, V.; D' Hondt, C.; Aparicio, S.

**Introducción:** Muchos jugadores de rugby ingieren suplementos dietarios con el fin de mejorar el rendimiento deportivo, tratando de disminuir grasas y aumentar la masa muscular. Este tratamiento se hace en muchos casos sin prescripción médica y sin el seguimiento nutricional, lo cual puede afectar físicamente al jugador y por lo tanto su rendimiento en el juego y en su calidad de vida.

**Objetivos:** • Identificar la incorporación de suplementos dietarios alimenticios de los jugadores de rugby sin el seguimiento e indicación nutricional.

**Material y Método:** El diseño empleado fue de tipo observacional, descriptivo, longitudinal, retrospectivo. La población de estudio estuvo formada, por todos los jugadores de rugby del plantel superior de Salta Capital año 2010. La muestra fueron 54 jugadores del plantel superior que asisten a un gimnasio de la Provincia de Salta. Algunas de las variables fueron edad, altura, peso, consumo de suplemento entre otras.

**Resultados:** Se puede concluir que en la Provincia de Salta Capital de los 54 jugadores, el 32,5 % pesan entre 85 y 93 kilos y solo 2 pesan entre 103 y 121 kilos, 24 consumen suplementos dietarios, es decir el 60% de los jugadores. Más de la mitad de los encuestados inicio su consumo sin una receta. Los suplementos dietarios consumidos son las vitaminas y minerales y proteínas, la creatinina, BCAA y las pro hormonas y los carbohidratos. El inicio en el consumo de suplementos dietarios según el seguimiento nutricional fue con receta, 4 personas y sin recetas 6. Por decisión propia fueron 11 personas, y con recomendación 1 persona y 7 jugadores sin recomendación.

**Conclusiones:** Se concluye que existe en la Ciudad de Salta un gran número de jugadores de rugby que ingieren suplemento dietario ya sea para mejorar su rendimiento en el juego o condición física, pero lo hacen de forma inadecuada.



Jornadas  
Nutricionistas al Día

Categoría:  
Trabajo de Investigación.

## BAJO PESO DE NACIMIENTO RELACIONADO A FACTORES SOCIO-AMBIENTALES EN LA CAPITAL DE SALTA.

Aparicio, S.; Echalar, R; Sanchez, C.

**Introducción:** El peso de nacimiento es un indicador importante del crecimiento prenatal, proceso que está influenciado por diversos factores biológicos y ambientales y representan uno de los principales factores de riesgo de morbi – mortalidad neonatal.

**Objetivos:** • Analizar los pesos de nacimiento de los nacidos vivos en Salta Capital en el periodo 2010 y relacionar el bajo peso con factores maternos biológicos y socio – ambientales.

**Material y Método:** Se obtuvieron los pesos de nacimiento de 8.673 nacidos vivos a término en el periodo del año 2010 en Salta Capital. Se determino la proporción de nacidos vivos con bajo peso y se relacionó a los siguientes factores socio – ambientales: edad de la madre, tiempo de gestación, total de embarazos, nivel de instrucción de la madre, actividad que desarrolla la madre y para ello se utilizó chi cuadrado.

**Resultados:** El 14% de los pesos correspondió al peso bajo a nacer, el 23% al peso insuficiente y el 63% al peso adecuado. Del 37% de los bajo e insuficientes pesos, la mayor proporción de niños con peso bajo al nacer se observó en madres solteras. En cuanto al nivel de educación se observó un mayor porcentaje de niños con alto peso al nacer, con un nivel alto de educación de las madres.

**Conclusiones:** Se observó relación de todos los factores analizados con valores de bajo peso de nacimiento, siendo más vulnerables las madres adolescentes, las situaciones de madres desocupadas y con un nivel de instrucción que no supera a los seis años de educación.



Jornadas  
Nutricionistas al Día

Categoría:  
Proyecto Implementado.

## INGREDIENTES NO TRADICIONALES PARA LA FORMULACIÓN DE ALIMENTOS FUNCIONALES.

Margalef, MI.; Gómez, MH.; Jiménez, MJ.; Tóffoli, S.; Valdez, GA.; Castillo, F.; Estrada, L.; Argenti, P.; Bonomo, A.; Bonfiglio, G.; Burgos, V.; Jury, AM.; González, L.

**Introducción:** Actualmente las investigaciones se orientan hacia alimentos que además de su aporte nutricional, contribuyan a la prevención de Enfermedades Crónicas No Transmisibles (ECNT). En el NOA, existen alimentos como yacón (*Smallanthus sonchifolius*), nopal (*Opuntia ficus indica* L. Millar) y algarroba (*Prosopis nigra*), que contienen componentes saludables, destacándose la fibra alimentaria.

**Objetivo:** • Diseñar y formular productos a partir de ingredientes no tradicionales y de harinas mezclas que contribuyan a la prevención de ECNT.

**Actividades:** Optimización de extracción de fructooligosacáridos de yacón fresco y valoración de propiedades físico-químicas. Obtención de harinas de yacón y nopal. Evaluación de características funcionales, sensoriales y químicas de harinas de yacón, nopal y algarroba. Formulación y estudio de propiedades funcionales de harinas mezclas. Diseño y elaboración de productos funcionales y evaluación de calidad nutritiva y sensorial.

**Resultados:** Se obtuvieron harinas de nopal (secado convencional y solar), determinándose composición físico-química. La harina de nopalito presentó mayor contenido de fibra soluble y la de nopal de fibra insoluble. Se elaboraron con harina trigo-nopal, alfajores (convencionales y dietéticos), con un porcentaje de fibra alimentaria de 24,58g% con 100% de aceptabilidad; fideos secos tipo tallarines con 16,33g% de fibra/porción; aportando 64% de los valores diarios recomendados. Con harina de nopal se ensayan prototipos de aderezo y sopa tipo crema. Con la harina de yacón obtenida (70% de fructanos) se elaboró una barra dietética funcional prebiótica (BDFP) de Valor Calórico Reducido, Bajo Valor Glucídico, Fuente de Proteína y Alto contenido en Fibra (19,93%). La BDFP aporta 25% de la dosis diaria recomendada de fructooligosacáridos.

**Conclusiones:** Los citados ingredientes posibilitan vehicular fibra en productos de consumo habitual y responden a las prioridades de Proyectos de Innovación Productiva de Argentina, referidas al desarrollo de nuevos productos tendientes a la prevención de ECNT.



Jornadas  
Nutricionistas al Día

Categoría:  
Trabajo de Investigación.

## FACTORES DE RIESGO CARDIOMETABÓLICO EN POBLACIÓN ADULTA. LOCALIDAD DE LA CARLOTA. PROVINCIA DE CÓRDOBA. AÑO 2009.

Becerra, C.; Echevarría, L.; Lladser, D.; Manavella, N.; Viotti, J.

**Introducción:** El índice de masa corporal (IMC) y la circunferencia de la cintura son utilizados para detectar sobrepeso y obesidad y para evaluar el riesgo cardiometabólico.

La circunferencia de la cintura es un indicador de la cantidad de grasa a nivel abdominal y un indicador independiente del riesgo metabólico y cardiovascular.

**Objetivos:** • Determinar la incidencia de Hiperglucemia en la población asistida.

- Correlacionar Hiperglucemia y Tensión Arterial con Índice de Masa Corporal.
- Corroborar relación entre Hiperglucemia y Grasa Visceral.

**Material:** Encuesta. Balanza. Tallímetro. Cinta métrica. Tensiómetro. Medidor de glucemia.

**Método:** Se realizó una encuesta del 16 al 21 de Noviembre del 2009, de 8:00 hs a 10:00 hs, en nueve centros distribuidos en diferentes puntos de la ciudad

Se les preguntó Edad, antecedentes patológicos de diabetes, Hipertensión arterial, uso de medicación para estas patologías, y se registró peso, talla, diámetro de cintura, diámetro de cadera, glucemia en ayunas y tensión arterial.

Se descartaron pacientes que no estaban en ayunas y menores de 16 años.

**Resultados:** Del total de las personas entrevistadas (883) sólo el 11 % eran diabéticos diagnosticados previamente.

El 43% de la población entrevistada presentó glucemias por encima de 100.

El 72% presentó sobrepeso.

De los pacientes que presentan hiperglucemia, el 70% tienen aumento de la grasa corporal, medido por circunferencia de cintura.

**Conclusiones:** Sobrepeso e hiperglucemia en la población (72% y 43 % respectivamente).

Relación directa: a mayor sobrepeso, mayor porcentaje de hiperglucemias e Hipertensión arterial.

La corrección de estos factores de riesgos dependen de una concientización de la población para llevar una vida saludable.



**Colegio de Nutricionistas  
de la Provincia de Córdoba**



**Jornadas**  
**Nutricionistas al Día**  
**14 y 15 de Octubre**  
**Sheraton Córdoba Hotel**

DEAN FUNES 1108.  
Planta alta. Te. Fax: 0351-4240946.  
Córdoba, Argentina.  
[www.colegionut.com.ar](http://www.colegionut.com.ar)  
[informes@colegionut.com.ar](mailto:informes@colegionut.com.ar)  
[colegionut@colegionut.com.ar](mailto:colegionut@colegionut.com.ar)