



Premio de investigación José Félix Patiño Restrepo 2023

José Félix Patiño Restrepo Research Award 2023
Prémio de pesquisa José Félix Patiño Restrepo 2023

Lilia Yadira Cortés^{1*}, Janeth Barbosa².

<https://doi.org/10.35454/rncm.v6n3.549>

El premio de investigación José Félix Patiño es uno de los galardones más importantes en el campo del metabolismo y la nutrición en Colombia y reconoce la labor de aquellos investigadores que, al igual que el Dr. Patiño, han dedicado su vida a mejorar la salud de la población a través de la investigación y el avance del conocimiento en este campo. Este premio, en su versión número 34, fue otorgado en el marco del Congreso Colombiano de Metabolismo y Nutrición, que, en su edición número 37, se llevó a cabo en la hermosa ciudad de Cartagena.

Un total de 48 trabajos, tanto nacionales como internacionales, se inscribieron en el concurso en las tres categorías establecidas (9 protocolos de investigación, 14 trabajos de grado y 25 trabajos libres). Las temáticas presentadas tanto en la población pediátrica como la adulta fueron diversas, y varían desde el estudio de los efectos de la nutrición en enfermedades agudas, crónicas como la diabetes y la obesidad, nutrición en deportistas, hasta la investigación de nuevos nutrientes y suplementos alimenticios.

Tres de los trabajos presentados no entraron a concursar por el premio, puesto que los autores solo deseaban divulgar su investigación en el marco del congreso. Los 45 trabajos restantes fueron evaluados cuidadosamente por un panel de expertos en el campo del metabolismo y la nutrición, quienes de forma cegada evaluaron los

trabajos y seleccionaron al ganador. Los criterios de evaluación incluyeron la originalidad de la investigación, la relevancia del tema y la calidad del trabajo presentado.

El premio es un gran estímulo para los investigadores en Colombia y América Latina, ya que no solo representa un reconocimiento a su trabajo, sino que también les brinda la oportunidad de dar a conocer sus hallazgos y contribuir al avance de la ciencia en esta importante área de la salud. Además, permite promover la colaboración y el intercambio de conocimientos entre los diferentes actores del campo de la salud de la región.

En resumen, la convocatoria de investigación al premio José Félix Patiño, en su versión 34, contó con una excelente respuesta de investigadores de diferentes instituciones de Colombia y países latinoamericanos, quienes dedican su vida a mejorar la salud de la población a través de la investigación científica.

PREMIO DE INVESTIGACIÓN JOSÉ FÉLIX PATIÑO 2023

Trabajo de grado

Segundo puesto: \$1'000.000 COP

Relación del estado nutricional con fuerza prensil en adultos mayores de Antioquia

Presentado por: Alejandra Durán Jaramillo, Julia Lucía Caicedo Saavedra, Natalia Molina Cuellar, Alejandro Estrada Restrepo y Nubia Giraldo Giraldo. Estudiantes de Nutrición y Dietética, Universidad de Antioquia (UdeA).

Primer puesto: \$2'000.000 COP

Efecto del consumo diario de yogures fortificados con aceite de Sacha Inchi sobre los lípidos plasmáticos en población adulta

¹ Departamento de Nutrición y Bioquímica, Pontificia Universidad Javeriana. Bogotá, Colombia.

² Fundación AUNA Ideas. Medellín, Colombia.

*Correspondencia: premiojfelixp@nutricinacolombia.org.



Presentado por: Laura Natalia Romero Muñoz y Ruby Alejandra Villamil Parra. Pontificia Universidad Javeriana, Bogotá.

Protocolo de investigación: \$4'000.000 cop

Segundo puesto: \$2'000.000 cop

Alimentos nutraceuticos para una mejor salud visual, cognitiva y ósea: bioaccesibilidad *in vitro* de tocotrienoles y betacarotenos extraídos de aceite de palma colombiano

Presentado por: Mary Luz Olivares Tenorio, María Andrea Baena Santa, Alexis González Diaz, María Ximena Quintanilla Carvajal y Pedro Nel Rueda Plata. Corporación Centro de Investigación en Palma de Aceite, Cenipalma; Universidad de La Sabana, Facultad de Ingeniería; Asociación Internacional de Endocrinología.

Primer puesto: \$4'000.000 cop

Efecto antiinflamatorio del consumo de polifenoles en pacientes con enfermedad pulmonar obstructiva crónica (EPOC). Revisión sistemática

Presentado por: Clara Helena González Correa, Juan Carlos Carmona Hernández y María Camila Pineda Zuluaga. Universidad de Caldas y Universidad de Manizales, Colombia.

Trabajo libre

Segundo puesto: \$5'000.000 cop

Efecto de la nicotinamida sobre la activación de la microglía en un modelo experimental de neuropatía diabética

Presentado por: Keimy Katherine Torres Méndez y Josep Julve. Institut D'investigació Biomèdica Sant Pau. Barcelona, España.

Primer puesto: \$8'000.000 cop

Eficacia y seguridad de la suplementación de vitamina D en adultos en estado crítico con deficiencia/insuficiencia de esta vitamina. Una revisión sistemática y metanálisis

Presentado por: Adriana Zea, Mateo Londoño, Fernando Pereira, Ivan D. Flórez y Nubia Giraldo. Escuela de Nutrición y Dietética y Departamento de Pediatría de la Universidad de Antioquia, Clínica las Américas; Department of Health Research Methods, Evidence & Impact; McMaster University, Hamilton, Canada.



Premio José Félix Patiño Restrepo

PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN

ID 251

EVALUACIÓN DE LA ASOCIACIÓN DE LA ALIMENTACIÓN EN EL CRECIMIENTO Y EL NEURODESARROLLO DE PREMATUROS TARDÍOS PERTENECIENTES AL MÉTODO CANGURO EN UNA INSTITUCIÓN DE SALUD EN CALI, COLOMBIA: NUNEPRET

EVALUATION OF THE ASSOCIATION OF FEEDING IN THE GROWTH AND NEURODEVELOPMENT OF LATE PRETERM INFANTS BELONGING TO THE KANGAROO METHOD IN A HEALTH INSTITUTION IN CALI, COLOMBIA: NUNEPRET

Silvia María Moncayo-Rincón¹, Cindy Natalia Sepúlveda-Valbuena², Juan Carlos Arias-Cadavid¹, Alexandra Pava-Barbosa¹.

Introducción: la prematuridad es la primera causa de muerte en menores de 5 años a nivel mundial, esta condición genera varias dificultades en el desarrollo del bebé que podrían ocasionar secuelas a corto y largo plazo en el estado nutricional y alteraciones relacionadas con el neurodesarrollo.

Objetivos: determinar la asociación del tipo de alimentación con el crecimiento y el neurodesarrollo durante los primeros 12 meses de edad corregida en prematuros tardíos.

Métodos: serán incluidos 70 lactantes prematuros tardíos (≥ 34 y < 37 SG), que ingresan al programa Canguro y asisten a la Institución de Salud Casa Madre Canguro Alfa. Se excluirán los lactantes con alteraciones del sistema nervioso. Se analizarán: i) Características sociodemográficas; ii) Crecimiento/valoración antropométrica, iii) Alimentación; y iv) Neurodesarrollo, evaluado

con la escala de desarrollo mental de Griffiths validada y establecida en el protocolo del programa Canguro en Colombia. Las visitas de seguimiento se realizarán a los 1,2,6,9 y 12 de edad corregida. Se registrarán los datos en el programa IBM® SPSS Statistics®, versión 22.0 y su respectivo análisis estadístico, acorde a las características de las variables serán considerados valores estadísticamente significativos valores $p < 0.05$.

Perspectiva y resultados esperado: este estudio permitirá identificar las características del crecimiento, alimentación y neurodesarrollo y la asociación de las mismas durante los primeros 12 meses de edad en prematuros tardíos con la finalidad de obtener resultados que sirvan como línea de base para el planteamiento de proyectos e intervenciones en la promoción del crecimiento y desarrollo óptimo en la población prematura analizada.

Palabras clave: prematuro, neurodesarrollo, lactancia, alimentación complementaria, crecimiento.

Keywords: Premature, Neurodevelopment, Lactation, Complementary feeding, Growth.

¹Pontificia Universidad Javeriana. Cali, Colombia.

²Pontificia Universidad Javeriana. Bogotá, Colombia.

ID 261

ALIMENTOS NUTRACÉUTICOS PARA LA MEJOR SALUD VISUAL, COGNITIVA Y ÓSEA: BIOACCESIBILIDAD *IN VITRO* DE TOCOTRIENOS Y BETACAROTENOS EXTRAÍDOS DEL ACEITE DE PALMA COLOMBIANO

NUTRACEUTICAL FOODS FOR BETTER VISION, COGNITIVE AND BONE HEALTH: IN VITRO BIOACCESSIBILITY OF TOCOTRIENOLS AND BETA-CAROTENES EXTRACTED FROM COLOMBIAN PALM OIL

Mary-Luz Olivares-Tenorio¹, María Andrea Baena-Santa¹, Alexis González-Díaz¹, María Ximena Quintanilla-Carvajal², Pedro Nel Rueda-Plata³.

La carencia de vitamina A es la causa más común de ceguera infantil en el mundo y un problema que aún persiste en Colombia. El aceite de palma rojo es una fuente importante de betacarotenos (provitamina A) y tocotrienoles (que representan cerca del 70% del contenido total de vitamina E). Los tocotrienoles son una forma de Vitamina E con propiedades únicas que, según la evidencia científica, pueden mejorar la salud cognitiva y ayudar a revertir la pérdida ósea en mujeres en la perimenopausia. El consumo nutricionalmente eficiente de estos compuestos bioactivos puede darse por medio de alimentos nutraceuticos. Actualmente, las metodologías para la obtención de extractos ricos en compuestos como carotenoides y tocotrienoles no tienen

los rendimientos esperados, son de alto costo o no son amigables con el medio ambiente. Este proyecto propone, implementar tecnologías como las de filtración con membranas o las de líquidos iónicos, para la concentración de tocotrienoles y carotenoides de palma de manera más eficiente y sostenible para luego incorporarlos en matrices alimentarias usando la emulsificación como método de conservación y vehiculización. La bio-accesibilidad *in vitro* de estos compuestos se realizará por medio la técnica INFOGEST. El impacto de este proyecto será mejorar la disponibilidad de alimentos con Provitamina A y tocotrienoles de manera sostenible y eficiente, contribuyendo a mejorar la salud visual, cognitiva y ósea de la población colombiana.

Palabras clave: tocotrienoles, betacaroteno, tecnología de membranas, nano-emulsión, ceguera infantil, neuro-protección, salud ósea.

Keywords: Tocotrienols, Beta-carotene, Membrane technology, Nano-emulsion, Childhood blindness, Neuroprotection, Bone health.

¹Corporación Centro de Investigación en Palma de Aceite, Cenipalma. Bogotá, Colombia.

²Universidad de La Sabana, Facultad de Ingeniería. Bogotá, Colombia.

³Asociación Internacional de Endocrinología. Bogotá, Colombia.

ID 277

PROTOCOLO DE ATENCIÓN NUTRICIONAL EN PACIENTES DE ONCOLOGÍA PEDIÁTRICA CON LA APLICACIÓN Y COMPARACIÓN DE DOS HERRAMIENTAS DE TAMIZAJE NUTRICIONAL

NUTRITIONAL CARE PROTOCOL IN PEDIATRIC ONCOLOGY PATIENTS WITH THE APPLICATION AND COMPARISON OF TWO NUTRITIONAL SCREENING TOOLS

Karen Andrea Lancheros-Molano¹, Magda Alejandra Calderón-Gasca¹.

Introducción: el cáncer infantil tiene cada vez más importancia en el ámbito de la pediatría; entre otras razones por ser la segunda causa de mortalidad en la infancia. Hasta un 50% de los niños y adultos jóvenes con cáncer presentan, en algún momento de su enfermedad, malnutrición en relación con su enfermedad y el tratamiento de esta. Un estado nutricional deficiente contribuye a una función inmune deficiente (con aumento del número de infecciones), a una alteración del metabolismo de los fármacos y peor tolerancia a los mismos, a un retraso en la recuperación medular y mala cicatrización de las heridas, entre otras complicaciones a corto plazo.

Objetivos: se busca realizar un estudio descriptivo observacional en población oncológica pediátrica identificando el riesgo de desnutrición para una

intervención temprana mediante una herramienta de tamizaje nutricional validada únicamente para este tipo de población.

Perspectiva: se trata de SCAN es una herramienta simple y rápida; y de esta manera facilitar la protocolización del tratamiento nutricional del paciente onco-hematológico, con la esperanza y confianza de que ello revierta en una mejoría de la eficacia y la tolerancia a los tratamientos, así como a la calidad de vida de los pacientes durante el tratamiento oncológico. Se podrá establecer un algoritmo o ruta de acción en caso de requerir terapia médica nutricional como estrategia de apoyo para frenar depleción nutricional. El reconocimiento temprano de un paciente con riesgo de malnutrición, así como su posterior seguimiento puede obviar la necesidad de un soporte nutricional más agresivo en fases posteriores de su proceso patológico.

Palabras clave: cáncer, nutrición.

Keywords: Cancer, Nutrition.

¹Fundación Santa Fe de Bogotá. Bogotá, Colombia.

ID 280

EFFECTO ANTIINFLAMATORIO DEL CONSUMO DE POLIFENOLES EN PACIENTES CON ENFERMEDAD PULMONAR OBSTRUCTIVA CRÓNICA (EPOC). REVISIÓN SISTEMÁTICA

ANTI-INFLAMMATORY EFFECT OF POLYPHENOL CONSUMPTION IN PATIENTS WITH CHRONIC OBSTRUCTIVE PULMONARY DISEASE (COPD). SYSTEMATIC REVIEW

Clara Helena González-Correa¹, Juan Carlos Carmona-Hernández², María Camila Pineda-Zuluaga¹.

Introducción: la enfermedad Pulmonar Obstructiva Crónica (EPOC) es una de las principales causas de morbilidad y mortalidad a nivel mundial, debido a la exposición continua a factores de riesgo y al envejecimiento de la población. Si bien, se caracteriza por síntomas respiratorios, está acompañada de efectos sistémicos como la inflamación pulmonar y sistémica, que conllevan al deterioro de la capacidad de los músculos respiratorios, aumentando la disnea y limitación en la capacidad funcional. Teniendo en cuenta su alta prevalencia, se necesita conocer estrategias terapéuticas que mitiguen los efectos sistémicos asociados a esta enfermedad, y es así, como emerge evidencia sobre el papel protector que la dieta podría tener en la EPOC, pues los antecedentes reportados, sugieren que la ingesta de polifenoles disminuye

el riesgo de EPOC relacionado con el tabaquismo, mejora los parámetros de función pulmonar y reduce la inflamación sistémica.

Objetivo: conocer el efecto antiinflamatorio del consumo de polifenoles en pacientes con EPOC.

Hipótesis: el consumo de polifenoles tiene efectos antiinflamatorios en pacientes con EPOC.

Métodos: se realizará una búsqueda bibliográfica en las bases de datos PubMed, ScienceDirect, Google Scholar, Proquest y Dimensions, utilizando la estrategia de búsqueda ("Polyphenols" OR "flavonoides" AND "COPD"). Se incluirán artículos en idioma inglés y español disponibles como texto completo, que informen resultados de ensayos clínicos en los que se haya evaluado el efecto antiinflamatorio de intervenciones con polifenoles en pacientes con EPOC.

Palabras clave: EPOC, inflamación, polifenoles, flavonoides, revisión sistemática.

Keyword: COPD, Inflammation, Polyphenols, Flavonoids, Systematic review.

¹Universidad de Caldas. Manizales, Colombia.

²Universidad de Manizales. Manizales, Colombia.

ID 281

UTILIDAD DEL PONS FRENTE AL CONUT EN LA VALORACIÓN DEL RIESGO NUTRICIONAL EN PACIENTES QUIRÚRGICOS

UTILITY OF PONS AGAINST CONUT FOR SCREENING THE NUTRITIONAL STATUS OF SURGICAL PATIENTS

Isabel Calvo-Higuera^{1,3}, Andrea Gómez-Carrillo^{1,3}, Samantha Álvarez-Hernández².

Introducción: la desnutrición es un problema de gran importancia en el ámbito clínico, a pesar de que aún no es muy considerado por los especialistas y responsables de salud pública. Es común encontrar una prevalencia de desnutrición preoperatoria de hasta el 65% en pacientes sometidos a una

cirugía por cáncer o enfermedad gastrointestinal. La cirugía propaga un estado de activación metabólica comúnmente conocido como respuesta al estrés quirúrgico. El alcance de la respuesta al estrés se relaciona directamente con la escala del trauma de la cirugía y se caracteriza por cambios hormonales,

hematológicos, metabólicos e inmunológicos. Es bien conocido que los pacientes con bajas reservas nutricionales, incluidos aquellos que presentan una masa y fuerza muscular reducida, pueden tener más complicaciones con un período de recuperación prolongado.

Objetivos: comparar las herramientas de valoración del riesgo nutricional; PONS con el CONUT para pacientes preoperatorios, así como explicar su utilidad y aplicación de ambas herramientas en esta población.

¹Hospital General de Tijuana. Tijuana, México.

²Universidad Autónoma de Baja California. Tijuana, México.

³Centros de Estudios Universitarios. Xochicalco, México.

Métodos: estudio transversal, que se aplicará a pacientes hospitalizados del servicio de cirugía que sean programados para una reconexión intestinal.

Perspectiva y resultados esperados: se espera observar que a medida que el estado nutricional se encuentre en riesgo nutricional o con una desnutrición establecida, las variables como albúmina y vitamina D del PONS se encuentren con una disminución significativa. Además, se espera una mayor sensibilidad y especificidad para el PONS frente al CONUT en pacientes quirúrgicos.

Palabras clave: tamizaje nutricional, cirugía, protocolo ERAS, desnutrición, complicaciones quirúrgicas.

Keywords: Nutritional screening, Surgery, ERAS protocol, Malnutrition, Surgical complications.

ID 282

LOS SIGNIFICADOS QUE TIENE LA LACTANCIA MATERNA EXCLUSIVA PARA LAS MUJERES MADRES DE LA COMUNIDAD NASA, VALLE DEL CAUCA

THE MEANINGS OF EXCLUSIVE BREASTFEEDING FOR WOMEN MOTHERS OF THE NASA COMMUNITY, VALLE DEL CAUCA

Sayda Milena Pico-Fonseca¹.

Según la ENSIN de 2015 tan solo el 36,1% de niños y niñas de la población general de 0 a 6 meses reciben lactancia materna exclusiva. No obstante, este porcentaje aumenta cuando se trata de comunidades indígenas, en las cuales se destaca un consumo del 78,1%, cifra que casi duplica el consumo de la población no indígena. En este sentido, se realizará una investigación cualitativa con la comunidad Nasa, ubicada en el Valle del Cauca, la cual representa el 13,1% de la población indígena en Colombia. El objetivo de este estudio es comprender los significados que tiene la lactancia materna exclusiva para las mujeres madres de la comunidad. Para ello se propone un abordaje cultural

del fenómeno, a partir de la comprensión de las cosmovisiones y cultura de la comunidad, para evidenciar las concepciones de mundo y esquemas de significación de la lactancia, cuestiones que también se construyen y hacen parte de las trayectorias y experiencias de vida de las mujeres madres en su vida cotidiana. Metodológicamente se realizará un estudio desde la perspectiva etnográfica interpretativa. El análisis de dicha información será realizado en el marco de un proceso de categorización y codificación a través del software Atlas TI. La investigación permitirá tener insumos sobre los saberes y cosmovisiones en torno a la lactancia materna, sus cuidados y el valor de la lactancia en el marco de una recuperación de la identidad cultural, aspectos fundamentales a la hora de construir e implementar políticas públicas sobre la temática.

Palabras clave: lactancia materna, comunidades indígenas, salud pública.

Keywords: Breastfeeding, Indigenous Communities, Public Health.

¹Candidata a doctorado en el Health Sciences; Universidad de Caldas, Pontificia Universidad Javeriana. Cali, Colombia.

ID 289

LA ADMINISTRACIÓN DE ESPERMIDINA Y MEMANTINA COMO ESTRATEGIA DE LA EA EN RATAS WISTAR

THE ADMINISTRATION OF SPERMIDINE AND MEMANTINE AS AN AD STRATEGY IN WISTAR RATS

Luis Alejandro García Rairán, Fernando Cárdenas Parra

Introducción: los factores de riesgo modificables, como la nutrición, son prometedores para el tratamiento de la Enfermedad de Alzheimer (EA). El objetivo de este trabajo es determinar el efecto de la administración combinada de espermidina y memantina en el tratamiento de la EA en ratas Wistar.

Hipótesis: la espermidina es un suplemento nutricional que es un activador de la autofagia mediada por la microglía facilitando así, la fagocitosis de los complejos amiloide beta y los ovillos neurofibrilares, sin embargo, su acción co-agonística en el receptor N-Metil D aspartato (NMDA) puede generar hiperexcitabilidad neuronal. En este sentido es probable que la administración combinada de memantina antagonice dichos efectos e incremente la respuesta terapéutica a dicho suplemento.

Métodos: se utilizarán Ratitas macho y hembras (n=48) de la cepa Wistar (290- 340 gramos) con EA inducido a través de la administración de cloruro de aluminio, 3 grupos experimentales (1 con la administración de memantina, 1

con la administración de espermidina, 1 con la administración combinada de espermidina y memantina, todos por sonda nasogástrica y durante 28 días) y 1 grupo control (administración de SSN 0.9% por sonda nasogástrica durante 28 días). Se medirán niveles de Tau hiperfosforilada, placas amiloides beta, ARN mensajeros relacionados con la fagocitosis de la microglía, niveles de NMDA y activación de los macrófagos por inmunohistoquímica.

Resultados esperados: determinar si la coadministración de espermidina y memantina es superior a la monoterapia en el tratamiento de la EA en los marcadores bioquímicos y pruebas de memoria de la enfermedad

Palabras clave: enfermedad de Alzheimer, demencia, espermidina, suplementación, memantina.

Keywords: Alzheimer's disease, Dementia, Spermidine, Supplementation, Memantine.

ID 298

ESTRATEGIAS DE AFRONTAMIENTO ALIMENTARIO EN EL HOGAR Y LOS PATRONES DE REGULACIÓN EMOCIONAL DE LA INGESTA. PROTOCOLO DE INVESTIGACIÓN

HOME EATING COPING STRATEGIES AND PATTERNS OF EMOTIONAL REGULATION OF INTAKE. RESEARCH PROTOCOL

Ana Paola Mora-Vergara¹, Edna Magaly Gamboa¹.

Introducción: existe gran interés acerca del estudio de la inseguridad alimentaria y nutricional, así como las estrategias usadas por los hogares y los individuos para enfrentarla, es decir, las estrategias de afrontamiento alimentario, las cuales pueden poner en riesgo la calidad de la alimentación de las personas, así como su salud emocional. Al respecto, uno de los factores psicológicos que pueden afectarse en épocas de contingencia, son las emociones, estas, influyen en el patrón de consumo de alimentos por lo cual interesa conocer cómo se relacionan estos factores.

Objetivo: analizar la asociación entre la práctica de estrategias de afrontamiento alimentario en el hogar y los patrones de regulación emocional de la ingesta de alimentos.

¹Universidad Industrial de Santander, Escuela de Nutrición y Dietética.

Método: estudio transversal analítico, en una muestra representativa de hogares de Bucaramanga. Se llevará a cabo un muestreo por cuotas estimando una muestra representativa de hogares por estrato socioeconómico, al azar se elegirán barrios según estrato y los hogares se seleccionarán mediante muestreo sistemático según número de casa por barrios. Como instrumentos se usará el cuestionario de tres factores de alimentación, el índice de estrategias de afrontamiento alimentario reducido y un cuestionario de factores socioeconómicos y sociodemográficos. El proyecto obtuvo el aval del comité de ética en investigación científica CEINCI.

Palabras clave: comportamiento alimentario, alimentación emocional, factores socioeconómicos, inseguridad alimentaria, determinantes de la alimentación.

Keywords: Eating behavior, Emotional eating, Socioeconomic factors, Food insecurity, Determinants of Eating.

ID 299

PREVALENCIA DEL ALTO RIESGO NUTRICIONAL Y LA MALNUTRICIÓN EN PACIENTES HOSPITALIZADOS POR MEDICINA INTERNA EN UN HOSPITAL EN ATLÁNTICO, COLOMBIA

PREVALENCE OF NUTRITIONAL RISK AND MALNUTRITION IN PATIENTS HOSPITALIZED FOR INTERNAL MEDICINE IN A HOSPITAL IN ATLÁNTICO, COLOMBIA

Santiago Gómez-Jordan¹, Eder Hernandez², Marlon Orcasita².

La prevalencia de malnutrición en pacientes hospitalizados es alta a nivel mundial y en Colombia, esto impacta en la morbimortalidad y los costos de la salud. Para determinar la presencia de malnutrición se cuenta con los criterios Global Leadership Initiative on Malnutrition (GLIM) y escalas de tamización como la Nutritional Risk Score (NRS-2002). Reconocer tempranamente aquellos pacientes con malnutrición permitirá realizar intervenciones oportunas. Objetivo: identificar la prevalencia de malnutrición y alto riesgo nutricional utilizando la escala NRS-2002 en los pacientes hospitalizados por el servicio

¹Hospital Universidad Del Norte. Barranquilla, Colombia.

²Universidad del Norte. Barranquilla, Colombia.

de medicina interna en el Hospital Universidad Del Norte entre marzo y mayo del 2023.

Métodos: estudio transversal, en pacientes mayores de 18 años con menos de 48 horas de estancia, se excluirán embarazadas y pacientes críticos. Se calculó un tamaño muestral de 242 pacientes. Las variables a identificar serán medidas antropométricas, dinamometría, sociodemográficas, comorbilidades y escala NRS-2002. Se determinarán frecuencia y medidas de asociación mediante SPSS. Se espera encontrar una prevalencia del 50% de malnutrición.

Palabras clave: malnutrición, composición corporal, evaluación nutricional, estado nutricional.

Keywords: Malnutrition, Body composition, Nutritional assessment, Nutritional status.

Premio José Félix Patiño Restrepo

TRABAJOS DE GRADO

ID 249

CARACTERIZACIÓN DE LOS ESTILOS DE VIDA HACIENDO ÉNFASIS EN LA CONDUCTA ALIMENTARIA DEL PERSONAL ASISTENCIAL EN SALUD DEL HOSPITAL ISAIAS DUARTE CANCINO, EN EL PERÍODO DEL 2021-2

DESCRIPTION OF THE LIFESTYLES FOCUSING ON THE FOOD BEHAVIOR OF THE HEALTH CARE PERSONAL AT ISAIAS DUARTE CANCINO HOSPITAL DURING THE PERIOD 2021-2

Nicole A. Toledo¹, Angela F. Ruano¹, Natalia González¹.

Introducción: el personal de salud está directamente relacionado con la prevención, promoción, diagnóstico y tratamiento de la enfermedad, comúnmente se ve afectada su salud por factores como el deber profesional, haciendo referencia a los cambios de horario, sobrecarga de trabajo, falta de tiempo, estrés laboral, entre otros, ante esto, se pretende responder como son los estilos de vida del personal asistencial en salud de un hospital público de Cali-valle.

Objetivo: caracterizar los estilos de vida haciendo énfasis en la conducta alimentaria del personal asistencial en salud que labora en el hospital Isaias Duarte Cancino de Cali-valle en el periodo de 2021-2.

Metodología: investigación cuantitativa, descriptiva y de corte transversal, con técnica de encuesta. Se empleo tres instrumentos, el primero de elaboración propia para conocer aspectos sociodemográficos y laborales,

el segundo, es el cuestionario "FANTÁSTICO" el cual identifica y clasifica los estilos de vida, por último, se usó una herramienta para evaluar el comportamiento alimentario.

Resultados: la población que predomina es de sexo femenino, estrato tres, con edad promedio de 37 años, los cargos con mayor desempeño son auxiliar de enfermería y médicos con un promedio de ingresos de uno o más de tres salarios mínimos legales vigentes (SMLV), en cuanto al estilo de vida se clasificó con un buen estilo de vida y para el comportamiento alimentario se reflejan aspectos positivos.

Conclusión: se afirma que el personal asistencial de salud cuenta con un buen estilo de vida y una alimentación variada, sin embargo, deben mejorar aspectos como el ejercicio físico.

Palabras clave: estilo de vida, conducta alimentaria, hábitos saludables, personal de salud, comportamiento alimentario.

Keywords: Life Styles, Food behavior, Healthy habits, Health care personal, eating behavior.

¹Escuela Nacional del Deporte. Cali, Colombia.

ID 250

CONOCIMIENTOS, PRÁCTICAS ALIMENTARIAS E INGESTA NUTRICIONAL EN DEPORTISTAS DE FISICOCULTURISMO

KNOWLEDGE, EATING PRACTICES AND NUTRITIONAL INTAKE IN BODYBUILDING ATHLETES

Brigitt Berdugo¹, Sebastián Gallego¹, Enmanuel Mejía¹, Erlenly Rincón¹.

Introducción: el fisicoculturismo es una disciplina deportiva que trae consigo el uso de "dietas" o "estrategias" poco adecuadas, las cuales incluyen un consumo elevado de proteínas, modificación del estado de hidratación y abuso de suplementos nutricionales que pueden generar afectaciones a la salud.

Objetivo: identificar los conocimientos, las prácticas alimentarias y la ingesta de macronutrientes en un grupo de deportistas masculinos de fisicoculturismo.

Materiales y métodos: se optó por un estudio cuantitativo, de carácter observacional y transversal. La población de estudio fue de 32 hombres que practican el fisicoculturismo, cuyas edades rondan entre los 18 y 40 años, y que se encuentran radicados en Cali. Para la recolección de datos se empleó un cuestionario sobre conocimientos y prácticas alimentarias, así como una frecuencia de consumo alimentario y tres recordatorios de 24 horas (R24H) para determinar su ingesta nutricional.

Resultados: se evidenció que el 56,25 % de los hombres tienen entre seis y siete momentos de consumo en el día. Por otra parte, el 100 % de los participantes consumen suplemento de proteína de suero de leche. Un 53,1 % prefiere consumir más carbohidratos cuando se encuentran en la etapa de volumen muscular, mientras que un 40,63 % opta por incluir proteínas cuando están en esa etapa. Cabe añadir que todos los que participaron en este estudio coincidieron en reducir la cantidad de líquidos previo a una competencia. Por último, en promedio, los hombres consumen 44 kcal/kg/día, 1,9 g/kg/día de proteínas, 6,2 g/kg/día de carbohidratos y 1,2 g/kg/día de grasa.

Conclusión: debido a las etapas del fisicoculturismo tales como el volumen muscular, la definición muscular y la puesta a punto, los practicantes de esta disciplina requieren una adecuada periodización de la alimentación para evitar desbalances en su estado nutricional.

Palabras clave: alimentación, deportista, dieta.

Keywords: Food, Sportsman, Diet.

¹Escuela Nacional del Deporte. Cali, Colombia.

ID 253

EFFECTOS DE LA DIETA MEDITERRÁNEA EN PACIENTES OBESOS CON MANGA GÁSTRICA DURANTE EL PRIMER AÑO DEL POSOPERATORIO

EFFECTS OF THE MEDITERRANEAN DIET IN OBESE PATIENTS WITH GASTRIC SLEEVE DURING THE FIRST POSTOPERATIVE YEAR

Sofía Alba Navarro¹, María Alejandra Bonfante-Zakzuk¹, Santiago Bonilla-Guerra¹, Luisa Valentina García-González¹.

La nutrición es un arma terapéutica importante para una buena recuperación y éxito del procedimiento quirúrgico, en especial, si hablamos de la dieta mediterránea, la cual ha demostrado favorecer la remisión de comorbilidades asociadas a la obesidad disminuyendo el IMC casi en un 50%. Asimismo, puede considerarse como base fundamental para el aporte nutricional que necesitan los pacientes con obesidad mórbida que se encuentran en el primer año de postoperatorio de manga gástrica, esto se debe a que este tipo de alimentación brindará los requerimientos indispensables para la salud y la buena evolución clínica de estos individuos. Por otro lado, es de gran importancia que todos los pacientes que se sometan a este tipo de intervenciones cuenten con un acompañamiento interdisciplinario de carácter estricto y dirigido,

compuesto por especialistas en nutrición y psicología, en vista de que estos pacientes contaban con un estilo de vida diferente previo al procedimiento quirúrgico, con una tendencia a la mala alimentación. Cabe aclarar que esta dieta debe ser adaptada a los distintos medios demográficos, siendo un obstáculo especialmente en Colombia ya que puede llevar a mala adherencia por factores económicos, debido a que la dieta cuenta con componentes de alto valor y las población que la aplican son la mayoría de medio o bajo estrato socioeconómico, por lo que el acceso a estos alimentos de alta calidad nutricional se ve comprometida, no todos los alimentos están al alcance de la población en general, sea por factores geográficos, monetarios e incluso políticos.

Palabras clave: dieta mediterránea, nutrición, obesidad mórbida, manga gástrica, postoperatorio.

Keywords: Mediterranean diet, Nutrition, Morbid obesity, Gastric sleeve, Postoperative.

¹Universidad El Bosque. Bogotá, Colombia.

ID 256

CARACTERÍSTICAS DEL COMEDOR EMOCIONAL QUE AFECTAN LA CONDUCTA ALIMENTARIA EN ESTUDIANTES DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE LA PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA, BOGOTÁ

CHARACTERISTICS OF EMOTIONAL EATERS THAT AFFECT EATING CONDUCT IN NUTRITION AND DIETETIC STUDENTS IN THE PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA, BOGOTÁ

Johanna Victoria Ochoa Martínez¹, Martha Constanza Liévano Fiesco¹, Sandra Patricia López de Arco¹.

Introducción: en la conducta alimentaria intervienen múltiples factores que determinan la relación que cada individuo tiene con la comida. Es así, que las emociones, en especial las negativas pueden ejercer un efecto sobre ésta, en términos de elección, cantidad y frecuencia con que se consumen determinados alimentos, como ocurre en los comedores emocionales (CE), que usan los alimentos para afrontar sus emociones negativas. La presente investigación tuvo como objetivo determinar qué características del comedor emocional afectan la conducta alimentaria en los estudiantes de Nutrición y Dietética de los tres primeros semestres de la Pontificia Universidad Javeriana – Bogotá durante el periodo 2210.

Métodos: se realizó un estudio descriptivo transversal. La población estudio estuvo conformada por 55 estudiantes a quienes se les aplicó el Cuestionario del Comedor Emocional (CCE), el de Tres Factores de la

Alimentación, versión en español (TEFQ-R18) y una frecuencia de consumo de alimentos cualitativa.

Resultados: el 45,5% de los estudiantes son CE, el 38,2% son pocos emocionales, y el 3,6% son muy emocionales. Las características identificadas en los CE fueron: antojos por alimentos específicos, consumo de alimentos bajo emociones negativas, culpa post ingesta de alimentos considerados prohibidos y problemas para controlar cantidades de alimentos dulces. Las dimensiones de la conducta alimentaria reflejaron que la alimentación emocional (85,2%) y la restricción cognitiva (14,8%) son las más frecuentes en los CE.

Conclusiones: las características del CE afectan la conducta alimentaria en términos de alimentación emocional y restricción cognitiva, así como la elección y frecuencia con que se consumen determinados alimentos.

Palabras clave: alimentación emocional, restricción cognitiva, conducta alimentaria, sobrepeso.

Keywords: Emotional eating, Cognitive restriction, Eating conduct, Overweight.

¹Pontificia Universidad Javeriana. Bogotá, Colombia.

ID 257

FACTORES NUTRICIONALES Y DE ACTIVIDAD FÍSICA RELACIONADOS A LA OBESIDAD EN ESCOLARES DEL NIVEL SECUNDARIO POST-COVID EN AYACUCHO, PERÚ

NUTRITIONAL AND PHYSICAL ACTIVITY FACTORS RELATED TO OBESITY IN POST-COVID SECONDARY SCHOOL CHILDREN IN AYACUCHO, PERU

Andrea N. Salas-Montesinos¹, Saby Mauricio-Alza¹.

Introducción: a raíz de la pandemia por COVID-19, y las medidas de distanciamiento social, las instituciones educativas cerraron sus puertas, lo que habría modificado el estilo de vida de los estudiantes.

Objetivo: identificar la relación entre los factores nutricionales relacionados a la obesidad y de actividad física en escolares del nivel secundario de la I.E. 9 de diciembre, Coracora, Ayacucho.

Metodología: el presente estudio es analítico, de enfoque mixto, no experimental, prospectivo y transversal. En el que se aplicó una encuesta validada por juicio de expertos sobre los factores nutricionales relacionados a la obesidad y actividad física, así como evaluó peso y talla, para la obtención del IMC en 227 escolares del nivel secundario.

Resultados: en el diagnóstico por IMC el 69.60% son normopesos. En referencia a su alimentación en la primera infancia, se conoció que el 96.48% de los estudiantes recibió leche materna durante los 6 primeros meses de vida,

¹Universidad Norbert Wiener, Escuela Académico Profesional de Nutrición Humana. Lima, Perú.

mientras que el 79.30% inició alimentación complementaria a los 6 meses, 10.57% pasado los 6 meses y un 10.13% antes de los seis meses. En cuanto a hábitos no saludables, el consumo de comida rápida una vez a la semana se observó en el 77.09%, aunque refirieron el consumo de frutas y verduras, asimismo, entre los que miran televisión, el 66.52% lo hace por un promedio de dos horas.

Conclusión: no se encontró relación estadística entre el tipo de lactancia, sexo y origen de la población de estudio y el peso corporal o IMC.

Palabras clave: obesidad, sobrepeso, escolares, actividad física, hábitos alimentarios.

Keywords: Obesity, Overweight, School children, Physical activity, Eating habits.

ID 259

ESTADO DE HIDRATACIÓN EN DEPORTISTAS DE CROSSFIT EN “KIMERA BOX” DURANTE EL PERÍODO PRECOMPETITIVO EN JAMUNDÍ, VALLE DEL CAUCA

HYDRATION STATUS IN CROSSFIT ATHLETES IN “KIMERA BOX” DURING THE PRE-COMPETITIVE PERIOD IN JAMUNDÍ, VALLE DEL CAUCA

Laura Cerón¹, Valentina Londoño¹, Brigitt Berdugo¹.

Introducción: El CrossFit ha sido uno de los modos de entrenamiento de alta intensidad más reconocido y con mayor crecimiento a nivel mundial. Estos entrenamientos requieren de una adecuada hidratación para optimizar el rendimiento deportivo, la importancia de ingerir líquidos restablece la homeostasis del organismo por la pérdida de agua y electrolitos provocada por el ejercicio, a través de la sudoración.

Objetivo: Identificar el estado de hidratación de los deportistas de crossfit.

Materiales y métodos: estudio observacional y descriptivo, se evaluó el perfil de hidratación de 15 deportistas de ambos sexos. Se estimó el estado de hidratación antes del entrenamiento a través de la gravedad específica

de la orina (USG) con un refractómetro manual. Por otra parte, se calculó la tasa de sudoración a partir de las diferencias del peso corporal, el líquido y los alimentos ingeridos.

Resultados: Se encontró que antes del entrenamiento el 60% estaba sobre hidratado según USG, seguido de deshidratados con 33.3%. Después del entrenamiento el 46.7% se encontró deshidratado, el 40% sobre hidratado y el 13.3% hidratado. La población de deportistas presentó una tasa de sudoración en 0.7 (\pm 0,38) L/h.

Conclusiones: Entre mejor sea la hidratación antes, durante y después del ejercicio, la tasa de sudoración será menor y esto ayudará a que los participantes en deportes de alta intensidad como el Crossfit.

Palabras clave: deporte, sudoración, deshidratación.

Keywords: Sport, Sweating, Dehydration.

¹Institución Universitaria Escuela Nacional del Deporte, Facultad de Salud y Rehabilitación. Cali, Colombia.

ID 263

VALORACIÓN DEL PERFIL LIPÍDICO EN INDIVIDUOS ADULTOS TRAS EL CONSUMO DIARIO DE YOGURES ADICIONADOS CON ACEITE DE PALMA ALTO OLEICO

LIPID PROFILE ASSESMENT IN ADULTS AFTER THE DAILY CONSUMPTION OF YOGURTS ADDED WITH HIGH OLEIC PALM OIL

Juan Pablo Ruiz Cáceres, Ruby Alejandra Villamil P.

Introducción: alteraciones del perfil lipídico se relacionan con el desarrollo de enfermedades cardiovasculares (ECV). Patrones alimentarios donde prima el consumo de grasa saturada sobre las grasas insaturadas (AGMI) es un factor de riesgo para el desarrollo de ECV.

Métodos: se realizó un estudio piloto pragmático a 60 días, veintiséis voluntarios fueron aleatorizados y asignados a dos grupos: yogur control (YC) o intervención (YHPO). Se evaluó las concentraciones del perfil lipídico tomando muestras de sangre a los 0, 30 y 60 días. Se midieron características antropométricas al inicio y final de la intervención. Se evaluó ingesta por medio de un recordatorio 24 horas y diario de consumo. Se utilizó menús plus 8 para análisis de ingesta y prueba de ANOVA, Kruskal Wallis y ANOVA multifactorial para el análisis estadístico en STATGRAPHICS Centurion XIX.

Conclusiones: el perfil lipídico mostró diferencias significativas en las concentraciones de colesterol HDL ($p=0.039$) con un incremento en el grupo YHPO

frente al YC tras la intervención. No se hallaron diferencias significativas por tratamiento en la antropometría. Se presentaron diferencias estadísticamente significativas entre grupos en la ingesta de calorías ($p=0.007$), AGMI ($p=0.011$), colesterol ($p<0.001$), proteínas ($p=0.007$) y carbohidratos ($p=0.004$).

Resultados: el YHPO parece ser una intervención efectiva para mejorar la ingesta de AGMI, asociándose a un incremento del c-HDL a los 60 días. Significando un posible efecto cardioprotector, ya que este biomarcador se relaciona con el transporte reverso de colesterol. Se requieren futuras investigaciones para evaluar sus efectos a largo plazo sobre el perfil lipídico y otros biomarcadores relacionados con salud cardiovascular.

Palabras clave: yogur, aceite de palma alto oleico, enfermedad cardiovascular.

Keywords: Yogurt, High oleic palm oil, Cardiovascular disease.

ID 264

CONOCIMIENTOS, ACTITUDES Y PRÁCTICAS SOBRE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE MIGRANTES DESDE VENEZUELA

KNOWLEDGE, ATTITUDES AND PRACTICES IN HYGIENE AND FOOD HANDLING OF MIGRANTS FROM VENEZUELA

Luz Adriana Sarmiento-Rubiano¹, Jimmy Becerra-Enríquez¹, Mariana Luna-Sequeira², Rocio Posada², Jenny Bielostosky², Katia Pertuz¹.

Introducción: la migración económica en masa y el desplazamiento forzado ponen en riesgo la seguridad alimentaria del migrante y del nativo e introducen variaciones en la oferta y demanda de alimentos. La necesidad del migrante de generar ingresos para su familia hace de la venta informal de alimentos una alternativa económica.

Objetivo: evaluar conocimientos, actitudes y prácticas sobre higiene y manipulación de alimentos de migrantes desde Venezuela con potencial ocupacional en ventas de alimentos.

Métodos: estudio descriptivo que evalúa conocimientos, actitudes y prácticas sobre higiene y manipulación de alimentos mediante la aplicación de un cuestionario a 69 migrantes desde Venezuela que acceden a los servicios

asistenciales en la fundación sin ánimo de lucro, que apoya a migrantes "DE PANAS QUE SI".

Resultados: las principales necesidades identificadas fueron trabajo, vivienda y alimentación. el 37% tienen educación técnica o universitaria. Ninguno de los encuestados tiene trabajo formal. Las mayores debilidades en conocimientos fueron el concepto de inocuidad alimentaria, temperaturas adecuadas de almacenamiento y concepto de desinfección; En relación a las actitudes y prácticas, evitar actividades de riesgo, manejo de fechas de consumo preferente y de alimentos cocinados fueron las mayores debilidades.

Conclusiones: la información generada permite a futuro diseñar un plan de capacitación y estrategias asociadas al apoyo al emprendimiento, que permitan contribuir a la integración social de migrantes y garantizar los controles de calidad e inocuidad en toda la cadena de producción de los alimentos.

Palabras clave: inocuidad alimentaria, conocimientos, actitudes, prácticas, migraciones.

Keywords: Food safety, Knowledge, Attitudes, Practices, Migrations.

¹Grupo de investigación Alimentación y Comportamiento Humano, Universidad Metropolitana. Barranquilla, Colombia.

²Programa de Nutrición y Dietética, Universidad Metropolitana. Barranquilla, Colombia.

ID 266

DESCRIPCIÓN DEL PATRÓN DE CONSUMO DE ALIMENTOS DE UNA MUESTRA DE LA POBLACIÓN ADULTA DE LA PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA, BOGOTÁ

DIETARY PATTERN DESCRIPTION OF A SAMPLE OF THE ADULT POPULATION AT THE PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA, BOGOTA

Diana Patricia Rivera Becerra¹.

Introducción: los hábitos alimentarios se pueden relacionar con el desarrollo de enfermedades no transmisibles (ENT). Por ello, su descripción permite identificar factores de riesgo para proponer estrategias de promoción de una alimentación saludable con el fin de prevenir el desarrollo de ENT.

Objetivo general: describir el patrón de consumo de alimentos de una muestra de población adulta de la Pontificia Universidad Javeriana, Bogotá.

Metodología: mediante un estudio descriptivo transversal se evaluó la ingesta utilizando recordatorio de 24-horas y diarios de consumo. Se obtuvieron 267 registros y se comparó con las GABA discriminando por sexo y alimentación entre semana vs fines de semana. Se utilizaron los softwares MenuPlus 2018 y NVIVO 12 para el análisis cuantitativo y cualitativo, respectivamente.

Resultados: se identificó un patrón alimentario consistente con la cultura occidental. La base de la alimentación es cereales y tubérculos, siendo más controlada en las mujeres vs hombres (~83 vs ~100%). Hay una baja ingesta de frutas, verduras, leche y derivados, siendo menor en los hombres (~70 vs ~60%). En cuanto a las grasas y azúcares, los hombres se acercan con un 98% y 40% respecto a las mujeres con 85% y 70%. Además, presentan un consumo elevado de café, gaseosas y comidas rápidas, principalmente los fines de semana.

Conclusión: la población estudio no sigue un patrón de alimentación saludable, ya que su ingesta tiende a ser aterogénica: alto consumo de alimentos/preparaciones fuente de grasas saturadas, sodio y azúcares simples y bajo de frutas y verduras, asociándose a futuro con el desarrollo de ENT.

Palabras clave: evaluación de la ingesta, patrón de consumo, dieta.

Keywords: Intake assessment, Food consumption pattern, Diet.

¹Pontificia Universidad Javeriana. Bogotá, Colombia.

ID 267

EFEECTO DEL CONSUMO ALTO Y BAJO DE CARBOHIDRATOS TOTALES SOBRE LOS NIVELES SÉRICOS DEL FACTOR DE CRECIMIENTO DE FIBROBLASTOS 21 (FGF21) EN ADULTOS HUMANOS: REVISIÓN DE LITERATURA

EFFECT OF HIGH AND LOW TOTAL CARBOHYDRATE INTAKES ON SERUM LEVELS OF FIBROBLAST GROWTH FACTOR 21 (FGF21) IN ADULT HUMANS: LITERATURE REVIEW

Paula Andrea Vergara-Castañeda¹, Miriam Lucía Ojeda-Arredondo¹.

El inadecuado comportamiento alimentario frente al elevado consumo de carbohidratos especialmente simples es una de las principales causas para el desarrollo de enfermedades no transmisibles. Las estrategias para el

tratamiento de la obesidad empleadas hasta el momento a menudo son insuficientes para lograr los objetivos propuestos frente a la pérdida de peso. La evidencia científica reporta estudios del factor de crecimiento de fibroblastos

21 (FGF21), el cual es potencialmente beneficioso a nivel metabólico cuando se consume una dieta alta o baja en carbohidratos, sin embargo, aún no está claramente descrito su sobre la salud en adultos humanos sanos o con enfermedad/alteración metabólica. El objetivo de la revisión de literatura fue describir el efecto entre el consumo elevado o bajo de carbohidratos totales sobre los niveles séricos de FGF21 en adultos humanos. Para lograrlo, se realizó una búsqueda en Scopus, PubMed, Embase y Nature, posteriormente se seleccionaron y se organizaron 9 artículos finales para su respectivo análisis.

¹Pontificia Universidad Javeriana. Bogotá, Colombia.

Se encontró que una dieta alta en carbohidratos en humanos sanos y con enfermedad/alteración metabólica aparentemente aumenta los niveles plasmáticos de FGF21. Para una dieta baja en carbohidratos no se pudo concluir según la revisión de literatura que esta ejerce un efecto sobre los niveles de FGF21 en adultos humanos. El desarrollo de esta investigación puede facilitar la creación de tratamientos, orientados al beneficio de los pacientes que presenten sobrepeso, obesidad y enfermedades no transmisibles, con el fin de determinar si estos cambios potenciales pueden llegar a ser útiles sobre la salud.

Palabras clave: FGF21, factor de crecimiento 21, consumo de carbohidratos, humanos.

Keywords: FGF21, Growth factor 21, Carbohydrate consumption, Human.

ID 268

EFFECTO DEL CONSUMO DIARIO DE YOGURES FORTIFICADOS CON ACEITE DE SACHA INCHI SOBRE LOS LÍPIDOS PLASMÁTICOS EN POBLACIÓN ADULTA

EFFECT OF DAIRY CONSUMPTION OF FORTIFIED-YOGURT WITH SACHA INCHI OIL OVER THE PLASMA LIPIDS IN THE ADULT POPULATION

Laura Natalia Romero-Muñoz¹, Ruby Alejandra Villamil-Parra¹.

Introducción: las enfermedades cardiovasculares (ECV) son la primera causa de muerte en el mundo, siendo la dieta un pilar para su prevención. La dieta occidental tiene una relación omega-6: omega-3 mayor a 10:1 considerándose aterogénica, por ello, el aceite de Sacha Inchi (ASI) que contiene ~50% de omega-3 es promisorio, pues su consumo podría contribuir a prevenir las ECV.

Objetivo general: describir el efecto del consumo diario de yogures fortificados con ASI sobre el perfil lipídico en población adulta de 18 a 45 años durante dos meses.

Metodología: se ejecutó un ensayo-clínico-longitudinal-piloto-aleatorizado-simple-ciego-pragmático, con muestreo a conveniencia. 23 voluntarios se aleatorizaron en grupo control (n=12) y grupo intervención (n=11), balanceados por sexo. El grupo intervención consumió yogur-ASI y el grupo control

yogur-entero. Se midieron las variables colesterol total, c-LDL, c-HDL, triglicéridos, edad, sexo, peso, talla, IMC, actividad física, IMC, IMG e IMM, circunferencia de cintura y dieta. Controlando variables confusión dieta y actividad física.

Resultados: se evidenció en el grupo intervención disminución en los triglicéridos (14% en mujeres y 3% en hombres, respecto al basal) y aumento de la ingesta de PUFA y vitamina E, estadísticamente significativo. No se evidenciaron cambios en la composición corporal.

Conclusión: el yogur del presente estudio con ASI disminuye los triglicéridos y mejora la ingesta de PUFA y vitamina E a los dos meses de intervención, acciones que a largo plazo podrían contribuir a la disminución del riesgo de ECV. Por ello, se necesita continuar explorando su efecto en estudios con mayor tiempo de intervención.

Palabras clave: enfermedades cardiovasculares, ácido alfa linolénico, yogur, perfil lipídico, Sacha Inchi.

Keywords: Cardiovascular disease, Alpha linolenic acid, Yogurt, Lipid profile, Sacha Inchi.

¹Pontificia Universidad Javeriana. Bogotá, Colombia.

ID 278

NIVELES DE DESHIDRATACIÓN EN EL FÚTBOL BASE: MONITORIZACIÓN Y CONTROL EN SITUACIÓN REAL DE JUEGO

DEHYDRATION LEVELS IN GRASSROOTS SOCCER: MONITORING AND CONTROL IN A REAL GAME SITUATION

Nini Johanna Vera-Medina¹, Nelson Adolfo Mariño-Landazábal¹.

Objetivo: analizar los niveles de deshidratación en el fútbol base y sus diferentes manifestaciones en situación real de juego (N = 20 niños de fútbol base).

Método: los entrenamientos se desarrollaron por 12 semanas, frecuencia 3; para el desarrollo de la intervención se aplicaron tres protocolos de hidratación agua, leche y suero, en los cuales se observaba la evolución en los niveles de hidratación de los sujetos participantes, el protocolo de intervención se hizo en tres momentos antes, durante y después de los partidos controlados.

Resultados: en el análisis descriptivo de los GEA, GEL, GES, en las variables de peso, tiempo, altura de salto, potencia de salto y tiempo de vuelo, hubo diferencias significativas teniendo en cuenta los protocolos de intervención en cada una de las variables.

Conclusión: los programas con protocolos de intervención en hidratación en el fútbol base aportan una metodología innovadora ya que nos permite monitorear los efectos y beneficios de la hidratación en situación real de juego con agua, leche y suero sobre las capacidades físicas de los niños para un mejor rendimiento.

Palabras clave: hidratación, fútbol base, fuerza, velocidad.

Keywords: Hydration, Grassroots football force, Speed.

¹Programa de Educación Física, Recreación y Deportes, Universidad de Pamplona. Norte de Santander, Colombia.

ID 283

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS, METABOLISMO Y ATRIBUTOS NUTRICIONALES DEL ALMIDÓN: UNA REVISIÓN

PHYSICOCHEMICAL CHARACTERISTICS, METABOLISM AND NUTRITIONAL ATTRIBUTES OF STARCH: A REVIEW

Laura Sofía Pérez-Ramos¹, Leidy Marcela Montoya-Devia¹.

Descripción: El estudio corresponde a una revisión narrativa con el fin de integrar una definición y clasificación de almidones, su morfología y características generales, tecnológicas y nutricionales a resaltar. La revisión bibliográfica se realizó empleando diferentes plataformas bibliotecarias y bases de datos como PubMed, Sciencedirect, Wiley, Scielo y Oxford University Press, utilizando ecuaciones de búsqueda y palabras claves como "Almidón" "resistente" "digerible" "cereales" "digestión" "metabolismo" "características nutricionales" "beneficios gastrointestinales" "leguminosas" "índice glucémico" y "carga glucémica". El almidón se puede clasificar de acuerdo con su grado de digestión en almidón de digestión lenta (SDS), almidón de digestión rá-

pida (RDS) y almidón resistente (RS). Las características de digestibilidad de RS se asocian con disminución en las respuestas postprandiales de glucosa y leptina en individuos después de su consumo. Asimismo, el efecto prebiótico potencial del RS conduce a la producción de ácidos grasos de cadena corta generando un efecto positivo en la salud intestinal, al no ser digerido por los seres humanos. En cuanto a los aspectos tecnológicos, el almidón resistente posee un alto poder de hinchamiento, aumento de la viscosidad, formación de gel, capacidad de retención de agua y estabilidad a pH menor de 4,5, siendo usado en una amplia gama de productos para el consumo humano. La utilidad que se le puede dar al almidón en contextos nutricionales, tecnológicos e industriales representan una oportunidad en intervenciones poblacionales a través del uso de este como materia prima.

Palabras clave: almidón resistente, prebiótico, AGCC, índice glucémico.

Keywords: Resistant starch, Prebiotic, SCFA, Glycemic index.

¹Pontificia Universidad Javeriana, Cali, Colombia.

ID 296

COMPOSICIÓN CORPORAL MEDIANTE FRACCIONAMIENTO ANTROPOMÉTRICO DE 5 COMPONENTES EN ESTUDIANTES FEMENINAS CON BAJO ÍNDICE DE MASA CORPORAL DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA

BODY COMPOSITION BY ANTHROPOMETRIC FRACTIONATION OF 5 COMPONENTS IN FEMALE STUDENTS WITH LOW BODY MASS INDEX OF THE FACULTY OF SCIENCES OF THE PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA

Carlos Felipe Ospina-Lesmez¹, Diana Paola Córdoba-Rodríguez¹.

Introducción: diversos estudios sobre composición corporal en personas con sobrepeso y obesidad se encuentran disponibles en la literatura. Frente a la composición corporal de personas con bajos índices de masa corporal (IMC) existe evidencia científica limitada.

Objetivos: evaluar la composición corporal mediante el fraccionamiento antropométrico del peso en 5 componentes (FA5C) en estudiantes con bajo IMC de la Facultad de Ciencias de la Pontificia Universidad Javeriana. Comparar la composición corporal de las participantes frente a los valores Z-Phantom.

Métodos: mediante el FA5C descrito por Ross & Kerr (1993), fueron evaluadas la masa adiposa, muscular, residual, ósea y cutánea en 40 estudiantes fe-

meninas con bajo IMC. Adicionalmente, se comparó la composición corporal de las estudiantes frente a los valores Z-Phantom.

Resultados: nuestros resultados evidencian una masa adiposa de 16.9 kg (36.4%), masa muscular de 16.3 kg (35.3%), masa ósea de 5.7 kg (12%), masa residual de 4.5 kg (9.8%) y masa de la piel de 3 kg (6.5%). Finalmente, en comparación con el Z-Phantom todas las variables, excepto la cabeza, se encontraron entre -1 y -2 desviaciones estándar.

Conclusión: los resultados mostraron baja masa muscular, alta masa adiposa y baja estructura ósea en estudiantes femeninas con bajo IMC.

Palabras clave: antropometría, masa adiposa, masa muscular, masa ósea, composición corporal.

Keywords: Anthropometry, Fat mass, Muscle mass, Bone mass, Body composition.

¹Pontificia Universidad Javeriana. Bogotá, Colombia.

Premio José Félix Patiño Restrepo

TRABAJO LIBRE

ID 293

EXPERIENCIA EN EL SOPORTE NUTRICIONAL DE PACIENTES EN SITUACIÓN DE PANDEMIA POR INFECCIÓN POR SARS-COV-2 EN UN CENTRO DE REFERENCIA DE CUARTO NIVEL DEL SUROCCIDENTE COLOMBIANO

EXPERIENCE IN THE NUTRITIONAL SUPPORT OF PATIENTS IN A PANDEMIC SITUATION DUE TO SARS-COV-2 INFECTION IN A FOURTH LEVEL REFERRAL CENTER IN SOUTH-WESTERN COLOMBIA

L. F. Torres¹, L. Cuenca², J. Sanjuan³, R. Soto³.

Introducción: ante el virus emergente del COVID-19 en la atención en salud, cada especialista en su campo afronta un reto diferente, y La nutrición no es la excepción, a través del soporte nutricional se desempeña un rol fundamental. Los pacientes con COVID presentan un alto riesgo de sarcopenia y desnutrición, lo que hace necesario la caracterización, evaluación del impacto y las estrategias adecuadas para afrontar la enfermedad desde el aspecto nutricional evitando complicaciones.

Materiales y métodos: estudio retrospectivo, observacional de corte transversal de pacientes adultos que presentaron infección por SARS cov-2 manejados por el grupo de soporte nutricional en Clínica Imbanaco de Cali.

Objetivo: determinar las características de los pacientes con COVID-19 de UCI en Clínica Imbanaco en el periodo comprendido entre el 1 de marzo 2020 al 30 nov 2021.

¹Unidad de Cuidados intensivos, Clínica Imbanaco. Cali, Colombia.

²Pontificia Universidad Javeriana. Cali, Colombia.

³Clínica Imbanaco. Cali, Colombia.

Resultados: un total de 442 pacientes relacionados a la infección por SARS Cov2, que requirieron VMI y soporte nutricional. La mortalidad fue del 46.8%. La mayoría de los pacientes presentaron alguna condición de sobre peso. El inicio de la estrategia nutricional antes de 48 horas se cumplió en un 81.2%. Las fórmulas nutricionales más empleada fueron las modificadas en carbohidratos.

Conclusiones: el COVID-19 tiene un impacto severo en el estado general y nutricional de los pacientes, siendo la malnutrición por deficiencia o exceso uno de los posibles factores que genera incrementos en la morbimortalidad, pero que pueden ser modificados si se brinda manejo integral, mejorando la calidad de vida, reduciendo la aparición de complicaciones y la estancia hospitalaria.

Palabras clave: terapia nutricional, COVID-19, viremia, cuidado crítico, ventilación mecánica invasiva.

Keywords: Nutritional therapy, COVID-19, Viremia, Critical care, Invasive mechanical ventilation.

ID 252

PUNTOS CLAVE DE LA INVESTIGACIÓN EN PEDIATRÍA

KEY POINTS OF RESEARCH IN PEDIATRICS

Valentina Marysol Cuevas-Cuevas¹.

La investigación en pediatría ha contribuido al progreso del bienestar infantil, en los campos de promoción de la salud, prevención de enfermedades, curación y rehabilitación en los casos necesarios. Existen tres principios éticos básicos según Declaración de Helsinki-Seúl que deben aplicarse en la investigación científica: El respeto a las personas, beneficencia y justicia. El Código de Reglamentos Federales 45 CFR 46 subparte C divide la investigación con

niños en cuatro categorías en relación con los riesgos a los que se encuentra sujetos en investigación: 46.404, 46.405, 46.406 y 46.407. Se debe la investigación pediátrica protegiendo al mismo tiempo a los niños de daños innecesarios exige una serie de consideraciones, siendo el consentimiento informado otro pilar fundamental del proceso: presentar posibles riesgos y/o beneficios. El objetivo de esta revisión es definir los puntos clave para la realización de investigación en grupos pediátricos, importante para aquel profesional de la salud que desea orientarse en la creación de ciencia.

Palabras clave: investigación, pediatría, nutrición.

Keywords: Research, Pediatrics, Nutrition.

¹Tegucigalpa, Francisco Morazán, Honduras.

ID 254

CONSUMO DIARIO DE YOGURES FUNCIONALIZADOS CON ACEITES COLOMBIANOS FUENTES DE ÁCIDOS ALFA-LINOLÉNICO Y OLEICO: EFECTOS SOBRE EL PERFIL LIPÍDICO Y LA RELACIÓN APOB/APOA1 EN SUJETOS ADULTOS SANOS

DAILY CONSUMPTION OF FUNCTIONALIZED YOGURTS WITH COLOMBIAN OILS SOURCES OF ALFA-LINOLENIC Y OLEIC ACIDS: EFFECTS ON THE LIPID PROFILE AND APOB/APOA1 RATIO OF HEALTHY ADULT SUBJECTS

Ruby Alejandra Villamil¹, Diana Cristina Patiño¹, Luis Felipe Gutiérrez².

Introducción: el aceite de Sacha Inchi (ASI) y el aceite híbrido de palma (AHP) son fuentes de ácidos alfa-linolénico y oleico, respectivamente, siendo interesantes en ECV, por tanto pueden emplearse para mejorar el perfil de ácidos grasos de yogures.

Objetivo: investigar por primera vez, el efecto del consumo diario de 200g de yogures-funcionalizados con ASI y AHP sobre marcadores de riesgo de ECV.

Métodos: se ejecutó un ensayo-clínico-piloto-aleatorizado-pragmático-doble-cego-controlado en paralelo. 47 sujetos fueron aleatorizados en 2 grupos de intervención y 1 control: ASI (Grupo-A), AHP (Grupo-B) y sin aceite (Grupo-C). Se midieron al inicio y a los 1, 2 y 3 meses, los niveles de lípidos plasmáticos (TC, LDL-C, HDL-C y TAG), ApoA1 y ApoB, para su análisis se empleó el paquete NparLD de R-project. Como control de sesgo, se aplicaron

encuestas dietéticas (diarios de consumo y recordatorios de 24-horas) y se evaluó la composición corporal.

Resultados: no hubo alteraciones entre grupos para los marcadores evaluados. Intragrupo se observó una disminución promedio total significativa de: 2.8%, 1.3% y 3.3% para CT; 1.6%, 2.5% y 2% para c-LDL; y 9.7%, 11.8% y 11.7%, para ApoB/ApoA1, para los grupos A, B y C, respectivamente. La intervención aumentó significativamente la ingesta de MUFA(p=0,004), PUFA(p=0,003) y vitamina-E(p<0,001) en los grupos A y B. La composición corporal no se modificó tras la intervención.

Conclusión: Los ASI y AHP como sustitutos de grasa láctea en yogures, no alteran los marcadores de riesgo de ECV en sujetos sanos. La mejoría intragrupo en CT, c-LDL y ApoB/ApoA1, sugiere que éstos yogures-funcionalizados pueden tener un efecto beneficioso en prevención de ECV.

Palabras clave: yogur, AGPI, riesgo cardiovascular, perfil lipídico, sujetos sanos.

Keywords: Yogurt, PUFA, Cardiovascular risk, Lipid profile, Healthy volunteers.

¹Facultad de Ciencias, Pontificia Universidad Javeriana. Bogotá, Colombia.

²Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Universidad Nacional de Colombia. Bogotá, Colombia.

ID 255

ALTERACIONES EN EL PERFIL METABOLÓMICO INTESTINAL EN SUJETOS CON ESPONDILOARTRITIS: UNA REVISIÓN SISTEMÁTICA

ALTERATIONS IN THE INTESTINAL METABOLOMIC PROFILE IN SUBJECTS WITH SPONDYLOARTHRITIS: A SYSTEMATIC REVIEW

J. Narváez-Acencio¹, D. Díaz-Báez², C. Romero-Sánchez^{3,5}, J. de Ávila³.

Introducción: las Espondiloartritis (EspA) se han asociado a signos de inflamación intestinal derivada de procesos disbióticos. Uno de los efectos de ello consiste en la alteración de la síntesis de metabolitos provenientes de la dieta metabolizados por la microbiota o por el hospedero, que pueden impactar en la modulación de la respuesta inmune y la actividad de la enfermedad.

Objetivo: analizar la evidencia científica existente relacionada con alteraciones en el perfil metabolómico en EspA identificando los metabolitos de mayor impacto con el compromiso intestinal.

Métodos: la revisión sistemática se desarrolló bajo los parámetros establecidos por Systematic reviews and Meta-Analyses (PRISMA). Se realizó evaluación de la calidad metodológica con la herramienta ROBINS-I para estudios en humanos y ARRIVE guidelines para estudios en animales. No fue posible

realizar metaanálisis dada variabilidad en metodología y resultados obtenidos de los estudios incluidos.

Resultados: el riesgo de sesgo de los estudios incluidos fue de bajo a moderado. Se evidenció variabilidad en los metabolitos alterados en los estudios incluidos, no se encontró ningún metabolito en común entre los estudios incluidos. Se evidenció alteración en metabolitos relacionados con el procesamiento de aminoácidos, ácidos biliares y lípidos.

Conclusión: las diferencias en los resultados del perfil metabólico entre pacientes con varios subtipos de EspA son inconsistentes entre los estudios. No obstante, la alteración de los metabolitos derivados de la dieta ya sugiere la importancia de la inclusión de un seguimiento nutricional que recomiende hábitos con menor potencial inflamatorio en los pacientes con EspA.

Palabras clave: espondiloartritis, inflamación intestinal, enfermedad inflamatoria intestinal, metabolitos, metabolómica, Ácidos Grasos de Cadena Corta (AGCC), Ácidos Grasos de Cadena Media (AGCM), aminoácidos ramificados, triptófano.

Keywords: Spondylarthritis, Intestinal inflammation, Inflammatory bowel disease, Metabolites, Metabolomics, Short Chain Fatty Acids (SCFA), Medium Chain Fatty Acids (MSFA), branched chain amino acids, tryptophan.

¹Universidad El Bosque, Facultad de Ciencias, programa de Maestría en Ciencias Básicas Biomédicas. Bogotá, Colombia.

²Universidad El Bosque, Unidad de Investigación Básica Oral.

³Universidad El Bosque, Grupo de inmunología celular y molecular -InmuBo. Bogotá, Colombia.

⁴Hospital Militar Central, Grupo de Inmunología Clínica, Servicio de Reumatología. Bogotá, Colombia.

⁵Universidad Militar Nueva Granada, Grupo de Inmunología Clínica, Facultad de Medicina. Bogotá, Colombia.

ID 258

EFFECTO DE LA RESTRICCIÓN CALÓRICA SOBRE LA COMPOSICIÓN CORPORAL, RESPUESTA INFLAMATORIA Y FATIGA EN JUGADORES DE FÚTBOL PROFESIONAL: EXPERIMENTO CLÍNICO ALEATORIZADO

EFFECT OF CALORIC RESTRICTION ON BODY COMPOSITION, INFLAMMATORY RESPONSE AND FATIGUE IN PROFESSIONAL SOCCER PLAYERS: A RANDOMIZED CLINICAL TRIAL

Gloria I. García-Morales¹, Gustavo Díaz², Miguel A. Niño R.³, Juan Del Campo V.⁴, Carlos Tejero-González⁴.

Introducción: la restricción calórica (RC) tiene efectos favorables sobre la composición corporal, fatiga y respuesta inmune en deportistas, pero la evidencia de su efectividad en futbolistas es limitada.

Objetivo: evaluar el efecto de la restricción calórica, comparada con un patrón sin restricción, sobre los indicadores bioquímicos de fatiga, respuesta inmune e inflamatoria y un parámetro de rendimiento físico, en un grupo de futbolistas profesionales.

Métodos: experimento controlado-aleatorizado en 28 jugadores de fútbol. Durante 6 semanas, el grupo control (n=16) siguió una dieta normo calórica (NC) y el grupo experimental (n=12) recibió una dieta con RC leve (<25% requerimiento energético). Durante las 6 semanas siguientes a la intervención, ambos grupos siguieron una dieta libre. Se realizó una evaluación

de indicadores de respuesta inmune, fatiga, inflamación y rendimiento físico, basal, a las 6 y 12 semanas de la intervención.

Resultados: después de 6 semanas, se presentó cambio en el peso entre ambos grupos (NC 0.25 ± 0.6 ; RC -0.6 ± 1.1 ; $p=0.031$) y en el análisis intra-grupo, ambos grupos presentaron reducción en pliegues y aumento de Masa muscular (%MM) ($p=0.001$). A las 6 semanas post intervención, el grupo de RC mostró reducción del tejido adiposo ($\Sigma 6$ pliegues: -2mm ; -0.3kg ; $p<0.001$) y aumento en el %MM ($+0.6$; $p<0.05$). Los indicadores bioquímicos de respuesta inmune, fatiga e inflamación no presentaron diferencias significativas entre los grupos RC y NC, en ninguno de los dos periodos de estudio.

Conclusiones: la RC leve durante 6 semanas en jugadores profesionales de fútbol modifica favorablemente la composición corporal al tiempo que preserva la respuesta inmune, fatiga e inflamación.

Palabras clave: jugadores de fútbol, restricción calórica, respuesta inmune, esfuerzo físico, composición corporal.

Keywords: Soccer player, Caloric restriction, Immune response, Physical performance, Body composition.

¹Pontificia Universidad Javeriana, Universidad El Bosque. Bogotá, Colombia.

²Universidad El Bosque, Fundación Research in Colombia. Bogotá, Colombia.

³Unidad de Ciencias Aplicadas al Deporte, IDRD. Bogotá, Colombia.

⁴Universidad Autónoma de Madrid, Departamento de Educación Física, Deporte y Motricidad Humana.

ID 269

ÍNDICE DE CALIDAD Y DIVERSIDAD DE LA DIETA EN PERSONAS CON ENFERMEDAD DE ALZHEIMER: UN ESTUDIO TRANSVERSAL

DIET QUALITY AND DIVERSITY INDEX IN PEOPLE WITH ALZHEIMER'S DISEASE: A CROSS-SECTIONAL STUDY

Gloria Cecilia Deossa-Restrepo¹, María Fernanda Ospina-Cardona¹, Georgina Gómez-Salas², Marco Vinicio Segura-Buján³.

Resumen: existen en el mundo más de 47 millones de casos de demencia siendo la enfermedad de Alzheimer (EA), la causa más común. 1% de dicha enfermedad ocurre por alteraciones genéticas (EA temprano); la atrofia de diferentes estructuras de la región temporal mesial conlleva a pérdida de peso, por falta de nutrientes críticos, aumento de citoquinas que afectan el apetito, la masticación y la deglución, incidiendo en el consumo de alimentos, comprometiendo el estado nutricional e influyendo en el progreso de la enfermedad. El objetivo fue analizar el índice de calidad de la dieta (ICD) y el índice de

diversidad de la dieta (IDD) en una población con EA temprano en Medellín.

Métodos: estudio transversal, muestra a conveniencia con 49 individuos con variante genética en PSEN1(E280A). Se realizó cuestionario de consumo de alimentos semicuantitativo. Se determinaron el ICD y el IDD. Los datos se presentan como promedios y desviación estándar. Se utilizaron pruebas Mann-Whitney y Kruskal-Wallis y prueba de Chi2 para comparar proporciones entre grupos. Resultados: 63,3% mujeres; edad $53,9 \pm 7,0$ años, se observó relación inversa y significativa entre el grado de demencia y el IDD ($p<0.05$), no así con el ICD.

Conclusiones: a mayor avance de la enfermedad en pacientes con EA temprana el IDD empeora.

Palabras clave: enfermedad de Alzheimer temprana, Índice de calidad de la dieta, índice de diversidad de la dieta.

Keywords: Early Alzheimer's Disease, Diet quality index, Diet diversity index.

¹Escuela de Nutrición y Dietética, Universidad de Antioquia. Medellín, Colombia.

²Departamento de Bioquímica, Escuela de Medicina, Universidad de Costa Rica. San José, Costa Rica.

³Escuela de Nutrición, Universidad de Costa Rica. San José, Costa Rica.

ID 270

PREVALENCIA DE LA INFECCIÓN POR *H. PYLORI* Y CARACTERIZACIÓN DE PARÁMETROS SANGUÍNEOS EN UNA POBLACIÓN INFANTIL CON DESNUTRICIÓN AGUDA

PREVALENCE OF *H. PYLORI* INFECTION AND CHARACTERIZATION OF BLOOD PARAMETERS IN A CHILD POPULATION WITH ACUTE MALNUTRITION

Javier Andrés Bustamante-Rengifo¹, Andrés Felipe Duque², Gerardo Andrés Liberos¹.

La infección por *Helicobacter pylori* se adquiere en la infancia y persiste a lo largo de la vida. Hp puede producir pérdida parcial de la barrera ácido gástrica y aumentar la susceptibilidad a infecciones entéricas resultando en diarrea

crónica, también se asocia con absorción deficiente de nutrientes que puede conducir a desnutrición y retraso del crecimiento.

Objetivo: Determinar la prevalencia de Hp y caracterizar los parámetros sanguíneos en niños <5 años con desnutrición aguda.

Metodología: Se reclutaron 43 niños con desnutrición aguda. Se les aplicó una encuesta socio-demográfica y clínica, y se les realizó antropometría. A partir de muestras de sangre se realizaron conteos, determinación del estado férrico y vitamina B12. Heces se emplearon para detección de Hp y presencia de parásitos.

Resultados: La infección por Hp se diagnosticó mediante antígenos en heces y detección IgG. La prevalencia fue 16.3% y 14%, respectivamente

($p=0.016$). La concordancia entre ambos métodos fue aceptable [$\kappa=0.37$]. Los niños con DNT infectados con Hp presentaron un mayor número de leucocitos, porcentaje y número absoluto de neutrófilos y niveles de B12 en comparación con los no infectados ($p<0.05$). En contraste, el % y número absoluto de linfocitos fue mayor en niños sin infección.

Conclusión: La prevalencia de Hp en población con DNT aguda es baja, aunque tiende a aumentar con la edad. El incremento en el número de leucocitos, porcentaje y número de neutrófilos podría emplearse como un biomarcador de infección por Hp en esta población. La infección por Hp no alteró la homeostasis del hierro.

Palabras clave: *H. pylori*, desnutrición aguda, primera infancia, prevalencia.

Keywords: *H. pylori*, acute malnutrition, early childhood, prevalence.

¹Departamento de Microbiología, Facultad de Salud, Universidad del Valle. Cali, Colombia.

²Facultad de Salud, Universidad del Valle. Cali, Colombia.

ID 273

DESARROLLO DE UN PLAN DE ENTRENAMIENTO Y FORMACIÓN DE EVALUADORES EXPERTOS EN ANÁLISIS SENSORIAL PARA UNA INDUSTRIA LÁCTEA DEL CARIBE COLOMBIANO

DEVELOPMENT OF A TRAINING PLAN OF EXPERT EVALUATORS IN SENSORY ANALYSIS FOR A DAIRY INDUSTRY IN THE COLOMBIAN CARIBBEAN

Luz A. Sarmiento-Rubiano¹, Valeska Brito², Lisday Del Valle², Isabel Bonett², Jenny Bielostosky², Jimmy Becerra-Enriquez¹, Katia Pertúz¹, Rocío Barrios³.

Introducción: en Colombia la industria de productos lácteos ha crecido un 19% desde el año 2014, siendo el cuarto país productor más importante en Latinoamérica. Sin embargo, en Colombia son mayores las importaciones que las exportaciones de lácteos, demostrando la necesidad de innovación y desarrollo de la industria para satisfacer en mayor medida el mercado nacional y aumentar las exportaciones. El objetivo fue la creación de un grupo de evaluadores expertos en análisis sensorial de productos lácteos Una industria de Productores Lecheros de la Costa Atlántica colombiana.

Metodología: de trabajo cuasiexperimental, siguió los estándares establecidos en la norma técnica Norma ISO 8685:2014 (Guía general para la selección, entrenamiento y control de catadores y catadores expertos), incluyendo además la generación de condiciones innovadoras para la adecuada conformación, capacitación y adaptación del grupo de evaluadores expertos en productos lácteos.

Resultados: un panel de 13 evaluadores formados para realizar análisis sensorial de lácteos que están a disposición de la empresa y de la región.

Conclusiones: este trabajo constituye un paso fundamental para la implementación exitosa del análisis sensorial como herramienta empresarial para la innovación en la industria láctea a nivel regional y nacional.

Palabras clave: evaluación sensorial, bebida láctea, industria alimentaria, innovación, calidad alimentaria.

Keywords: Sensory evaluation, Dairy drink, Food industry, Innovation, Food quality.

¹Grupo Alimentación y Comportamiento Humano, Universidad Metropolitana. Barranquilla, Colombia.

²Programa de Nutrición y Dietética, Universidad Metropolitana. Barranquilla, Colombia.

³Cooperativa de Productores Lecheros de Costa Atlántica, Coolechera. Barranquilla, Colombia.

ID 274

INDICACIÓN Y ESTADO NUTRICIONAL DE RECIÉN NACIDOS PREMATUROS EN HOSPITALES CON BANCO DE LECHE HUMANA EN COLOMBIA

INDICATION AND NUTRITIONAL STATUS OF PREMATURE NEWBORNS IN HOSPITALS WITH A HUMAN MILK BANK IN COLOMBIA

Ana Yibby Forero-Torres¹, Edna Roció Rubio-Galvis¹, Luis Carlos Forero Ballesteros¹.

Introducción: la prematuridad representa altas tasas de mortalidad en menores de 5 años, como medida de atención existen las Unidades de Cuidados Intensivos Neonatal apoyadas por Bancos de Leche Humana.

Objetivo: caracterizar la indicación y el estado nutricional de recién nacidos prematuros hospitalizados en instituciones con Banco de Leche Humana.

Métodos: estudio descriptivo de corte transversal, prospectivo con enfoque mixto (cuantitativo-cualitativo) y diseño convergente paralelo. Se realizó encuesta modular, extracción de información de historia clínica y entrevistas semiestructuradas. Se cumplió consideraciones y aval de comités de ética.

Resultados: 675 participantes (51% niños), con promedios de edad gestacional de 33,6 ($\pm 2,6$) semanas y peso 1.943 (± 537) gramos. El 80% presentaron bajo peso al nacer y entre 12 y 14% de los recién nacidos estuvieron

por debajo del percentil 10 para las medidas antropométricas. Las principales indicaciones fueron leche materna y fórmula infantil. La mayor ganancia de peso fue para la leche materna adicionada (24,5 gramos/día) y la indicación mixta (16,03 gramos/día). Los profesionales de la salud destacan tres razones importantes que influyen la indicación nutricional a) disponibilidad de leche humana, b) Volumen de alimentación requerido por los recién nacidos prematuros y c) proceso de ganancia de peso.

Conclusiones: los bancos de Leche Humana en instituciones con atención a recién nacidos prematuros generan nuevas formas de afrontar la indicación nutricional, ya que se tiene disponible la leche de la propia madre y leche humana pasteurizada, lo cual tiene un efecto directo sobre la salud y nutrición de los recién nacidos prematuros.

Palabras claves: bancos de leche humana, lactancia materna, recién nacido prematuro, estado nutricional.

Keywords: Milk banks, Breast feeding, Infant premature, Nutritional status.

¹Grupo de Nutrición, Dirección de Investigación en Salud Pública, Instituto Nacional de Salud. Bogotá D.C., Colombia.

ID 276

CORRELACIÓN ENTRE PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS EN EL PLASMA Y LECHE MATERNA MADURA**CORRELATION BETWEEN FATTY ACID PROFILE IN PLASMA AND BREAST MILK**Beatriz Estella López¹, Paula Fernanda Riveros².

Los ácidos grasos polinsaturados de cadena larga son de importancia para el lactante, porque llegan a la leche materna madura por circulación sanguínea, provenientes de la digestión y absorción de la grasa ingerida y/o de la movilización de reservas de grasas de la madre; investigaciones afirman que los ácidos grasos del plasma sanguíneo son de origen dietético, indicando que el contenido de estos en la leche materna madura es dependiente de la cantidad circulante en el plasma.

Objetivo: evaluar el perfil de ácidos grasos a nivel sérico y su influencia en el contenido de ácidos grasos en la leche materna madura.

Materiales y métodos: 50 mujeres con mínimo 30 días lactando. Se extrajeron 30 ml de leche materna madura, recolectadas de ambos senos, de 7 a 9 AM, mediante extracción manual y 2 ml de sangre. El perfil de ácidos

grasos para la leche materna madura y el plasma se hizo por cromatografía de gases, estándar interno y se empleó patrón de referencia (FAME Mix de 37 componentes) para la identificación de los ácidos grasos.

Resultados: se encontró correlación mínima, como en el ácido linoleico, el ácido cis-docosahexaenoico y el ácido cis-eicosapentaenoico; correlación baja con el palmitoleico y en el resto de los ácidos grasos no hay correlación.

Conclusiones: no hubo correlación significativa entre el contenido de ácidos grasos en plasma y la leche materna madura, su contenido parece estar dado principalmente por las necesidades nutricionales del bebé y está directamente relacionado con un proceso fisiológico de la glándula mamaria.

Palabras clave: leche humana, ácidos grasos, plasma sanguíneo, correlación de datos.

Keywords: Human milk, Fatty acids, Blood plasma, Correlation data.

¹Universidad de Antioquia. Medellín, Colombia.

²Hospital Infantil Concejo de Medellín. Medellín, Colombia.

ID 286

DISEÑO DE UNA ESTRATEGIA DE EDUCACIÓN EN ALIMENTACIÓN PARA LA PROMOCIÓN DE HÁBITOS ALIMENTARIOS SALUDABLES EN MUJERES GESTANTES DE BARRANQUILLA QUE ASISTEN A CAMINOS DE MI RED, JULIO-NOVIEMBRE 2022**DESIGN OF A NUTRITION EDUCATION STRATEGY FOR THE PROMOTION OF HEALTHY EATING HABITS IN PREGNANT WOMEN FROM BARRANQUILLA WHO ATTEND CAMINOS DE MI RED, JULY-NOVEMBER 2022**Ana María Sirtori¹, Andrea Carolina Roca-Suárez², Kenia Vanessa Soto-Ariza², Danna Valentina Portilla-Mejía², Italy Paola Martínez-Freyte², Mario Mendoza-Charris², Mylene Rodríguez-Leyton².

Introducción: existen factores que impiden a las mujeres gestantes ingerir una alimentación saludable, no identifican los nutrientes esenciales ni satisfacen sus requerimientos, generando riesgo de malnutrición y complicaciones. En los controles prenatales no se realiza educación alimentaria que promueva un estilo de vida y alimentación saludable, factor protector para el estado nutricional y el peso del recién nacido.

Objetivo: diseñar una estrategia para la promoción de hábitos alimentarios saludables en mujeres gestantes de Barranquilla que asisten a Caminos de Mi Red.

Métodos: estudio de tipo descriptivo. Se realizó un diagnóstico en 114 mujeres gestantes, mayores de 18 años que asisten a instituciones de mi Red en Barranquilla, quienes firmaron consentimiento informado, se indagó sobre variables sociodemográficas, de salud, consumo de alimentos, ingesta de nutrientes críticos, actividad física, se determinó el IMC según edad gestacional. Se analizaron y priorizaron las temáticas a abordar en la estrategia de comu-

nicación, información y educación según la metodología de la Estrategia EAN del Minsalud de Colombia.

Resultados: el 38% presentaron sobrepeso, 24% obesidad y 7% bajo peso. El 21% presentó HTA, 17% hiperglucemia, 62% no realiza actividad física y del 32% que realiza, 73% caminan diariamente. Los grupos de alimentos con mayor consumo fueron la leche y derivados (90%), las frutas y verduras (75%), cereales, tubérculos, raíces y plátanos (69%) y los alimentos de menor consumo fueron las fuentes de proteínas huevos y pollo. Se definieron objetivos de aprendizaje y prácticas esperadas; se desarrollaron y diseñaron mensajes y contenidos de un Manual de educación alimentaria.

Conclusiones: es importante implementar estrategias educativas que fomenten en las embarazadas prácticas para lograr un equilibrio en la ingesta alimentaria y prevenir deficiencias o excesos de nutrientes que generan malnutrición.

Palabras clave: gestación, malnutrición, educación alimentaria y nutricional, nutrientes esenciales, actividad física.

Keywords: pregnancy, malnutrition, food and nutrition education, essential nutrients, physical activity.

¹Universidad Metropolitana y Universidad del Atlántico. Barranquilla, Colombia.

²Universidad Metropolitana. Barranquilla, Colombia.

ID 287

IMPLEMENTACIÓN DE UN PROTOCOLO DE CALOSTROTERAPIA EN LOS PREMATUROS DE MUY BAJO PESO AL NACER HOSPITALIZADOS EN LA UNIDAD DE CUIDADO INTENSIVO NEONATAL DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO DEPARTAMENTAL DE NARIÑO EN EL 2022

IMPLEMENTATION OF A COLOSTRUM THERAPY PROTOCOL IN VERY LOW BIRTH WEIGHT PREMATURE INFANTS HOSPITALIZED IN THE NEONATAL INTENSIVE CARE UNIT OF THE HOSPITAL UNIVERSITARIO DEPARTAMENTAL DE NARIÑO IN 2022

Jenny Patricia Eraso-Revelo¹, Yoldy Milena Pasaje-Castillo¹, Gustavo Bergonzoli¹.

Introducción: el Hospital Universitario Departamental de Nariño (HUDN) elaboró e implementó un protocolo de calostroterapia en los recién nacidos prematuros de muy bajo peso al nacer que ingresaron a la unidad de cuidado intensivo neonatal (UCIN) como una medida profiláctica durante 15 días para brindar todos los beneficios del calostro.

Objetivo: evaluar el efecto de la implementación de un protocolo de calostroterapia en los prematuros de muy bajo peso al nacer hospitalizados en el HUDN en el 2022.

Metodología: estudio de cohorte descriptivo con control histórico, previo y posterior a la introducción del protocolo calostroterapia. Se incluyeron todos los prematuros de muy bajo peso al nacer del HUDN.

Resultados: se analizaron en total 111 casos; 54 casos del 2022 y se compararon con 57 casos del 2019. En el 2019 se presentaron 11 casos de ente-

rocolitis a diferencia del 2022 donde no se presentaron casos, se evidenció disminución significativa de enterocolitis necrotizante. En el grupo calostroterapia el 42% iniciaron alimentación enteral con leche de su propia madre debido a la extracción temprana, fortaleciendo lactancia materna, a diferencia del 2019 donde el 100% fue con leche humana pasteurizada.

Conclusiones: la implementación del protocolo de calostroterapia en los recién nacidos prematuros se asoció a una disminución importante de enterocolitis necrotizante. La extracción y administración precoz de calostro es una práctica que aumenta la disponibilidad de leche de su propia madre durante la hospitalización y al egreso. La aplicación de este protocolo debe ser considerada en los hospitales donde cuenten con UCIN.

Palabras clave: calostroterapia, prematuro de muy bajo peso al nacer, enterocolitis, calostro.

Keyword: Colostrum therapy, Very low birth weight premature infants, Enterocolitis, colostrum.

¹Unidad de Cuidado Intensivo Neonatal del HUDN. Pasto, Colombia.

ID 290

EFFECTO DE LA SUPLEMENTACIÓN CON ESPERMIDINA EN EL DETERIORO COGNITIVO DE PACIENTES CON ENFERMEDAD DE ALZHEIMER

EFFECT OF SPERMIDINE SUPPLEMENTATION ON COGNITIVE IMPAIRMENT IN PATIENTS WITH ALZHEIMER'S DISEASE

Luis Alejandro García-Rairán¹, Gustavo Alfonso-Díaz², Luis Fernando Cárdenas³.

Introducción: el deterioro cognitivo es un marcador del inicio y la progresión de la enfermedad de Alzheimer (EA). Los factores de riesgo modificables, como la nutrición, son prometedores para el tratamiento de la EA. El objetivo de este trabajo fue identificar el efecto de la suplementación con espermidina sobre el deterioro cognitivo en pacientes con EA.

Métodos: revisión sistemática de la literatura en seis bases de datos. Incluimos ensayos clínicos controlados en adultos de 60 años o más, con deterioro cognitivo subjetivo o algún grado de demencia, e intervención con suplementación oral de espermidina durante al menos 3 meses. Medición

del deterioro cognitivo mediante las escalas MST o MMSE. La evaluación de la calidad se realizó con la herramienta RoB-2.

Resultados: la búsqueda arrojó 40 referencias y se incluyeron tres estudios. La dosis de espermidina osciló entre 1,2-125 mg/día, el tiempo de seguimiento fue de 3 -12 meses y un estudio describió el efecto sobre el MMSE (-2,2. P 0,026) y dos investigadores sobre el MST (0,43 y -0,02).

Conclusiones: la evidencia actual es insuficiente para determinar la utilidad de la suplementación con espermidina en pacientes con deterioro cognitivo subjetivo o EA. La espermidina es prometedora para el tratamiento de la EA, por ejemplo, se requieren estudios con muestras de mayor tamaño e intervenciones comparables.

Palabras claves: enfermedad de Alzheimer, demencia, espermidina, suplementación, revisión sistemática.

Keywords: Alzheimer's Disease, Dementia, Spermidine, Supplementation, Systematic review.

¹Universidad El Bosque. Maestría en neurociencias, Universidad Nacional de Colombia. Bogotá, Colombia.

²Instituto Nutrición Genética y Metabolismo. Facultad de medicina, Universidad El Bosque. Bogotá, Colombia.

³Laboratorio de neurociencias y comportamiento, Universidad de los Andes. Bogotá, Colombia.

ID 292

EVALUACIÓN DE LA MASA MUSCULAR DEL CUÁDRICEPS POR ULTRASONIDO EN EL PERÍODO POSOPERATORIO DE CIRUGÍA CARDÍACA

ULTRASOUND EVALUATION OF QUADRICEPS MUSCLE MASS IN THE POSTOPERATIVE PERIOD OF CARDIAC SURGERY

Néstor David Caicedo-Buitrago¹, Diana Trejos-Gallego², María Cristina Florián-Pérez², Carlos Andrés Quintero-Cardona³, Cristian Chaparro-Botero³.

Introducción: los pacientes sometidos a cirugía cardíaca se exponen a diferentes factores que activan vías catabólicas e inflamatorias, estas pueden afectar el músculo esquelético y favorecer desenlaces hospitalarios desfavorables. Hay poca información sobre el comportamiento de las mediciones cuantitativas y cualitativas musculares obtenidas por ultrasonido muscular en el postoperatorio de cirugía cardíaca.

Métodos: se realizó un estudio prospectivo, descriptivo y correlacional en un centro hospitalario de tercer nivel. Se seleccionaron pacientes adultos en postoperatorio de cirugía cardíaca, por medio de ultrasonido se evaluaron variables cuantitativas y cualitativas del cuádriceps, se hizo seguimiento

interdiario hasta el día 7 postoperatorio, se determinó su asociación con desenlaces a 28 días.

Resultados: se evaluaron 31 pacientes por medio de ultrasonido muscular, se encontró una reducción del área de sección transversal del recto femoral en un 16% (IC 95%: 4,2 a 3,5 cm²; p 0,002), y una reducción del 24% en el ángulo de peneación del recto femoral (IC 95%: 11,1 a 8,4 grados; p 0,025). Los cambios en el grosor recto femoral y vasto interno, el grosor del vasto lateral, la longitud del fascículo del vasto lateral, el ángulo de peneación del vasto lateral, el índice de sarcopenia y el score de Hekmat no fueron estadísticamente significativos. No se encontró asociación con estancia en UCI o mortalidad a los 28 días.

Conclusiones: los pacientes en postoperatorio de cirugía cardíaca evaluados por ultrasonido del cuádriceps, presentan cambios cuantitativos y cualitativos del músculo esquelético. Se evidencia una reducción significativa de la masa muscular sin asociación con desenlaces desfavorables.

Palabras clave: cuidado intensivo, ultrasonido, músculo esquelético, cirugía cardíaca.

Keywords: Critical care, Ultrasonography, Muscle, Cardiac surgery.

¹E.S.E. Hospital Departamental Universitario de Caldas Santa Sofía, Clínica San Marcel, Universidad de Manizales. Manizales, Colombia.

²E.S.E. Hospital Departamental Universitario de Caldas Santa Sofía, Universidad de Manizales. Manizales, Colombia.

³E.S.E. Hospital Universitario de Caldas. Manizales, Colombia.

ID 295

INTERVENCIÓN NUTRICIONAL EN PACIENTES CON ENFERMEDADES CRÓNICAS DE ALTO COSTO

NUTRITIONAL INTERVENTION IN PATIENTS WITH HIGH-COST CHRONIC DISEASES

Jennifer Pérez¹, Alejandra Rendón², Juliana Madrigal², Jorge Estrada², Verónica Rendón², Paulo Giraldo².

Introducción: las enfermedades crónicas son la principal causa de morbi-mortalidad en la población, además de generar altos costos para los sistemas de salud. El abordaje integral de los pacientes por parte de un equipo multidisciplinario, que incluya al nutricionista puede impactar en los resultados clínicos de los pacientes y en su calidad de vida, dado que el estado nutricional, los hábitos y estilos de vida influyen en el control y éxito terapéutico.

Objetivos: describir los resultados asociados a la intervención nutricional en pacientes con enfermedades crónicas de alto costo.

Métodos: estudio descriptivo observacional, retrospectivo, en una cohorte de pacientes con enfermedades crónicas de alto costo con consulta y seguimiento nutricional, atendidos en una institución de salud entre julio de 2022

a marzo de 2023. Se realizó un análisis estadístico univariado con medidas de tendencia central y dispersión, mediante el paquete estadístico R Core Team Versión 4.2.

Resultados: se evaluaron 99 pacientes, con una edad promedio de 62 años (SD=14), 86.9% de género femenino, con diagnósticos de cáncer 61.6%, urticaria 16.2%, hipertensión pulmonar 15.2% y asma 7.1%; e intervención nutricional de 6 meses (SD=2.12). Al ingreso el 26.3% presentaban estado de desnutrición, 61,6% obesidad y 9,1% sobrepeso. El 40.8% presentaron mejoría en el estado nutricional y un decline en el 15.2%. El 62.6% mejoraron sus hábitos de alimentación y un 23.2% empeoraron.

Conclusión: la intervención nutricional puede impactar positivamente el estado nutricional de los pacientes con enfermedades crónicas y con ello obtener mejores resultados clínicos en salud.

Palabras clave: enfermedades crónicas, estado nutricional, hábitos de alimentación, intervención nutricional.

Keywords: Chronic diseases, Nutritional status, Eating Habits, Nutritional Intervention.

¹Helpharma. Medellín, Colombia.

²Helpharma. Medellín, Colombia. Grupo de Investigación en Farmacoepidemiología y Gestión de Riesgo.

ID 297

ESTADO PSICOEMOCIONAL Y ESTILO DE VIDA COMO POSIBLES FACTORES DE RIESGO DE TRASTORNOS FUNCIONALES INTESTINALES, EN UN GRUPO DE ADULTOS (BOGOTÁ 2022-2023)

PSYCHOEMOTIONAL STATE AND LIFESTYLE AS POSSIBLE RISK FACTORS FOR FUNCTIONAL BOWEL DISORDERS, IN A GROUP OF ADULTS (BOGOTA 2022-2023)

Laura Marcela Ahumada-Ossa¹, Samantha Agudelo-Caña¹, Elpidia Poveda-Espinosa¹, Paula Alejandra Ruiz-Aldana¹, Juan David Bello-Rodríguez².

Introducción: los trastornos funcionales intestinales-FBD- surgen de interacciones desordenadas en el eje-intestino-cerebro, disbiosis microbiana intestinal, alteración de la función inmune de la mucosa, hipersensibilidad visceral, motilidad gastrointestinal anormal y trastornos psicológicos. Algunos autores han relacionado niveles de vitamina D más bajos y desregulación serotoninérgica. Otros factores son la alimentación, actividad física y masa grasa excesiva.

Objetivo: determinar si un mayor puntaje de sintomatología de estados psicoemocionales como estrés, ansiedad y depresión; ser mujer, tener mayor índice de masa corporal, menor tiempo de exposición al sol y menor nivel de actividad física son factores de riesgo para el desarrollo de trastornos funcionales intestinales en un grupo de adultos de 18-60 años de Bogotá.

Método: estudio casos-controles, 120 adultos. Los casos corresponden a personas con diagnóstico de FBD por criterios ROMA-IV por R4DQ. Se emplearon las herramientas virtuales: cuestionario estimado de Vitamina-D adaptado para tiempo de exposición al sol, cuestionario internacional actividad física (IPAQ), Escalas Depresión, Ansiedad y Estrés DASS-21.

Resultados: el sexo masculino es un factor de protector que reduce el riesgo de FBD entre el 94 y el 61% (OR, 0.16; IC 95% (0.064 - 0.393). El análisis del puntaje DASS 21 mostró asociación con el desarrollo de FBD.

Conclusiones: ser mujer y tener un mayor puntaje de sintomatología de estados psicoemocionales (estrés, ansiedad y depresión) son factores de riesgo para el desarrollo de FBD, mientras que el hecho de tener mayor IMC, menor tiempo de exposición al sol y menor actividad física no indicaron asociación.

Palabras clave: trastornos funcionales intestinales, eje intestino-cerebro, estilo de vida saludable, estado psicoemocional.

Keywords: Functional bowel disorders, Brain-gut-axis, Healthy lifestyle, Psychoemotional state.

¹Universidad Nacional de Colombia. Bogotá, Colombia.

²Universidad del Rosario. Bogotá, Colombia.