



Premio José Félix Patiño Restrepo 2020

<https://doi.org/10.35454/rncm.v3n2.194>

TRABAJOS DE GRADO

Abstract ID: 82

CARACTERIZACIÓN DE LA CALIDAD NUTRICIONAL A PARTIR DEL ÍNDICE DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE (HEI). POBLACIÓN DE 18 A 59 AÑOS 11 MESES: ESTUDIO LATINOAMERICANO DE NUTRICIÓN Y SALUD COLOMBIA ELANS-C

Yulieth Adriana Ruiz Pardo

Introducción: debido a que las enfermedades crónicas en Colombia para el año 2018 fueron la primera causa de atención (74,02%) (Ministerio de salud y protección social, 2019), y que el aumento de estas enfermedades se debe entre otros factores dietas malsanas (OMS, 2018b), se hizo necesario determinar la calidad de la dieta a partir de instrumentos que evalúan patrones dietéticos globales basados en el conocimiento previo de las asociaciones entre la dieta y la salud (FINUT, 2018), en este caso, el índice de alimentación saludable HEI el cual permiten evaluar la adherencia de la población a las recomendaciones de las Guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos años GABA.

Pontificia Universidad Javeriana, Colombia

Métodos: este es un estudio descriptivo analítico transversal, fundamentado en el Estudio Latinoamericano Nutrición y Salud Colombia ELANS-C, con un total de 1077 participantes con edades entre los 18 a 59 años 11 meses.

Resultados: se evidenció que la población colombiana presenta un alto consumo de cereales, raíces, tubérculos, plátanos, grasas, azúcares y sodio; un bajo consumo de frutas, verduras, lácteos, derivados lácteos y carnes, y un casi nulo consumo de frutos secos y semillas.

Conclusión: la dieta de la población colombiana de 18 a 59 años 11 meses esta lejos de ser óptima con una puntuación HEI de 64 para las mujeres y 63 para los hombres.

Palabras clave: índice de alimentación saludable, enfermedades crónicas, calidad nutricional.

Abstract ID: 83

EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL DEL PACIENTE PEDIÁTRICO CON LEUCEMIA LINFOCÍTICA AGUDA AL MOMENTO DEL DIAGNÓSTICO

Natalia Milena Barreto Escobar, Ana Mercedes Martínez Jaimés, Carlos Alberto Pardo González, Nelson Eduardo Aponte Barrios

Introducción: al abordar pacientes pediátricos con leucemia linfocítica aguda (LLA) es importante considerar los cambios metabólicos y fisiológicos que se presentan por la patología, que originan variaciones en el metabolismo de nutrientes y las reservas corporales, derivando en alteraciones del estado nutricional que afectan la eficacia del tratamiento y la morbimortalidad.

Objetivo: caracterizar el estado nutricional de pacientes pediátricos con LLA, al momento del diagnóstico, por medio de indicadores antropométricos, clínicos, bioquímicos y de ingesta alimentaria.

Métodos: estudio observacional con pacientes diagnosticados con LLA en la Fundación Hospital Pediátrico La Misericordia entre enero de 2018 y octubre de 2019, donde se evaluaron a partir de historia clínica indicadores antropométricos, clínicos, bioquímicos y de ingesta alimentaria.

Nutrición y Dietética, Universidad Nacional de Colombia, Colombia.
Docente Universidad Nacional de Colombia, Facultad de Medicina, Departamento de Nutrición Humana, servicio de oncohematología Fundación Hospital Pediátrico la Misericordia, Fundación Hospital Pediátrico la Misericordia, Colombia

Resultados: se evaluaron 122 participantes donde 54,9% eran varones, 22,4% presentaban desnutrición aguda, 25,5% retraso en talla. 17,2% sobrepeso, y 2,4% obesidad. No se encontraron alteraciones en indicadores bioquímicos. Los signos clínicos más prevalentes fueron silueta delgada, disminución del tejido subcutáneo y palidez conjuntival. 41,8% de los participantes presentaron disminución del apetito. Se evidenció concordancia moderada entre peso para la talla con pliegue cutáneo del tríceps (PCT) (K 0,454), IMC con circunferencia del brazo (K 4,441), IMC con PCT (K 0,426) y peso para la talla con apariencia general (K 0,528).

Conclusiones: los participantes se encontraban mayormente en estado eutrófico, sin embargo, se presentó alta prevalencia de desnutrición aguda, que está sobre los valores nacionales para la población sana, infiriendo que la LLA propicia estados de desnutrición y factores asociados como la pérdida de peso.

Palabras clave: estado nutricional, evaluación nutricional, leucemia linfocítica, malnutrición



Abstract ID: 93

PROPUESTA DE PROTOCOLO PARA EL SOPORTE NUTRICIONAL PARENTERAL EN NEONATOS PARA LA E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LA SAMARITANA

Natalia Camila Gómez Melo, Víctor Mauricio García Barriga, Ilvar José Muñoz Ramírez, John Alexander Báez Baquero

Introducción: la nutrición parenteral es un componente esencial para el adecuado crecimiento y desarrollo del prematuro extremo, prematuro o recién nacido a término, cuyas necesidades nutricionales y calóricas diarias no es posible suplirlas por vía oral o enteral a causa de una condición que compromete el funcionamiento del tracto gastrointestinal, o en general el pronóstico del paciente. Lograr el consumo recomendado de nutrientes por esta vía es un gran desafío, que aumenta aún más cuando el personal de salud a cargo no tiene el conocimiento, experiencia o claridad suficiente en el tema.

Objetivo: brindar asistencia a los profesionales de la salud en el soporte nutricional de cada neonato que lo precise mediante la creación de un protocolo.

Métodos: se recurrió a un panel de expertos en el tema que se reunió, discutió, y llegó a un consenso sobre diferentes tópicos comprendidos en la ruta de atención de soporte nutricional parenteral en neonatos. Dicha metodología es conocida como Panel Delphi modificado.

Resultados: la propuesta de protocolo se estructura en 8 secciones, que agrupan 23 recomendaciones como respuesta al mismo número de preguntas.

Conclusiones: como resultado se obtiene una propuesta de protocolo para el manejo de la terapia nutricional parenteral en neonatos, y en caso de su implementación, un apoyo en la labor asistencial del personal de salud en la unidad de neonatología del E.S.E HUS.

Palabras clave: nutrición parenteral; neonato; panel delphi modificado

Universidad Nacional de Colombia, Colombia. E.S.E Hospital Universitario de la Samaritana, Colombia

Abstract ID: 112

DESARROLLO DE UN PROTOTIPO DE ANÁLOGO DE QUESO FRESCO CON SUSTITUCIÓN PARCIAL DE LA MATERIA GRASA LÁCTEA POR ACEITE HÍBRIDO DE PALMA (ELAEIS OLEÍFERA X ELAEIS GUINNEENSIS).

María José Ordoñez Chaparro, Ruby Alejandra Villamil Parra, Lilia Yadira Cortes Sanabria

Introducción: la industria alimentaria se ha enfocado en el desarrollo de productos con inclusión de nutrientes cardioprotectores debido a la alta prevalencia mundial de enfermedades cardiovasculares.

Objetivo: desarrollar un prototipo de análogo de queso fresco con sustitución parcial de la materia grasa láctea por Aceite Híbrido de Palma OxG (AHP) evaluando los efectos en la calidad nutricional, sensorial y características texturales durante su almacenamiento.

Métodos: se formularon dos tratamientos y un control en función del contenido graso. El estudio se desarrolló tres etapas: reformulación del prototipo y caracterización fisicoquímica, evaluación de la vida útil sensorial y caracterización textural.

Resultados: como resultados, se observó un aumento del contenido de ácidos grasos monoinsaturados (AGMI) y una disminución de ácidos grasos saturados en los tratamientos en comparación con el control. A nivel sensorial, la vida útil de los tratamientos disminuyó entre uno y dos días con respecto al control y se observó que el atributo con mayor afectación por la inclusión del AHP fue la apariencia. Los parámetros texturales cambiaron en función del tiempo de almacenamiento para todos los productos.

Conclusión: es posible obtener un prototipo de hasta el 3,6% de reemplazo de grasa láctea por grasa vegetal, con 47,4% de AGMI, una vida útil sensorial de 16 días y afectación mínima de los parámetros texturales, el cual puede ser una opción en el contexto de una alimentación saludable.

Palabras clave: grasas, emulsión, alimentos funcionales, análisis sensorial de vida útil, análisis del perfil de textura.

Pontificia Universidad Javeriana, Colombia

Abstract ID: 113

FORMULACIÓN DE 5 MENÚS SALUDABLES CON INCLUSIÓN DE RECETAS TÍPICAS COLOMBIANAS PARA ADOLESCENTES ENTRE 14 Y 17 AÑOS DEL COLEGIO JOSÉ MÁX LEÓN DE COTA, CUNDINAMARCA

Alejandra Santos Maldonado, Ruby Alejandra Villamil Parra, Alba Lucía Gómez Rueda.

Introducción: los hábitos alimentarios saludables en edades tempranas son fundamentales para tener un mejor estado de salud en la adultez.

Objetivo: proponer 5 menús saludables con inclusión de recetas típicas colombianas para fines de semana y vacaciones para adolescentes entre 14 y 17 años del Colegio Jose Máx León.

Métodos: la investigación fue de tipo experimental descriptiva. Se evaluó la aceptabilidad de 10 preparaciones con inclusión de recetas típicas colombianas, al inicio en adolescentes, debido al Covid-19 no se recolectó el 100% de los datos, posteriormente se tomó una familia colombiana de 5 personas. Se empleó el programa Statgraphics Centurión XVI y se aplicó el índice de alimentos ricos en nutrientes (NFR 6.3). Se formuló una propuesta de socialización para padres de familia y adolescentes y el diseño de contenidos de un recetario (e-book).

Resultados: los resultados mostraron que las 10 preparaciones tienen 84,6% de aceptabilidad evaluando la apariencia, el sabor y el olor. El NFR de las preparaciones fue 70% medio, 20% en bajo y 10% en alto, el contenido de nutrientes a promover fue mayor con respecto a los nutrientes a limitar. La propuesta de socialización y el diseño de contenidos del e-book pretenden mejorar las prácticas alimentarias y culinarias del hogar en conjunto con las políticas alimentarias del colegio.

Conclusión: las preparaciones típicas colombianas son saludables y aceptadas sensorialmente por la población, por tanto, se pueden incorporar en un menú saludable para adolescentes del Colegio José Máx León en fines de semana y vacaciones.

Palabras clave: alimentación, gastronomía colombiana, análisis sensorial, calidad nutricional, adolescente.

Pontificia Universidad Javeriana, Colombia

Abstract ID: 114

PROPUESTA DE UN CICLO DE MENÚS DE LONCHERAS SALUDALES CON INCLUSIÓN DE RECETAS TÍPICAS COLOMBIANAS PARA LA POBLACIÓN ESCOLAR DEL COLEGIO JOSÉ MÁX LEÓN DE COTA CUNDINAMARCA

Estefanía Gomez Cruz

Objetivo: determinar si el diseño e implementación de preparaciones típicas colombianas en loncheras son de aceptabilidad en la población escolar del Colegio José Max León.

Métodos: la investigación fue de tipo mixto con prueba de ensayo sensorial, la unidad de análisis correspondió a las preparaciones típicas incluidas en el ciclo de menús. Se desarrolló en cuatro etapas i) Diseño del menú patrón y ciclo de menús, y para la calidad nutricional de las preparaciones el índice NRF, ii) Estandarización de recetas por triplicado, iii) Evaluación de la aceptabilidad de las preparaciones, aplicando prueba hedónica facial de tres puntos, la cual

se realizó a escolares del Colegio José Máx León y niños de las localidades de Kennedy y Chapinero, debido a la emergencia sanitaria por el COVID 19; para el análisis de resultados de aceptabilidad se aplicó la Prueba de Krustal – Wallis, ix) Definir una propuesta de socialización de alimentación saludable.

Resultados: los resultados arrojaron aceptabilidad global de las recetas y según el índice nutricional, las preparaciones son positivas para la promoción de alimentación saludable y rescatar la memoria gastronómica, se planteó una propuesta de socialización dirigida a los padres.

Conclusiones: la propuesta del ciclo de menús con inclusión de las preparaciones típicas, para los escolares, es saludable y contribuye al rescate de la memoria gastronómica.

Palabras clave: alimentación saludable, recetas típicas colombianas, calidad sensorial, calidad nutricional, escolares

Pontificia Universidad Javeriana, Colombia.

Abstract ID: 117

DIABETES MELLITUS TIPO 2, HIPERTENSIÓN ARTERIAL Y ENFERMEDAD PULMONAR OBSTRUCTIVA CRÓNICA Y SU ASOCIACIÓN CON EL TIEMPO DE ESTANCIA HOSPITALARIA.

Andrés Felipe Martínez López, Laura Catalina Saray Lara

Introducción: la diabetes mellitus 2, la hipertensión arterial y la enfermedad pulmonar obstructiva crónica son condiciones asociadas de manera independiente con la estancia hospitalaria, sin embargo se desconoce su efecto combinado sobre el tiempo de hospitalización.

Objetivo: identificar la relación entre el Tiempo de estancia hospitalaria y la presencia de Diabetes Mellitus 2, Enfermedad Pulmonar Obstructiva Crónica y/o Hipertensión arterial al ingreso hospitalario de pacientes adultos.

Métodos: estudio de cohorte prospectivo donde participaron hombres y mujeres entre 18 y 101 años, hospitalizados en una clínica privada de Bogotá durante el año 2018; la exposición fue la presencia de una o más de las comor-

bilidades y el desenlace fue el Tiempo de estancia Hospitalaria. También se midió el índice de Charlson, y estado nutricional.

Resultados: participaron 61 pacientes, con edad promedio de $59,6 \pm 23,1$ años. El 42,6% tenían como comorbilidad Hipertensión Arterial, Enfermedad Pulmonar Obstructiva Crónica y/o Diabetes Mellitus 2, el 24,6% estaban sin comorbilidad. La estancia hospitalaria global fue de $5,8 \pm 0,2$ días, siendo de $4,6 \pm 0,1$ días en los pacientes con diabetes, Hipertensión Arterial y/o Enfermedad Obstructiva Crónica, mientras que en pacientes sin comorbilidad fue de $6,5 \pm 3,5$ días.

Conclusión: en el estudio no se encontró asociación entre el Tiempo de estancia hospitalaria y la presencia de Diabetes Mellitus, Enfermedad Pulmonar Obstructiva Crónica y/o Hipertensión Arterial al ingreso hospitalario de pacientes adultos.

Palabras claves: diabetes mellitus, hipertensión, enfermedad pulmonar obstructiva crónica, hospitalización, tiempo de internación.

Universidad El Bosque, Colombia

Abstract ID: 118

RELACIÓN ENTRE EL CONTENIDO DE MERCURIO, CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y EL PRECIO DE CONSERVAS DE PESCADO EXPENDIDAS EN UN MERCADO MAYORISTA

Marco Antonio Sanchez Gaspar

Introducción: el mercurio y sus compuestos son extremadamente tóxicos para los seres humanos, los ecosistemas y la vida silvestre. Es considerado un metal pesado con un alto grado de toxicidad, que debido a su proceso de biomagnificación suele contaminar a las especies marinas formando un ciclo de contaminación hasta ser ingerido bajo la forma de metil mercurio por los humanos a través de la dieta.

Objetivo: determinar la relación entre el contenido de mercurio, las características fisicoquímicas y el precio en conservas de pescado expendidas en un Mercado Mayorista.

Métodos: estudio de tipo Cuantitativo, Analítico, Observacional, Transversal y Prospectivo con muestreo probabilístico. Lugar: Mercado Mayorista de Productores de Santa Anita, Lima. Muestra: formada por 32 latas

de conservas tipo grated, las cuales han sido seleccionadas de manera aleatoria, a partir de puestos de venta constituidos formalmente y fueron elegidos, según precios de venta, teniendo precios desde S/ 1.5 - S/4.5 soles, a partir de especies como el: Atún, caballa, sardina y jurel. El análisis estadístico utilizó la prueba de normalidad de Shapiro-Wilk, la prueba de Correlación de Pearson (r) y Spearman (rho).

Resultados: el valor promedio de mercurio más alto se encontró en la especie caballa con una media de 0.32 ± 0.03 ppm y el valor más bajo fue la especie atún y jurel ambas con una media de 0.28 ± 0.03 ppm.

Conclusiones: existe una correlación positiva entre el contenido de mercurio y las características fisicoquímicas. Así como también existe una correlación negativa entre el contenido de mercurio y el precio.

Palabras clave: mercurio, características fisicoquímicas, especies de pescado, precio.

Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Perú.

Abstract ID: 119

DESARROLLO DE PROTOTIPOS DE SAZONADORES CON INGREDIENTES NATIVOS Y TRADICIONALES COLOMBIANOS PARA LA REDUCCIÓN DE SAL EN LA PREPARACIÓN DE ARROZ (ORYZA SATIVA) Y PAPA (SOLANUM TUBEROSUM)

Leidy Paola Fuentes Feliciano

Introducción: el consumo excesivo de sodio se ha visto relacionado con tener mayor riesgo a desarrollar enfermedades como la hipertensión arterial, generando un interés en salud pública y así creando estrategias para reducir el consumo de sal/sodio en la población colombiana. Entre estas estrategias está incluir diferentes alimentos tradicionales en su forma original o en polvo, para mejorar el sabor de diferentes alimentos, pero por falta de información no se incluyen también en estas mezclas alimentos nativos que cuentan con propiedades organolépticas que ayudan a potenciar ciertos sabores.

Objetivo: desarrollar dos prototipos de sazonadores incluyendo alimentos nativos y tradicionales colombianos para la reducción de sal en la preparación de arroz y papa.

Métodos: se implementó la metodología para desarrollo de nuevos productos (DNP), partiendo de la caracterización de las prácticas de consumo de arroz, papa y sazonadores procesados de la población objetivo, para proponer tres formulaciones para arroz y papa con una base de alimentos tradicionales y un activo de alimentos nativos, en donde se realizó un modelamiento matemático para el secado de los alimentos utilizados en el activo y así teniendo un producto final validándolo mediante una evaluación sensorial con una población no entrenada.

Resultados: los participantes prefirieron la muestra que contenía 5% de sal en el arroz blanco y para la papa a la francesa 0% de sal.

Conclusión: es posible hacer la reducción de sal en estas preparaciones incluyendo la sal en bajas proporciones acompañado de alimentos tradicionales y nativos.

Palabras clave: alimentos nativos, alimentos tradicionales, condimento, Oryza sativa, Solanum tuberosum

Pontificia Universidad Javeriana, Colombia

Abstract ID: 122

CONSUMO ALIMENTARIO DE LOS DEPORTISTA DE LUCHA OLÍMPICA DE LA CATEGORÍA MAYORES EN LA LIGA DE LAS FUERZAS ARMADAS EN SANTIAGO DE CALI- COLOMBIA

Zulma Delgado

Introducción: la lucha olímpica es un deporte de contacto que se caracteriza por las divisiones de peso. En ocasiones sus conductas alimentarias pueden ser peligrosas, generando problemas serios para su salud y rendimiento deportivo.

Objetivo: el propósito del estudio fue identificar las características alimentarias y de consumo en los distintos periodos de pre-competencia, competencia y pos-competencia de deportistas de lucha olímpica.

Métodos: se realizó una investigación cuantitativa, observacional de enfoque descriptivo de corte transversal. Se evaluó los hábitos de consumo e ingesta alimentaria de 28 deportistas, a través de tres recordatorios de 24

horas, uno en cada periodo, un cuestionario de frecuencia de consumo y un cuestionario sobre comportamiento alimentario.

Resultados: los aportes calóricos están por debajo a lo recomendado para el deporte, el macronutriente más afectado fue los carbohidratos (4,6 g/kg/día) cuyo consumo estuvo por debajo de lo recomendado, encontrando un déficit energético. El consumo de lípidos fue de (1.2g/kg/día) por encima de la recomendación y los aportes de proteínas en ocasiones superan los ideales. Las características de la dieta de los deportistas fueron poca preferencia en el consumo de frutas y verduras, consumo regular de alimentos cárnicos y cereales.

Conclusiones: los deportistas que compiten en deportes de combate, recurren a la restricción calórica, en los días previos a la competición, con el objetivo de ajustar su peso a la categoría en la que pretenden competir.

Palabras clave: lucha olímpica, alimentación, hábitos alimentarios, energía.

Escuela Nacional Del Deporte, Colombia

Institución Universitaria Escuela Nacional del Deporte, Colombia

Abstract ID: 124

SÍNDROME DE REALIMENTACIÓN EN PACIENTES ADULTOS CON NUTRICIÓN ENTERAL TOTAL EN EL HOSPITAL REGIONAL DE OCCIDENTE, QUETZALTENANGO, GUATEMALA, 2019.

Alyz Gómez Morales

Introducción: el síndrome de realimentación es el conjunto de alteraciones electrolíticas y metabólicas secundarias al tratamiento nutricional que ocurren durante la repleción nutricional. El síndrome debe preverse en casos de desnutrición o ayuno, situación contemplada en la mayoría de los pacientes hospitalizados en Guatemala.

Objetivos: determinar el nivel de riesgo e incidencia de síndrome de realimentación en los participantes del estudio.

Métodos: estudio descriptivo, cuantitativo y longitudinal, con una muestra de 43 pacientes mayores de 18 años, hospitalizados por patologías que no incluían aquellas con limitación en la absorción de electrolitos y con tratamiento nutricional enteral total. Por medio de una encuesta se registraron los

datos generales, clínicos y antropométricos. Se realizaron pruebas séricas de fósforo, potasio, magnesio, sodio y albúmina, al cumplir las 24 y 72 horas del inicio del tratamiento nutricional.

Resultados: alrededor del 30% de los pacientes presentó un riesgo bajo de presentar el síndrome, el 51% un riesgo alto y otro 5% un riesgo muy alto. Del grupo de pacientes que si presentaron el síndrome, el 74% lo hizo durante las primeras 24 horas de la terapia nutricional.

Conclusiones: el 86% de los participantes presento riesgo de desarrollar el síndrome, el cual se encuentra mediado por el alto consumo de alcohol, inanición prolongada y alteraciones electrolíticas previo al inicio de la terapia nutricional. La incidencia absoluta y relativa concibe 10 casos por mes, lo que significa 22 casos por cada 100 pacientes.

Palabras clave: síndrome de realimentación, hipofosfatemia, nutrición enteral total

Universidad Rafael Landívar, Guatemala.

Abstract ID: 128

SÍNTOMAS DE TRASTORNOS DE CONDUCTA ALIMENTARIA EN MUJERES QUE SOLICITAN PROCEDIMIENTOS DE CONTORNO CORPORAL EN MEDELLÍN-COLOMBIA

John Irvin Sánchez López

Introducción: los trastornos de conducta alimentaria (TCA) son enfermedades complejas, de etiología multifactorial, más frecuentes en mujeres. Algunos están caracterizados por alteraciones en la percepción de la imagen corporal y exceso de peso, motivando a la solicitud de procedimientos de contorno corporal (PCC).

Objetivo: explorar la frecuencia de síntomas de TCA en solicitantes de (PCC), en un centro de estética de Medellín-Colombia.

Métodos: estudio trasversal, con muestra por conveniencia. Participaron 107 mujeres entre 18 y 50 años, solicitantes de (PCC), entre octubre 2019 y febrero 2020, previa explicación y firma del consentimiento informado. Durante la consulta inicial, se tomaron medidas antropométricas y posteriormente diligenciaron un formulario por correo electrónico, con datos sociodemográficos,

de salud, estilo de vida, frecuencia simple de consumo de alimentos y se aplicó la versión española del Eating Disorders Examination Questionnaire (S-EDE-Q). Los datos se analizaron mediante frecuencias relativas y medidas de resumen, además se realizó análisis bivariado a partir de la significación clínica, como variable dependiente.

Resultados: se encontró significación clínica global para riesgo de TCA en 6,5% de las participantes y en cada subescala del S-EDE-Q (restricción: 3,7%; preocupación por la comida: 4,7%; por la figura: 36,4% y por el peso: 20,6%). El 98% de las participantes reportó por lo menos un síntoma relacionado con estos trastornos.

Conclusiones: los resultados indican la presencia de síntomas y casos probables de TCA, en mujeres solicitantes de (PCC); se sugiere implementar protocolos de tamizaje en la práctica de la medicina estética para confirmar los casos probables.

Palabras clave: trastornos de alimentación y de la ingestión de alimentos, estética, contorno corporal, ede-q versión española

Universidad de Antioquia, Colombia

Abstract ID: 132

HABLANDO DEL SÍNDROME DE TURNER: ¿ES IMPORTANTE EL ABORDAJE NUTRICIONAL EN ESTOS PACIENTES?

Valentina Marysol Cuevas Cuevas

Introducción: el Síndrome de Turner (ST) se define como un trastorno cromosómico que afecta al fenotipo femenino con una incidencia que oscila desde 1 por cada 1500 hasta 1 por cada 5000 recién nacidas vivas.

Objetivo: determinar el abordaje nutricional y su importancia en el Síndrome de Turner en todos los grupos etáreos para el mejoramiento del estado nutricional y la calidad de vida de los pacientes.

Métodos: para esta revisión se utilizó información disponible en las bases de datos y plataformas como Science Direct, Scielo, PubMed, AEPED, AAP News & Journals Gateway, Wiley Online Library, Revista Pediátrica del Hospital de Niños de Buenos Aires, Turner Syndrome Society, Stanford Medicine,

National Institute for Health and Care Excellence (NICE), Turner Syndrome Support Society, European Society of Endocrinology, Oxford Academy, National Library of Medicine, American Journal of Roentgenology, Karger, Redalyc, entre otros en idioma inglés y español.

Resultados: los estudios demuestran que la nutrición es una ciencia fundamental en el actuar de los riesgos y en la prevención de enfermedades. Recalcando la importancia del diagnóstico temprano del Síndrome de Turner como primera línea.

Conclusión: la nutrición sí es importante para el abordaje multidisciplinario en el ST, tomando como punto de partida la evaluación médica para el actuar en el tratamiento dietoterapéutico.

Palabras clave: síndrome de turner, nutrición, enfermedades cardiovasculares, diabetes, enfermedad celíaca

Universidad Nacional Autónoma de Honduras

Abstract ID: 136

ASOCIACIÓN ENTRE EL NIVEL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y EL ESTADO NUTRICIONAL DEL BINOMIO MADRE-HIJO QUE ASISTEN A UN PROGRAMA MADRE CANGURO EN BOGOTÁ, COLOMBIA

Bleidy Otero Carvajal, Laura Rodríguez Cano

Objetivo: determinar la asociación existente entre el nivel de Seguridad Alimentaria y el estado nutricional del binomio madre-hijo en un Programa Madre Canguro de un hospital de Bogotá, Colombia.

Métodos: diseño observacional de corte trasversal. Se estudió la población de binomios Madre-Hijo pertenecientes al Programa Madre Canguro de una institución de salud de Bogotá, clasificados en fase I (desde nacimiento hasta fecha probable de parto o hasta 2.500 gramos) y fase II (de fecha probable de parto hasta primer año de edad corregida). Se evaluaron características sociodemográficas, obstétricas, nivel de seguridad alimentaria según Escala Latinoamericana y Caribeña de Seguridad Alimentaria (ELCSA) y estado nutricional considerando peso y longitud/talla. Se realizaron análisis estadísticos

de tipo descriptivo y posteriormente inferenciales usando modelos multivariados para identificar asociaciones potenciales entre variables estudiadas y el estado nutricional del binomio.

Resultados: 208 binomios fueron incluidos en el estudio, se identificó un nivel de inseguridad alimentaria en 41,5% (n=83). No se evidenciaron asociaciones estadísticamente significativas para la población en fase I. Para los binomios de la fase II, se observó que un estado de inseguridad alimentaria está asociado a un estado nutricional inadecuado en la madre (OR=2,156, p=0,040) y a un peso inadecuado para la talla del bebé adecuado (OR=2,456, p=0,04).

Conclusiones: se identificaron asociaciones potenciales entre la seguridad alimentaria y el estado nutricional en la población de estudio que requieren de investigaciones de carácter longitudinal y un mayor tamaño muestral para su verificación.

Palabras clave: seguridad alimentaria, programa madre canguro, estado nutricional, escala latinoamericana y caribeña de seguridad alimentaria

Universidad Nacional de Colombia, Colombia

Abstract ID: 141

CAMBIOS EN EL ACCESO A LOS ALIMENTOS E INSEGURIDAD ALIMENTARIA EN LA POBLACIÓN CAUCASIANA POR EL CONFLICTO ARMADO

Laura Salazar Olivares

Introducción: la alimentación es un acto indispensable en la vida de las poblaciones, no obstante, su importancia, cuando se presentan situaciones conflictivas, se pueden dar cambios en la forma de alimentación de las poblaciones. Una de dichas situaciones es el conflicto armado que ha causado, desde hace décadas, inseguridad alimentaria en Colombia. Una de las regiones que ha sido afectada es el Bajo Cauca antioqueño.

Objetivo: esta investigación se realizó con el fin de interpretar los cambios en la alimentación y la inseguridad alimentaria por el conflicto armado en la población caucasiana.

Métodos: su abordaje fue cualitativo, con método de etnografía focalizada y técnicas como la entrevista semiestructurada y la observación participante.

Universidad de Antioquia, Colombia

Resultados: el desplazamiento forzado es una de las principales consecuencias del conflicto armado, lo cual genera que la población rural se vea obligada a dejar sus tierras causando una disminución en la producción de alimentos y en el sustento económico y alimentario de muchas familias, lo que, a su vez, genera desabastecimiento y escasez de alimentos en la zona urbana. Así es entonces, como paulatinamente en esta población se va dando una transformación en sus prácticas y cultura alimentaria.

Conclusiones: factores sociales como el conflicto armado genera desplazamiento entre las poblaciones afectadas, lo cual acarrea disminución en la producción de alimentos y desabastecimiento en los municipios, que conlleva a inseguridad alimentaria y cambios en las prácticas y cultura alimentaria.

Palabras clave: conflictos armados, prácticas alimentarias, desplazamiento, abastecimiento de alimentos, cultura alimentaria

Abstract ID: 144

RIESGO NUTRICIONAL EN PACIENTES PEDIÁTRICOS MEDIANTE LA HERRAMIENTA STRONG KIDS Y SU RELACIÓN CON LA ESTANCIA HOSPITALARIA EN UNA INSTITUCIÓN DE CUARTO NIVEL DE CALI

Hanna Palacios Borja, Valentina Idarraga Londoño.

Introducción: los pacientes pediátricos con desnutrición pueden presentar mayores complicaciones en su hospitalización, por lo que la identificación del riesgo nutricional desde el ingreso hospitalario es indispensable para lograr una intervención nutricional oportuna en estos pacientes.

Objetivo: describir el riesgo nutricional en pacientes pediátricos mediante la aplicación de la herramienta STRONG kids y su relación con la estancia hospitalaria en una institución de cuarto nivel en Cali.

Metodología: estudio observacional, de cohorte, descriptivo. Participaron 58 pacientes con edades entre 1 mes y menos de 18 años, ingresados al servicio de hospitalización, la unidad hemato oncológica y la UCI en un centro de alta complejidad en Cali. Durante las primeras 48 horas de ingreso a los servicios, a los pacientes se les aplicó la herramienta STRONG kids y se les hizo seguimiento hasta su egreso.

Institución Universitaria Escuela Nacional del Deporte

Resultados: 55,2% fueron del sexo femenino, el 43,1% presentó riesgo nutricional medio, el 37,9% bajo y el 19% elevado. De los participantes que presentaron una estancia hospitalaria menor a 6 días (n=44), el 50% se clasificaron en bajo riesgo nutricional y de aquellos con estancias mayor a 8 días (n=11) el 81,8 % se clasificó con riesgo elevado. Los pacientes con enfermedades infecciosas, respiratorias y gastroenterológicas, presentaron estancias hospitalarias cortas, mientras que los de enfermedades cardiológicas, presentaron estancias hospitalarias largas.

Conclusión: se evidencia una relación entre el riesgo nutricional elevado y la estancia hospitalaria prolongada, por lo que una detección temprana de esta condición en pacientes pediátricos hospitalizados permitirá tomar decisiones de manejo nutricional para contribuir a la disminución de las estancias hospitalarias, teniendo en cuenta sus condiciones clínicas.

Palabras clave: tamizaje nutricional, estancia hospitalaria, desnutrición, pediatría.