

Comunicaciones póster

P1_1. Patrón alimentario de alumnos de 1º ESO de Jávea

Abad MT¹, Bas U², Lloréns C¹, Artés JV²

¹Centro de Salud Pública Denia. ²IES nº 1 Jávea

Objetivos: 1. Conocer patrón alimentario de alumnos 1º de ESO de Jávea. 2. Averiguar nº de niños con sobrepeso-obesidad.

Material y método: Población diana: Alumnos 1º ESO de Jávea (259). Hemos diseñado una encuesta de frecuencia de consumo de alimentos, con 35 ítems incluyendo todos los grupos de alimentos, con cinco respuestas excluyentes según frecuencia. Medimos pliegue tricípital a alumnos, con tres medidas por tres personas entrenadas, obteniendo la media comparándola con la curva ponderal correspondiente a edad 12 años. Considerándose sobrepeso? percentil 85, obesidad? percentil 95.

Resultados: 17,44% sobrepeso (20,15% chicos y 14,72% chicas), 18,21% obesidad (27,9% chicos, 8,52% chicas). %alumnos consumo recomendado: verduras frescas 24%, patatas 31%, arroz 40%, pasta 33%, huevos 29%. % alumnos consumo menor recomendaciones: fruta 50%. %alumnos consumo menor recomendaciones (alguna vez mes o nunca): verduras cocidas 35%, legumbres 42%, pescado 53%, lácteos 19%, frutos secos 59%. % alumnos consumo mayor recomendaciones: pollo 40%, carne roja 49%, embutidos 48%, bollería 53%, postre dulce 59%, fruta conserva 40%, zumo 65%, aperitivos salados 60% (25% diario), chucherías 50% (20% diario), bebidas azucaradas 60% (33% diario).

Conclusiones: Menor % sobrepeso, mayor % obesidad (sobretudo chicos) que otros estudios. Según refleja la encuesta, los niños comen poca verdura, pescado, legumbres, fruta y frutos secos. Consumo aceptable cereales, carne blanca, huevos y lácteos. Consumo en exceso bollería, carne roja-derivados, postres lácteos dulces, zumos, aperitivos, chucherías y bebidas azucaradas.

Palabras clave: Alimentación. Encuesta frecuencia consumo. Adolescentes.

P1_2. Resultados preliminares del estudio sobre la ingesta de líquidos en los jóvenes de la Comunidad Autónoma de Madrid (C.A.M.)

Andres A, Moreno Y, Martin S, Lesmes A, Perales A

Facultad de Medicina UCM

Objetivos: Estudiar hábitos de ingesta de líquidos en la población juvenil sobre frecuencia, tipo, formato y marca de las distintas bebidas del mercado.

Material y método: La muestra poblacional consta de 107 individuos con edades entre 18 y 25 años pertenecientes a la CAM. Tras firmar el consentimiento informado se realizó un recuerdo de 24 horas y una encuesta validadas de frecuencia de consumo de bebidas. Posteriormente se midió talla, peso

y perímetro de cintura siguiendo el protocolo ISAK-GREC-FEMEDE. Los resultados se procesaron mediante una hoja de Cálculo Excel y el soporte informático DIAL para valoración de dietas y cálculos de alimentación.

Resultados: La totalidad de la muestra presenta un índice de masa corporal (IMC) es $21,89 \pm 2,92$ y un perímetro de cintura $72,40 \pm 8,52$. El 100% de la muestra consumen agua y leche, de ellos el 82% es agua de consumo potable. El consumo de zumos es prácticamente diario. El tipo y calidad habitual de leche es de vaca semidesnatada y la forma principal de consumo es con café. Como bebida láctea destaca el yogur líquido y la marca Actimel®. El 95% ingieren refrescos, siendo la cantidad media diaria de 150ml, sabor predominante el de cola y marca líder Coca-Cola®. Un 79% consume alcohol y principalmente durante los fines de semana. La cerveza destaca como bebida de baja graduación y el ron dentro de las destiladas.

Conclusiones: El IMC está dentro de la normalidad. Existen conceptos erróneos en la diferenciación de bebidas lácteas. Habría que vigilar al ingesta de bebidas alcohólicas.

Palabras clave: Líquidos. Jóvenes. Índice de masa corporal.

P1_3. Hábitos alimentarios en bailarines de la Compañía Nacional de Danza

Cabañas MD, Andres A, Moreno Y

Facultad de Medicina. UCM

Objetivos: Si bien es cierto que la danza es una disciplina artística y no deportiva, también es verdad que los bailarines trabajan con sus cuerpos como si de deportistas se trataran. Es por ello por lo que nos disponemos a analizar los hábitos alimentarios de los bailarines de la CND y compararlos con las recomendaciones dietéticas para deportistas.

Material y método: La muestra es de 18 de sujetos cuya edad media es $29,15 \pm 4,37$. Después de firmar el consentimiento informado se les entregó una encuesta de frecuencia de alimentos y bebidas y otra de preparación física. Los resultados se procesaron mediante Excel.

Resultados: Sólo una persona del total de la muestra realiza 5 ingestas al día. Un 28% no desayuna. Toman 2,5 raciones diarias de frutas y verduras. El grupo de los cereales se consume en forma de pasta y arroz. La proteína se ingiere principalmente a través de la carne seguida del huevo y a expensas de un bajo consumo de pescado. Los dulces se eligen 3 veces en semana. La ingesta de líquidos se realiza mediante agua (1,7 litros/día) y refrescos en detrimento de las bebidas deportivas.

Conclusiones: A pesar de tratarse de una población deportista no se alimentan como tal. Preocupan la composición del desayuno, el escaso consumo de frutas y verduras y la alta ingesta de dulces. Podría existir riesgo de bajo aporte de omega3 y alto de grasa saturada.

Palabras clave: Danza. Hábitos alimentarios. Nutrición.

P1_4. Influencia de la publicidad en el hábito del adolescente: estilo de vida y dieta

Franco-Diez FJ

Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Objetivos: Analizar la ingesta calórica y de nutrientes en una población de adolescentes de la ciudad de León (España).

Material y método: Se realiza un recordatorio de 48 horas en una muestra de 156 adolescentes, 70 niños (45%) y 86 niñas (55%) eligiendo el rango de edad de 13 a 18 años por ser cuando se establecen definitivamente los hábitos de estilo de vida, al producirse el alejamiento de la estrecha vinculación familiar que ha estado presente durante la infancia. El tratamiento de la información se realizó mediante el programa Alimentación y Salud (general Asde) y la estadística con SPSS.

Resultados: Las calorías totales aportadas por la dieta media no alcanzan el 85% de las correspondientes a su edad, género y actividad física. La distribución calórica se caracterizó por un consumo alto en grasa (38,2%) y proteínas (16,5 %) y bajo en carbohidratos (45,2%). Debido al consumo de aceite de oliva se ha observado una ingesta adecuada de ácidos grasos monoinsaturados (18 %), aunque también un consumo excesivo de ácidos grasos saturados (13%) y muy bajo de poliinsaturados (6,5%). Toda la población sigue una dieta muy rica en colesterol ya que las cantidades aportadas oscilan entre 432.9 y 535.89 mg/día. El consumo en exceso de grasa, grasa saturada y colesterol, puede resultar un riesgo a largo plazo para el desarrollo de enfermedades cardiovasculares.

Conclusiones: Los mensajes de salud tienen escasa aceptación entre los jóvenes, siendo necesario establecer pautas de intervención más adecuadas, con el fin de contribuir a la salud presente y futura de los adolescentes.

Palabras clave: Publicidad. Alimentos. Adolescencia.

P1_5. Rendimiento escolar en la adolescencia y malos hábitos de consumo: el desayuno

Franco-Diez FJ

IES Sta Maria de Carrizo. León

Objetivos: Conocer la relación entre el desayuno desde un punto de vista cualitativo y el rendimiento escolar.

Material y método: El estudio se realizó en 141 alumnos (70 varones y 71 mujeres) con edades 12 - 13 años, de 1º y 2º de Educación Secundaria Obligatoria (ESO) de un Colegio de la ciudad de León, mediante el recordatorio del desayuno del día anterior. La calidad del desayuno se ha evaluado siguiendo los siguientes criterios: *Buena calidad:* contiene al menos un alimento del grupo de los lácteos, cereales y fruta. *Mejorable calidad:* falta uno de los grupos. *Insuficiente calidad:* faltan dos. *Mala calidad:* no desayuna. La calificación media a final de curso ha sido el criterio utilizado para valorar el aprovechamiento escolar. El análisis estadístico se realizó mediante SPSS. Dicho análisis se compone de una parte descriptiva y una parte inferencial. Para el análisis de diferencias se aplicó el análisis de varianza y el test de Bonferroni y Tukey.

Resultados: La calificación media del alumno aumenta sistemáticamente conforme se avanza en la calidad del desayuno, desde una media de 5,63 en el grupo de desayuno de mala calidad, hasta una media de 7,73 en el grupo de desayuno de buena calidad. Por otra parte, el consumo de alimentos, abundantes en grasas y azúcar, en reemplazo de parte del almuerzo escolar de los adolescentes reduce el aporte de vitaminas y calcio e incrementa un 20% el de energía.

Conclusiones: La calificación media aumenta significativamente cuando la calidad del desayuno pasa de mala o insuficiente a buena (nivel inferencial).

Palabras clave: Rendimiento escolar. ESO. Desayuno.

P1_6. Creencias alimenticias y patrones de consumo de la población adolescente

Pich J¹, Ballester LI², Tur JA³, Thomàs M⁴, Canals R⁴

¹Dpt. Psicología (U. Illes Balears). ²Dpt. Ciències de l'Educació (U. Illes Balears). ³Dpt. Biologia Fonamental (U. Illes Balears). ⁴Dpt. Psicologia (U. Girona)

Objetivos: Se investiga la información nutricional y la actitud hacia alimentos cotidianos de los adolescentes. Estas creencias son contrastadas con la frecuencia declarada de consumo de dichos alimentos.

Material y método: Las opiniones alimenticias adolescentes fueron estudiadas mediante una encuesta escolar aplicada a 1663 sujetos de 11 a 18 años. En ella expresaban sus opiniones acerca de la composición de una dieta correcta y su grado de satisfacción con la propia. Clasificaron también 43 alimentos cotidianos como buenos o malos nutricionalmente, indicando por último la frecuencia de consumo de los mismos.

Resultados: Los resultados demuestran un buen conocimiento de las actuales recomendaciones nutricionales. Igualmente sus actitudes hacia frutas, cereales, legumbres, verduras y lácteos fueron marcadamente positivas, seguidas por frutos secos, carnes y pescados. Los alimentos típicos de la comida rápida, de repostería y bebidas alcohólicas recibieron todas valoraciones negativas. Los alimentos calóricos fueron peor valorados por las chicas. Con la edad aumenta la valoración de verduras y pescado decreciendo la de dulces y comida rápida. Aunque el consumo se ve escasamente afectado por estas actitudes, las chicas declaran consumir con menor frecuencia pescado, carne, alcohol, frutos secos, dulces y comida rápida que los chicos.

Conclusiones: Se discute la poca incidencia de los buenos conocimientos y actitudes nutricionales expresados sobre los hábitos de consumo declarados. A la luz de estos resultados se plantea la posible orientación de intervenciones educativas.

Palabras clave: Nutrición adolescente. Creencias alimenticias. Actitudes nutricionales.

P1_7. Norma social subjetiva sobre alimentación en adolescentes gaditanos

Martínez JM, Rodríguez A, Novalbos JP

Escuela de Ciencias de la Salud. Universidad de Cádiz

Objetivos: Valorar y describir la Norma Social Subjetiva (NSS) (presión social que percibe la persona de su contexto social más próximo) en lo referente a la alimentación en los adolescentes.

Material y método: Estudio observacional, descriptivo y transversal. Población: adolescentes entre 14 y 19 años escolarizados de Cádiz Muestreo aleatorio por conglomerados polietápico. Estudiados 681 sujetos (tamaño mínimo: 365), estudiantes de ESO, Bachillerato y CFGM de 8 centros escolares. Entre otras variables, se estudia la NSS proveniente de padres, profesores y amigos/compañeros (consumo de verduras, frutas, pizzas y hamburguesas) y la Calidad de Dieta Mediterránea (test Kidmed). Se calculan Intervalos de Confianza (95%), prueba T y ANOVA (muestras independientes), ANOVA (medidas repetidas) y Regresión Lineal Múltiple (RLM).

Resultados: Se encuentran diferencias significativas ($p < 0,001$) en la presión (NSS) que se percibe proveniente de padres, profesores y amigos sobre el consumo de los alimentos estudiados. Padres y profesores: mayor consumo de verduras y frutas y menos de pizzas y hamburguesas ($p < 0,001$). Amigos: fenómeno inverso ($p < 0,001$). En chicas: valores significativamente superiores de NSS provenientes de padres y profesorado sobre verduras y frutas y menores sobre pizzas y hamburguesas. Los adolescentes con sobrecarga ponderal perciben una significativamente mayor "presión" sobre el bajo consumo de

pizzas y hamburguesas. En la RLM encontramos que la NSS proveniente de los padres sobre el consumo de verduras es la principal variable que mantiene relación/influencia sobre la calidad de la dieta mediterránea ($p=0,001$).

Conclusiones: a. Existen diferencias significativas en la NSS proveniente de padres, profesorado y amigos sobre el consumo de diferentes alimentos, también según sexo y tipificación ponderal; b. Parece confirmarse la influencia familiar sobre la calidad alimentaria de los adolescentes; c. La NSS parece ser un factor a tener en cuenta a la hora de estudiar los condicionantes de la conducta alimentaria en los adolescentes.

Palabras clave: Norma social subjetiva. Adolescencia. Alimentación.

P1_8. Calidad alimentaria y prevalencia de obesidad en adolescentes escolarizados de Cádiz

Martínez J, Rodríguez A, Novalbos JP

Escuela de Ciencias de la Salud. Universidad de Cádiz.

Objetivos: Valorar y describir la Calidad Alimentaria (Dieta Mediterránea) y la Sobrecarga Ponderal en los adolescentes de Cádiz.

Material y método: Estudio observacional, descriptivo y transversal. Población: adolescentes entre 14 y 19 años escolarizados de Cádiz Muestreo aleatorio por conglomerados polietápico. Estudiados 681 sujetos (tamaño mínimo: 365), estudiantes de ESO/Bachillerato/CFGM de 8 centros escolares, usando cuestionario autoinformado y medición antropométrica. Se estudia la Calidad de Dieta Mediterránea (test Kidmed), edad, sexo, IMC (tablas enKid y Orbegozo) y nivel de estudios y de ocupación laboral de padres y madres. Se calculan Intervalos de Confianza (95%), χ^2 , prueba T y ANOVA.

Resultados: "Dieta mediterránea óptima" en el 26,1%, "necesita mejorar" en el 61,1% y "muy baja calidad" en el 12,8%. Valores muy inferiores al estudio enKid (globalmente y en cada ítem). Mas chicas que consumen verduras ($p<0,001$), y chicos que toman frutos secos ($p<0,001$), desayunan ($p<0,025$), desayunan un lácteo ($p<0,003$) y toman yogures o queso ($p<0,004$). Relación directamente proporcional entre calidad alimentaria (dieta mediterránea) y nivel de estudios de padres ($p<0,003$) y madres ($p<0,006$) y nivel de ocupación laboral de padres ($p<0,008$) y madres ($p<0,003$). Prevalencia de sobrepeso (P85-P97 tablas enKid) 15,9% (13,0-18,7), obesidad (P97) 10,1% (7,8-12,4) y sobrecarga ponderal 26,0% (22,6-29,4). Según tablas Orbegozo: 12,2%, 15,5% y 27,7% respectivamente. Valores superiores de sobrecarga ponderal a los encontrados en estudio enKid. Prevalencia de obesidad superior en sexo femenino 14,4% (10,4-18,9) que en el masculino 6,9% (4,6-9,9) al contrario que enKid y otros. Asociación significativa e inversa entre sobrecarga ponderal e indicadores socioeconómicos.

Conclusiones: En población adolescente gaditana coincide una elevada prevalencia de sobrepeso y obesidad, y una baja calidad de la alimentación, lo que podría hacerla especialmente vulnerable. Parece importante desarrollar intervenciones encaminadas a instaurar hábitos alimentarios saludables.

Palabras clave: Calidad dieta mediterránea. Obesidad. Adolescencia.

P1_9. Calidad mediterránea de la dieta de los adolescentes de las Islas Baleares (Estudio OBIB, 2007-2008)

Martínez E, Bibiloni MM, Llull R, Juárez MD, Pons A, Tur JA

Universitat de les Illes Balears

Objetivos: Analizar la calidad mediterránea de la dieta de los adolescentes de las Islas Baleares.

Material y método: Estudio epidemiológico transversal de una muestra representativa de la población juvenil de las Islas Baleares (12-17 años), a los cuales se les aplicó el cuestionario KIDMED de análisis de calidad mediterránea de una dieta (Serra Majem, *et al.*, 2004).

Resultados: El 28% de los adolescentes de las Islas Baleares sigue una dieta de buena calidad mediterránea (32% varones y 25% mujeres), mientras que la dieta del 41% es pobremente mediterránea (37% varones y 43% mujeres). Los mejores índices de calidad mediterránea se registran en la isla de Menorca, son regulares en Ibiza y mayoritariamente pobres en Mallorca. Estas diferencias geográficas son debidas a las muchachas, pues los muchachos no presentan diferencias entre islas. En Menorca, no se registran diferencias entre sexos, pero en Mallorca e Ibiza, los muchachos siguen una dieta de mayor calidad mediterránea que las muchachas. La mayor calidad mediterránea de la dieta se debe al mayor consumo de vegetales (frescos o cocinados), frutos secos, lácteos y cereales en el desayuno.

Conclusiones: Los adolescentes de las Islas Baleares siguen escasamente el patrón de la Dieta Mediterránea, especialmente las mujeres. (Proyecto FIS 05/1276 financiado por el Ministerio de Sanidad y Consumo).

Palabras clave: Dieta mediterránea. Adolescentes. Islas Baleares.

P1_10. Máquinas expendedoras de alimentos y bebidas y hábitos de consumo entre los universitarios

Torres M, Vilà S

Escola Universitària de Ciències de la Salut. Universitat de Vic

Objetivos: Evaluar los hábitos de consumo de los productos ofertados en las máquinas expendedoras de alimentos y bebidas (MEAB) entre los estudiantes de la Universidad de Vic.

Material y método: Encuesta realizada a 253 estudiantes en las distintas facultades de la universidad. Se recogió información: sociodemográfica, consumo de productos de las MEAB de la universidad, frecuencia de consumo y motivos del mismo y valoración de la oferta disponible. Se calculan las frecuencias relativas, Media/DS y las diferencias se valoran por comparación de proporciones (χ^2 Pearson, p-valores significativos al 95%).

Resultados: Un 72,7% de los encuestados consumen estos productos sin diferencias según género. Los consumidores los toman principalmente por comodidad (48,4%) y los no consumidores porque se llevan alimentos de casa (39,1%) o porque van al bar/restaurante (30,4%). Los productos se consumen mayoritariamente a media mañana (29,2%), entre horas (15,4%), en el desayuno (13,8%) y en la merienda (10,3%), siendo los productos más consumidos: agua, café, refrescos, snacks dulces (bollería) y salados (tipo patatas chips). Un 55,7% de los encuestados refieren que les gustaría recibir información nutricional acerca de los productos disponibles en este tipo de máquinas y que la oferta de alimentos fuera más saludable y variada.

Conclusiones: El consumo de productos de las MEAB en el entorno universitario resulta muy importante. La mejora del perfil nutricional de los alimentos ofertados, así como la implantación de estrategias informativas que proporcionen información nutricional acerca de los alimentos, permitirá que los consumidores puedan hacer una elección alimentaria más saludable.

Palabras clave: Máquinas expendedoras de alimentos y bebidas (MEAB). Hábitos alimentarios. Universitarios.

P1_11. Dieta mediterránea entre los escolares de la comarca de Osona de 8 a 12 años

Torres M, Cirera E, Obradors N

Escola Universitària de Ciències de la Salut - Universitat de Vic

Objetivos: Evaluar si los escolares de Osona siguen un patrón de dieta mediterránea (DM) y analizar los factores asociados al seguimiento.

Material y método: Encuesta realizada a 365 escolares de Osona durante los cursos 2005/2006-2006/2007. Mediante el test Kidmed se clasifican los sujetos en tres categorías según la calidad alimentaria. Este patrón se

estudia en relación al: género, deporte extraescolar, ingesta calórica y comidas principales (número, calidad y lugar). Las diferencias del patrón se valoran por comparación de proporciones (X^2 Pearson) y medias (T-Student) según el caso (p-valores significativos al 95%).

Resultados: Un 46,6% de los escolares realizan DM sin diferencias según género. No se observan diferencias en la ingesta calórica, pero sí en el número de comidas diarias, aumentando el porcentaje que realizan DM a mayor número de comidas (p-valor=0.007). Hacen DM el 9% de los que no desayunan, el 37% de los que desayunan en casa o en la escuela y el 50% de los que lo hacen en ambos lugares (p-valor=0.002), sin diferencias según la calidad del desayuno. Hay un mayor seguimiento de DM entre los que siempre comen en el mismo lugar, bien sea en casa o en el comedor escolar (p-valor=0.019). Respecto al ejercicio extraescolar, un 35% de los que lo practican y un 5% de los que no, siguen DM (p-valor=0.006).

Conclusiones: Aunque un alto porcentaje de la población estudiada realiza dieta mediterránea, habría que promocionar aquellos factores asociados a su seguimiento: número de comidas diarias, lugar de las mismas y deporte extraescolar.

Palabras clave: Dieta mediterránea. Test Kidmed. Escolares.

P1_12. Estudio Nutrición en adolescentes de secundarias públicas. Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, México

Bezares VR, López EJ, Domínguez R, Yong FF, Cruz NI

Escuela de Nutrición UNICACH

Objetivos: Determinar mediante métodos antropométricos, dietéticos y clínicos el estado nutricional de los adolescentes de secundarias oficiales de Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, México; para identificar factores condicionantes.

Material y método: Investigación transversal, descriptiva aplicada a campo con encuesta socioeconómica nutricional y de observación. Criterio inclusión: estado nutricional adolescentes, secundarias públicas Tuxtla Gutiérrez, escolarizado, generales, turno matutino, vespertino, sector federal y estatal. Criterio exclusión los que no cumplieran con los anteriores. Universo: 12,000 alumnos. Muestra 10%, edades: 12 a 16, ambos sexos; estadístico aleatorio estratificado, aplicación de encuestas. Variables: peso, talla, edad; socioeconómico, cultural, enfermedades frecuentes, dieta de tres días. Equipos antropométricos, papelería, programas de cálculo dietético.

Resultados: Dieta pobre en nutrientes, similitud de consumo de alimentos, frecuencia, tipo de preparación, malos hábitos alimentarios, consumo bajo de hierro. Presencia de desnutrición leve a moderada, sobrepeso y obesidad en adolescentes de clase socioeconómica media alta y media; mayor tendencia de sobrepeso y obesidad en adolescentes de clase social media baja y baja. Antecedentes familiares de diabetes, obesidad e hipertensión arterial dentro de la familia.

Conclusiones: Adolescencia, tiempo para reestructurar hábitos alimenticios, atención primaria a la salud. Los 320 días del año de educación formal, en la secundaria, deben ser utilizados para el fomento de escuelas saludables. Estudio que refleja presencia de enfermedades metabólicas en la familia, que requiere de atención preventiva en adolescentes. Situación actual del adolescente en materia de alimentación y nutrición proyecta a mediano plazo, la situación de adultos, hacia desórdenes alimenticios y consecuentes problemas de salud.

Palabras clave: Adolescentes. Secundarias. Nutrición.

P1_13. Hábitos alimentarios en un grupo de estudiantes de nutrición

Jáuregui I¹, Bolaños P²

¹Universidad Pablo de Olavide, Sevilla. ²Instituto de Ciencias de la Conducta, Sevilla

Objetivos: Valorar en qué medida los conocimientos de nutrición garantizan conductas acordes con un patrón alimentario saludable.

Material y método: Estudio descriptivo, transversal, realizado con 50 estudiantes de segundo curso de la Diplomatura de Nutrición Humana y Dietética en Sevilla (España). La recogida de datos sobre la ingesta diaria de alimentos se realizó siguiendo la técnica del recuento de 24 horas y se utilizaron dos tablas de composición de alimentos para el cálculo de los aportes. El análisis estadístico se llevó a cabo mediante el paquete SPSS, versión 16.

Resultados: En más de la mitad de los casos hay un ayuno completo entre el desayuno y el almuerzo, un 16% de los alumnos tampoco toma nada durante la tarde y en el 20% de los casos la alimentación diaria consiste en desayuno, almuerzo y cena. Desde el punto de vista energético hay un patrón hipocalórico y en cuanto a los macronutrientes un exceso de ingesta de grasas y proteínas. La ingesta de fibra está por debajo de las recomendaciones actuales y son asimismo deficientes las ingestas de hierro, en casi un 60%, de calcio y de ácido fólico.

Conclusiones: La presión social y las modas alimentarias tienen mayor peso a la hora de determinar las actitudes y comportamientos frente a la comida que el hecho de disponer de adecuados conocimientos sobre la materia. No parece que disponer de tales conocimientos, incluso como en nuestra muestra a un nivel técnico, garantice unas adecuadas actitudes y consiguientemente una saludable conducta alimentaria.

Palabras clave: Hábitos. Conductas. Estudiantes.

P1_14. Adecuación de la ingesta de los adolescentes de las Islas Baleares a las ingestas diarias recomendadas para la población española (Estudio OBIB, 2007-2008)

Llull R, Bibiloni MM, Martínez E, Juárez MD, Pons A, Tur JA

Universitat de les Illes Balears

Objetivos: Evaluar la ingesta de los adolescentes de las Islas Baleares y su adecuación a las Ingestas Diarias Recomendadas para la población española.

Material y método: Estudio transversal de nutrición a una muestra representativa de la población juvenil de las Islas Baleares (12-17 años). La encuesta abarcó aspectos socio-demográficos, evaluación antropométrica, nutricional y bioquímica, así como la percepción de la imagen corporal. La ingesta de alimentos se recogió mediante un recordatorio de 24 horas. Se comparó con las Ingestas Diarias Recomendadas para la población española para estos grupos de edad.

Resultados: El porcentaje de adolescentes que presentan unas Ingestas Diarias inferiores a las Recomendadas son 75,3% energía, 7,9% proteínas, 52,6% fósforo, 96,6% calcio, 68,1% hierro, 6,3% selenio, 90,7% yodo, 73,0% zinc, 83,3% vitamina A, 37,7% tiamina, 47,6% riboflavina, 33,3% vitamina B6, 17,0% vitamina B12, 45,8% vitamina C, 92,8% vitamina D, 76,4% vitamina E, 40,5% niacina, 51,4% ácido pantoténico y 90,0% ácido fólico. Los hombres ingieren más energía, vitamina A, C, y E que las mujeres y éstas más fósforo, hierro, selenio, B12 y ácido pantoténico. Se registra un déficit grave (<1/3 IDR) de calcio para el 26,8% de la población, vitamina A 26%, vit. C 12,9%, vit. D 56,2%, vit. E 10,1% y ácido fólico 22,6%. Estos resultados se observan en ambos sexos.

Conclusiones: Los adolescentes de las Islas Baleares deberían mejorar su ingesta de vitaminas y minerales y moderar la ingesta de alimentos proteicos. Proyecto financiado por el Ministerio de Sanidad y Consumo (ref.: FIS 05/1276).

Palabras clave: Ingestas diarias recomendadas. Adolescentes. Illes Balears.

P1_15. Adecuación de la ingesta de los adolescentes de las Islas Baleares a los objetivos nutricionales para la población española (Estudio OBIB, 2007-2008)

Llull R, Juárez MD, Bibiloni MM, Martínez E, Pons A, Tur JA
Universitat de les Illes Balears

Objetivos: Evaluar la ingesta de los adolescentes de las Islas Baleares y su adecuación a las Ingestas Diarias Recomendadas para la población española.

Material y método: Estudio transversal de nutrición a una muestra representativa de la población juvenil de las Islas Baleares (12-17 años). La encuesta abarcó aspectos socio-demográficos, evaluación antropométrica, nutricional y bioquímica, así como la percepción de la imagen corporal. La ingesta de alimentos se recogió mediante un recordatorio de 24 horas. Se comparó con los objetivos nutricionales para la población española (SENC 2001).

Resultados: El nivel de cumplimiento de los objetivos nutricionales para la población española son: IMC 77%, hidratos de carbono 23,3%, fibra 4,2%, lípidos 16,9% (de los cuales ácidos grasos saturados 9,3%, ácidos grasos monoinsaturados 77,6%, ácidos grasos poliinsaturados 23,7% y colesterol 53,4%), sal 80,1%, calcio 21,4% y ácido fólico 6,1%. Tan sólo un 19,5% y un 18,4% tienen una ingesta correcta de verduras y frutas. Un 92,8% cumple con los objetivos de alcohol y un 56,4% de dulces.

Conclusiones: Los adolescentes de las Islas Baleares deberían incrementar su consumo de hidratos de carbono, fibra, ácidos grasos poliinsaturados, calcio, ácido fólico y frutas y verduras. En cambio, deberían moderar el consumo de ácidos grasos saturados y dulces. (Proyecto FIS 05/1276 financiado por el Ministerio de Sanidad y Consumo).

Palabras clave: Objetivos nutricionales. Adolescentes. Illes Balears.

P1_16. Influencia de la actividad física en la calidad de la dieta de un colectivo de jóvenes

Perea JM, Navia B, Aparicio A, Bermejo LM, Lopez AM, Ortega RM
Dpto. de Nutrición I, UCM

Objetivos: Influencia de la actividad física en la calidad de la dieta de un colectivo de jóvenes.

Material y método: Se ha estudiado un colectivo de 222 jóvenes de ambos sexos (18 a 30 años) de la Comunidad de Madrid, realizando un estudio dietético (Registro del consumo de alimentos durante 3 días) y de actividad física, lo que permitió agrupar a los individuos en dos grupos de actividad: sedentarios y activos.

Resultados: Las mujeres con mayor actividad tenían una ingesta mayor de cereales ($p < 0.001$) y menor del grupo de aceites ($p < 0.05$). Los hombres con mayor actividad tenían ingestas mayores del grupo de cereales ($p < 0.001$), lácteos ($p < 0.01$) y frutas ($p < 0.01$). La ingesta energética fue mayor en el grupo más activo, tanto en mujeres ($p < 0.05$) como en varones ($p < 0.001$). Al estudiar el perfil calórico se observa que el porcentaje de calorías aportadas por los hidratos de carbono es mayor en las mujeres ($p < 0.05$) y hombres ($p < 0.001$) más activos; y el porcentaje aportado por los lípidos es menor entre las mujeres ($p < 0.05$) y hombres ($p < 0.001$) más activos. La ingesta de fibra y de micronutrientes fue superior entre los jóvenes más activos.

Conclusiones: El estudio muestra que los jóvenes que practican una actividad física regular presentan mejor calidad de la dieta que las personas sedentarias.

Palabras clave: Actividad física. Calidad de la dieta. Jóvenes.

P1_17. Calidad de la dieta en escolares de centros educativos de la Comunidad de Madrid. Diferencias en función del nivel educativo de la madre

González LG, Perea JM, Rodríguez E, Aparicio A, López AM, Ortega RM
Departamento de Nutrición y Bromatología I (Nutrición). Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid.

Objetivos: Identificar diferencias en la calidad de la dieta de escolares en función del nivel educativo de la madre, con la finalidad de profundizar en el conocimiento de determinantes sociales de la problemática nutricional en niños.

Material y método: Se ha valorado la dieta y el nivel educativo materno en 332 escolares (183 niños y 149 niñas) de 8 a 13 años. Para ello se ha utilizado un Registro de Consumo de Alimentos, durante 3 días y Pesada Precisa durante la comida realizada en el comedor escolar. Se ha valorado la calidad de la dieta cuantificando el índice de alimentación saludable (IAS). El nivel educativo ha sido el referido por la madre, categorizando las respuestas en tres grupos de nivel educativo: bajo, medio y alto. La información se ha procesado con los programas DIAL y RSGMA.

Resultados: El consumo de frutas fue mayor al aumentar el nivel de educación de la madre y el consumo de lácteos fue mayor en los niños cuyas madres tenían un nivel educativo alto respecto al bajo. También se encontró una mayor variedad de alimentos en las dietas a medida que aumenta el nivel educativo materno y un IAS más adecuado en el nivel alto respecto al medio y el bajo.

Conclusiones: Se observaron diferencias en la calidad de la dieta en función del nivel educativo de la madre. Los hijos de madres con menor nivel educativo pueden necesitar mayor asesoramiento y vigilancia nutricional. Estudio realizado con una ayuda del FISS (Nº proyecto PIO60318).

Palabras clave: Escolares. Estado nutricional. Nivel educativo materno.

P1_18. La edad de la madre como condicionante de la dieta de sus hijos en edad preescolar

Navia B, Perea JM, Ortega RM, Lopez-Sobaler AM, Rodriguez-Rodriguez E, Bermejo L
Departamento de Nutrición y Bromatología I (Nutrición). Facultad de Farmacia. UCM

Objetivos: Analizar si la edad de la madre al nacimiento del niño, condiciona el consumo de alimentos y la ingesta de energía y nutrientes, así como la adecuación de la dieta, de sus hijos en edad preescolar.

Material y método: Se han recogido datos socioeconómicos, antropométricos y dietéticos, de un colectivo de 110 preescolares de Madrid, y se ha dividido a la población en función de que la madre fuera mayor o igual de 26 años (Percentil 25) o menor de 26 años, en el momento de nacer su hijo.

Resultados: Un 27,1% de las madres, tuvieron a su hijo antes de los 26 años de edad y un 6,6% antes de los 18. Los niños de madres más jóvenes consumen menos azúcares ($p < 0,01$) y bebidas sin alcohol ($P < 0,05$), pero también menos frutas ($p < 0,05$), y más varios ($P < 0,05$). La energía aportada por las grasas fue inferior ($p < 0,05$) y la de hidratos de carbono superior ($p < 0,05$), en los niños de madres más mayores. Además, el perfil lipídico también fue más adecuado en estos niños, con un menor aporte calórico por parte de las grasas saturadas ($p < 0,1$) y poliinsaturadas ($p < 0,05$). Igualmente, la ingesta de fibra ($p < 0,05$) y de vitamina C ($p < 0,05$) fue superior en los hijos de madres de mayor edad.

Conclusiones: Parece que la edad de la madre supone una influencia sobre los hábitos alimentarios y la dieta de sus hijos, por lo que las madres más jóvenes quizás puedan requerir un asesoramiento especial en este sentido.

Palabras clave: Preescolares. Edad materna. Dieta.

P1_19. Calidad de la dieta de los escolares de la Comunidad de Madrid (CM). Programa de comedores escolares

Cuadrado C, del Pozo S, Martínez L, Ruiz E, Ávila JM, Moreiras O

Fundación Española de la Nutrición. Dpto. Nutrición. Facultad de Farmacia (UCM)

Objetivos: Se realiza un estudio para analizar la contribución de la comida del colegio a la ingesta diaria y valorar la eficacia de las medidas puestas en marcha en el Programa de Comedores Escolares de la CM. Se presentan resultados sobre ingesta de energía y nutrientes y algunos índices de calidad dietéticos.

Material y método: La ingesta dietética de 216 niños y 200 niñas (10,7±1.0 años), de 16 colegios públicos de la CM, se valora con un recuerdo de 24 horas, cumplimentado por los alumnos con ayuda de personal especializado. A partir del mismo se calcula el contenido en energía y nutrientes, la adecuación a las Ingestas Recomendadas (IR), el perfil calórico y la distribución energética por comidas.

Resultados: La ingesta energética (2307±615 Kcal) cubre las IR y la de proteína las duplica. Proteínas, hidratos de carbono y lípidos contribuyen a la energía total en un 16,1±3,7%, 46,2±7,87% y 37,6±7%, respectivamente. El perfil lipídico es: AGS 12,5±3,0%; AGM 13,2±3,6%; AGP 8,5±3,5% de la energía total. La distribución energética por comidas es: 16,3±8% desayuno (4% no desayuna); 8,2±8,2 % mediamañana; 32,0±10,7% comida; 15,6±9,8% merienda; 23,4±10,0% cena; 4,6±7,1% otros. La ingesta media de magnesio, zinc, ácido fólico y vitamina D no cubre el 80% IR. Más de un 50% presenta déficits de calcio y hierro, significativamente mayores en los no usuarios del comedor escolar.

Conclusiones: Resulta necesario reforzar los mensajes educativos, desde el servicio de comedor escolar y en el ámbito familiar, encaminados a disminuir el consumo de proteína y de grasa, aumentando el de algunos minerales y vitaminas. Fomentar el consumo de legumbres sería una buena opción.

Palabras clave: Comedores escolares. Dieta. Niños.

P1_20. Hábitos alimentarios de la población de 3 a 15 años según datos de la encuesta de salud infantil de la Comunitat Valenciana 2005

Ruiz MA, Alfonso R, Quiles J, Viedma P

Conselleria de Sanitat

Objetivos: Mejorar el conocimiento de los hábitos nutricionales con la finalidad de adecuar los programas de salud.

Material y método: Estudio descriptivo transversal a partir de los datos del cuestionario de menores de 16 años, con una muestra representativa de 683 individuos de 3 a 15 años de edad. Se han analizado en ambos sexos los porcentajes de exceso de peso a partir de las tablas de Cole, ejercicio físico, hábitos alimentarios y la adecuación de consumo de alimentos según las tablas de la SENC.

Resultados: La prevalencia de sobrepeso es de un 19,9% y el porcentaje de obesos es de 13,4% (15,0% en chicos y 11,7% en chicas). En relación al número de comidas diarias, la mayoría de los entrevistados (el 69,5%) refiere realizar cuatro por día; el 2,4% no toman desayuno; el 26,8% come adicionalmente antes de acostarse y el 29,7% entre horas. El 66,2% refiere realizar la comida en casa de sus padres y el 28,2% en el comedor escolar. En cuanto al grupo de alimentos, se ha detectado inadecuación de consumo por defecto, de pescado, verduras y frutas en ambos sexos; y exceso de consumo de snacks y bollería mayor en niñas que en niños (57,3% vs 42,7%). El 38,9% no realiza o realiza menos de 1 vez al mes, actividad física en el tiempo libre.

Conclusiones: La prevalencia de exceso de peso, la inadecuación del consumo de alimentos y el sedentarismo indican la necesidad de profundizar en el conocimiento del estado de nutrición y de planificación de intervenciones en la población infantil.

Palabras clave: Encuesta de salud. Alimentación. Infantil.

P1_21. Evaluación de los conocimientos sobre publicidad de alimentos y su relación sobre los hábitos alimentarios y medidas antropométricas, de un grupo de escolares de Ciudad Real

Morales T, García A

Universidad San Pablo CEU

Objetivos: Averiguar la relación entre conocimientos sobre publicidad, hábitos de consumo alimentario y antropometría en la edad escolar.

Material y método: La muestra la componen 60 escolares (8-12 años). Se aplicó un cuestionario sobre hábitos alimentarios y de consumo de televisión y un recordatorio de 24h. Posteriormente se proyectaron dos videos: uno con cortes procedentes de 11 anuncios, solicitándoles que reconociesen la marca anunciada y otro con 6 minutos de publicidad (20 anuncios), que los niños debían recordar. Por último se reflejaban 5 lemas que debían identificar con la marca asociada. Además se midieron peso y talla, clasificándose en Normopeso, Sobrepeso y Obesidad de acuerdo a su IMC y los criterios de la SEEDO.

Resultados: La prevalencia de sobrepeso fue de 32% (36,9% niños-23,8% niñas). Un 27% de los niños tuvieron más de un 50% de aciertos en todos los test, frente a un 19% de las niñas., sin encontrarse relación con el peso o el género. En escolares de 6º, cuando se comparaban las niñas con más aciertos con las que tenían menos, la obesidad era más frecuente en las primeras (p<0,05) y la ingesta calórica mayor (2143 vs 1409 kcal, p<0,05).

Conclusiones: La prevalencia de sobrepeso (IMC>Pc85) supera la hallada en el Estudio EnKid (32% vs 27,5%) en la zona Centro. La influencia de la publicidad, sobre los hábitos alimentarios y la antropometría, solo se evidencia en las niñas de mayor edad, en las que aquellas con más conocimientos, presenta mayor prevalencia de obesidad y dietas más calóricas.

Palabras clave: Escolares. Publicidad. Obesidad.

P1_22. Estudio descriptivo sobre hábitos alimentarios en el desayuno en la población escolar del Departamento de Salud 15 de la Comunidad Valenciana

Bertó LM, García MV, Fenollar J, Quiles J, Montllor J

Dirección General de Salud Pública. Conselleria de Sanitat. Generalitat Valenciana

Objetivos: Conocer los hábitos alimentarios en el desayuno de los escolares del Departamento de Salud 15 de la Comunidad Valenciana.

Material y método: Estudio transversal en una muestra de escolares (401 chicos y 428 chicas) entre 11 a 16 años del Departamento de Salud 15. La recogida de los datos se realizó mediante encuesta nutricional autoadministrada que recogía variables relacionadas con los hábitos alimentarios y alimentos consumidos en el desayuno.

Resultados: El 13,17% [IC95%:10,72-16,07] de los escolares acuden habitualmente a su centro escolar sin haber desayunado. Se estimó un aumento, estadísticamente significativo, con el ciclo escolar estudiado. El 80,90% [IC95%:77,95-83,55] consumía lácteos en el desayuno observándose una disminución de su consumo conforme aumentaba la edad en los

escolares, siendo esta diferencia estadísticamente significativa. El 17,34% [IC95%:14,09-21,14] de los encuestados consumían zumo natural y el 13,95% [IC95%:10,94-17,63], zumos comerciales. Un 30,12% [IC95%:26,35-34,17] tomaba cereales observándose una disminución con la edad y entre los chicos, diferencia estadísticamente significativa. El 21,36% [IC95%:17,93-25,25] de la muestra consumía pan, pan tostado o rosquilletas en el desayuno, siendo este porcentaje mayor entre los chicos y una disminución con la edad en ambos sexos. Estas diferencias alcanzaron significación estadística. El 26,95% [IC95%:23,51-30,68] consumía bollería, galletas o pastelitos y el 8,15% [IC95%:6,01-10,97] afirmó consumir en el desayuno mantequilla, margarina o aceite.

Conclusiones: Es recomendable establecer estrategias para promover el consumo de un desayuno saludable que proporcione una ingesta cualitativa y cuantitativa adecuada.

Palabras clave: Hábitos. Escolares. Alimentarios.

P1_23. Hábitos alimentarios y factores asociados en la población escolar del Departamento de Salud 15 de la Comunidad Valenciana

García MV, Bertó LM, Fenollar J, Quiles J

Dirección General de Salud Pública. Conselleria de Sanitat. Generalitat Valenciana

Objetivos: Estudiar la relación entre los hábitos alimentarios de los escolares del Departamento de Salud 15 de la Comunidad Valenciana con factores sociodemográficos.

Material y método: Estudio transversal en una muestra de escolares (401 chicos, 428 chicas) entre 11 a 16 años del Departamento de Salud 15 de la Comunidad Valenciana. La fuerza de asociación entre las variables alimentarias y sociodemográficas (nivel de instrucción materno, nivel de ingresos en el hogar, sexo y ciclos educativos) se determinó mediante regresión logística.

Resultados: Se encontraron asociaciones entre el menor consumo de verduras (OR=0,55; IC95%:0,36-0,84) y frutas (OR=0,53; IC95%:0,37-0,75) con el nivel educativo materno y con un consumo más frecuente de snacks (OR=2,06; IC95%:1,25-3,39), comidas fritas (OR=1,83; IC95%:1,09-3,08) y refrescos (OR=2,61; IC95%:1,31-5,21). Se encontraron asociaciones entre el ciclo educativo y algunos hábitos alimentarios: a mayor ciclo educativo menor consumo de lácteos (OR=0,42; IC95%:0,19-0,91) y frutas (OR=0,61; IC95%:0,42-0,90) y con un mayor consumo de carne (OR=1,92; IC95%:1,15-3,21), refrescos (OR=2,16; IC95%:1,48-3,16) y alcohol (OR=11,72; IC95%:3,45-39,85). Además se observó asociación significativa entre ser chica y el consumo de verduras (OR=1,48; IC95%:1,48-2,11) y frutas (OR=1,64; IC95%:1,23-2,19) y con el consumo de refrescos (OR=0,43; IC95%:0,26-0,70).

Conclusiones: Los resultados de este trabajo muestran la influencia del nivel cultural de la madre en los hábitos alimentarios de los escolares. Conforme aumenta la edad, disminuye la calidad nutricional de la dieta.

Palabras clave: Hábitos alimentarios. Escolares. Factores sociodemográficos.

P1_24. Alimentación y actividad física de una muestra de niños: Expojove 2007

Gimeno C, Ribera-Maiques E, Lopez N, Royo R

Cardenal Herrera CEU

Objetivos: Conocida la elevada prevalencia de sobrepeso y obesidad infantil en España (26,4%) decidimos valorar los hábitos alimentarios y de ejercicio físico de una muestra local de esa población.

Material y método: Se pasó una encuesta para conocer hábitos de alimentación y ejercicio físico a niños que se acercaron al stand de la Universidad CEU Cardenal Herrera en Expojove 2007.

Resultados: El cuestionario fue contestado por 376 niños, de los cuales un 55% utilizaba el comedor escolar. A continuación se detallan los principales resultados obtenidos. **Legumbres:** El 57,6% come 2 o 3 raciones/semana, de los cuales el 60% come en el colegio. **Pescado:** El 90% toma pescado, tomando un 55%, 2 o más raciones/semana. **Fruta:** El 11% manifiesta no comer fruta, mientras que el 35% consume 3 o más piezas diarias. **Verduras:** El 35% no las consume a diario. **Lácteos:** Un 2,45% declara no consumirlos a diario, mientras que un 53,65% toma más de dos raciones. **Carnes:** Un 58,5% las consume a diario. El pollo es la más consumida. **Bollería:** Sólo el 13% confiesa tomarla a diario. **Desayuno:** Prácticamente todos (96,2%) afirman tomarlo siempre. De éstos, toma leche un 94%. El alimento más consumido con la leche son los cereales. **Práctica deportiva:** La realiza el 85% (el 68,7% hace deporte más de dos veces/semana).

Conclusiones: El consumo alimentario de la muestra analizada se aleja de las recomendaciones de la SENC en el consumo de verduras, pescado y fruta. Es necesario insistir en la importancia de la práctica de actividad física.

Palabras clave: Alimentación. Deporte. Niños.

P2_1. Valoración de la ingesta de nutrientes de un grupo de estudiantes iberoamericanos de postgrados en nutrición

Sumalla S¹, Elío I², Domínguez I¹, Ferreyra J¹, Marín A¹, Jarrín S¹

¹Fundación Universitaria Iberoamericana. ²Hospital Universitario de Bellvitge

Objetivos: Estudiar el perfil de los estudiantes de cursos de postgrado y másteres en nutrición y evaluar sus hábitos alimentarios.

Material y método: Estudio descriptivo realizado mediante un cuestionario proporcionado a los alumnos cursos de postgrado y másteres de Iberoamérica sobre sus características personales y un registro dietético de 3 días, ambos autorellenables, y se obtuvo una muestra inicial de una n = 50 participantes. Una vez recibidos los registros dietéticos de 3 días se valoraron con el software informático Nutriber y los datos obtenidos así como los proporcionados en los cuestionarios fueron tratados mediante el software estadístico SPSS 15.

Resultados: El perfil de los estudiantes es de un 80% mujeres y un 20% hombres, con una edad media de 34,46 ± 9,32 años, con un IMC de 22,77 ± 3,93. Una vez analizados los datos nutricionales la ingesta de energía es de 1733,24 ± 667,49 kcal, el consumo de proteína es del 18,91 ± 5,53 % de la Ingesta Calórica Total (ICT), el de lípidos es del 34,14 ± 6,12 % de la ICT, y el de glúcidos es del 44,88 ± 10,02 % de la ICT, la ingesta de Ca es de 845,05 ± 411,70 mg, la de Fe es de 38,70 ± 138,17 mg, la de vitamina C es de 171,24 ± 83,39 mg, la vitamina A es de 844,54 ± 502,17 mcg y la de vitamina E es de 17,56 ± 9,67 mg.

Conclusiones: Se puede concluir respecto al consumo de macronutrientes que los alumnos de postgrado ingieren cantidades correctas de lípidos, mientras que en proteínas consumen un ligero exceso y los glúcidos en un ligero déficit, sin embargo en comparación con la población "normal" podemos concluir que se ajustan más a las recomendaciones. Asimismo también se cubren la mayor parte de las ingestas recomendadas de vitaminas y minerales.

Palabras clave: Evaluación ingesta. Iberoamericano. Hábitos alimentarios.

P2_2. Hábitos alimentarios en un grupo de población infantil de la provincia de Castellón

Pelegrí C, Sánchez MT, Soriano JM, Mañes J

Área de Nutrición y Bromatología. Facultat de Farmacia. Universitat de València

Objetivos: Valorar los hábitos alimentarios de un grupo de población infantil de educación primaria de la provincia de Castellón.

Material y método: Se realizaron encuestas a los niños/as objeto de estudio, basada en la situación social, hábitos y gustos alimentarios y conocimientos básicos sobre la alimentación y los alimentos.

Resultados: Un 80% de los niños encuestados no les gusta comer en el comedor del colegio y en general suelen comer muy deprisa. El 78 y el 82% de la población consume la cantidad de lácteos y de cereales recomendados, respectivamente, al día para su grupo de edad. La paella es el plato que más aceptación tiene (80%) entre ellos. El 40% piensa que no es necesario comer de manera saludable.

Conclusiones: Este tipo de encuestas es útil para evaluar tanto el grado de aceptación y de rechazo de determinados productos, como herramienta básica de la educación alimentaria.

Palabras clave: Población infantil. Hábitos alimentarios. Conocimientos.

P2_3. Elaboración de una guía alimentaria para las familias de acogida de los niños/as saharauis de la región de Tindouf (Argelia)

Pelegri C, Doménech G, Martínez MC, Mañes J, Soriano JM

Área de Nutrición y Bromatología. Facultat de Farmacia. Universitat de València

Objetivos: El objetivo de este trabajo es desarrollar una guía alimentaria para las familias de acogida de los niños saharauis de la región de Tindouf (Argelia).

Material y método: Se llevó a cabo un evaluación antropométrica y nutricional de los niños saharauis acogidos en la Comunidad Valenciana, dentro del programa Vacaciones en Paz de la Federación de Asociaciones de Solidaridad con el Pueblo Saharaui de la Comunidad Valenciana. Además para completar la información se realizaron las mismas evaluaciones en los campos de refugiados de la zona de la hamada de Tindouf en Argelia.

Resultados: Los resultados demuestran que los niños saharauis tienen una serie de patologías de base nutricional, como son anemia, celiaquía y bocio. Además se ha constatado una prevalencia moderada de caries y/o fluorosis. El consumo de bebidas refrescantes y otros productos cariogénicos son consumidos por un 60% de los niños/as acogidos. En vista de los datos obtenidos en los campos de refugiados y en las familias de acogida se ha procedido a realizar una guía alimentaria, en colaboración con la Conselleria de Inmigración y Ciudadanía y la Universitat de Valencia, que ayudará a mejorar las condiciones energético-nutricionales de este grupo de población durante su periodo de estancia durante julio y agosto de cada año.

Conclusiones: El periodo estival y de acogida debe servir para concienciar y educar a las familias de acogida en su ayuda de las condiciones de salud de los niños/as saharauis, siendo esta guía el resultado de los últimos años de un estudio realizado en Argelia y España.

Palabras clave: Niños saharauis. Guía alimentaria. Familias de acogida.

P2_4. Hábitos de consumo de frutas en la población escolar de Telde

González L, Pezzetta L, Bautista I, Aguirre M, Suárez JB, Serra LI
ULPGC

Objetivos: Conocer si en la población de estudio, el consumo de frutas es adecuado. Conocer la relación de consumo, según el sexo, la edad, el lugar, y el momento del día. Relacionar el consumo con el trabajo, la actitud y la ingesta de los padres.

Material y método: Se trata de un estudio epidemiológico observacional, de diseño transversal, aplicado sobre una Muestra de 105 alumnos de la población escolar de Telde (Gran Canaria), de edades comprendidas entre los 12 y 17 años, los cuales fueron seleccionados de forma aleatorizada, estratificada, polietápica, fueron seleccionados entre los distintos colegios de esta ciudad. La ingesta de frutas se evaluó mediante cuestionarios autoadministrados, basados en el estudio "Pro-children", donde se recogían datos de consumo del día previo a la Encuesta y datos de frecuencia de consumo, ambos recogidos en el año 2003.

Resultados: El consumo adecuado de frutas, considerado como tres o más piezas-día, solo lo realizó un 20% de la Muestra, sin embargo, al analizar el consumo de frutas y zumos en conjunto, este porcentaje ascendió al 46,7%. Por otro lado, el desayuno resultó ser el momento del día en que se consumía menos fruta, sólo lo realizaban de manera ideal el 19% de los alumnos, siendo significativamente más frecuente en niñas y en compañía de los padres.

Conclusiones: Aunque los resultados del consumo de frutas en niñas fueron mayores, no fueron estadísticamente significativos, tampoco se observaron diferencias por grupos de edad. Asimismo, el consumo medio total de fruta por gramos-persona-día resultó ser superior a los obtenidos en España, en el estudio "Pro-children".

Palabras clave: Nutrición. Frutas. Escolares.

P2_5. Medición de la adecuación de la ingesta nutricional. Resultados de una revisión sistemática

Roman-Viñas B, Serra-Majem L, Ribas-Barba L, Ngo J, Wijnhoven T, Tabacchi G, Branca F, en nombre de EURRECA Network of Excellence.

Centre de Recerca en Nutrició Comunitària. Parc Científic de la Universitat de Barcelona & World Health Organization, Regional Office for Europe

Objetivos: Revisión de los métodos de evaluación para medir la adecuación de la ingesta en el individuo y en la población, en el marco de la actividad de investigación intake methods de la Red de Excelencia Eurreca.

Material y métodos: Revisión sistemática de la literatura médica (Pubmed y LILACS) y literatura gris (Google). Las palabras clave utilizadas fueron: "Nutrient inadequacy", "nutrient inadequate intakes", "nutrient adequacy", "nutrient adequate intakes", "assessment", "measurement", "statistics", "applications", "methods", "probability approach", "estimated average requirement", "recommended dietary intake", "Upper intake limits", "cut-point approach", "Dietary reference intake". Y el término MeSH (Medical Subject Headings): "nutrition assessment". Se incluyeron estudios metodológicos y poblacionales. Se revisó también la bibliografía referenciada.

Resultados: La búsqueda en Pubmed resultó en 1369 citas. Aplicando los criterios de exclusión definidos previamente, se obtuvieron 44 artículos metodológicos y 124 artículos sobre métodos utilizados en estudios poblacionales. De Google y la base de datos LILACS se obtuvieron 10 referencias. La mayoría de los artículos metodológicos encontrados era de investigadores norteamericanos (27). La publicación del Institute of Medicine (IOM) sobre cómo aplicar las recomendaciones nutricionales para evaluar la ingesta es el texto de referencia de la mayor parte de las publicaciones sobre metodología. Los métodos de evaluación de la adecuación más utilizados fueron: comparación de la ingesta media de la población con las IDR (Ingestas Diarias Recomendadas) (46 publicaciones), porcentaje de población con ingestas por debajo de ciertos puntos de corte de las IDR (35), método del Enfoque probabilístico (30).

Conclusiones: En la revisión realizada, el método más utilizado para la evaluación de la adecuación es la comparación de la ingesta con las IDR, a pesar de que no es el más adecuado.

Palabras clave: Ingestas diarias recomendadas. Ingesta nutricional. Metodología. Evaluación.

P2_6. Acortando distancias en la evaluación de la adecuación de la ingesta de nutrientes en Europa: punto de partida para futuras recomendaciones europeas

García-Álvarez A, Blanquer M, Ribas Barba L, Wijnhoven T, Ortiz-Andre-lucchi A, Pavlovic M, Frost-Andersen L, Trichopoulou A, Serra-Majem L
Centre de Recerca en Nutrició Comunitària (CRENC), Parc Científic de la Universitat de Barcelona

Objetivo: Descriptiva de la situación actual de la adecuación de la ingesta de nutrientes (AIN) y los métodos utilizados para su evaluación en 28 miembros de la Unión Europea y los 4 países de la EFTA.

Material y métodos: La información se obtuvo por medio de las encuestas/estudios alimentarios/os más representativos publicados y no publicados, disponibles en cada país. Se envió un cuestionario a 2-5 expertos por país para obtener la información sobre las encuestas/estudios y se realizaron búsquedas por internet (Pubmed y los sitios web de los Ministerios de Salud y Agricultura).

Resultados y Conclusiones: Los resultados permiten identificar los países que disponen de la mayor, media y menor cantidad y calidad de información en relación a la AIN y su metodología de evaluación, como punto de partida para futuras recomendaciones en relación a la ingesta de micronutrientes a nivel Europeo, dentro del marco del proyecto EURRECA.

Palabras clave: Ingesta nutricional. Metodología. Evaluación.

P2_7. Adecuación de la ingesta de nutrientes en estudios de consumo alimentario europeos: propuesta de estrategias de búsqueda

Blanquer M, García-Álvarez A, Ribas Barba L, Wijnhoven T, Ortiz-Andre-lucchi A, Pavlovic M, Frost-Andersen L, Trichopoulou A, Serra-Majem L
Centre de Recerca en Nutrició Comunitària, Parc Científic de la Universitat de Barcelona.

Objetivo: Buscar encuestas/estudios de consumo alimentario en 28 países miembros de la UE y los 4 países de la EFTA y revisar la metodología utilizada para evaluar la adecuación de la ingesta de nutrientes (AIN) esencial en la elaboración de recomendaciones nutricionales, dentro del marco del proyecto EURRECA.

Material y métodos: Se realizaron búsquedas sistemáticas y no sistemáticas de la literatura por internet utilizando 21 palabras clave. Los estudios se seleccionaron utilizando criterios de exclusión predefinidos. También se envió un cuestionario a 2-5 expertos por país para obtener la información que no se pudo obtener a través de internet.

Resultados: De la búsqueda sistemática se obtuvieron: 1) 12.703 resúmenes a través de Pubmed y se seleccionaron 200, siendo Bélgica, Francia, Alemania, Irlanda, Suecia, España y el Reino Unido los países con más resúmenes (12-15) y Eslovenia y Liechtenstein los países con menos (0); 2) 3.033 sitios web y se seleccionaron 6 estudios. La búsqueda no sistemática resultó en 156 estudios. Se recibió un total de 78 cuestionarios de expertos de todos los países excepto de Liechtenstein, Luxemburgo y Eslovaquia.

Conclusiones: La búsqueda sistemática y el cuestionario son las estrategias con más resultados comparables entre países. Pubmed proporciona una información objetiva accesible globalmente aunque limitada, mientras el cuestionario proporciona información sujeta al conocimiento del experto pero más detallada. Ambas son útiles y mejorables, siendo recomendable su combinación.

Palabras clave: Consumo alimentario. Ingesta nutricional. Estudios poblacionales. Adecuación. Metodología.

P2_8. Dieta mediterránea: cambio en el patrón de hábitos alimentarios al año de seguimiento – Estudio Predimed Gran Canaria

Álvarez-Pérez J, Díaz-Benítez EM, Serra-Majem LI
Grupo de Nutrición, Departamento de Ciencias Clínicas. Facultad de Ciencias de La Salud. Universidad de Las Palmas de Gran Canaria

Objetivo: La Dieta Mediterránea (DMed) ha demostrado tener efectos beneficiosos en la salud en general. El objetivo de este trabajo es comparar los cambios en el patrón de hábitos alimentarios según el perfil de Dieta Mediterránea en tres grupos de intervención del Estudio Predimed al año.

Materiales y métodos: Estudio prospectivo, aleatorizado, de prevención primaria de enfermedad cardiovascular con dieta mediterránea, (Predimed). 327 pacientes entre 55 a 80 años de edad con alto riesgo cardiovascular reclutados en el Centro de Salud de S^a M^a de Guía (Gran Canaria) entre Abril 2006 a Junio 2008. Fueron asignados a una dieta baja en grasa (DBG) (n = 107) o a la intervención alimentaria en uno de los dos tipos de DMed (Aceite de Oliva Extra-Virgen (AOL) o Frutos Secos (FS)) a los que se impartió educación nutricional para el consumo de una alimentación tipo mediterráneo. Se evaluó el patrón de hábitos alimentarios mediante el cuestionario de 14 puntos de Dieta Mediterránea al inicio y en las visitas trimestrales durante un año.

Resultados: Inicialmente los tres grupos reflejaron un patrón de hábitos alimentarios similar con un x = 8 puntos, sin diferencias entre sexos. Al año se evaluaron 71 pacientes observándose un incremento promedio a 9,5 y 9 puntos en los grupos DMed + AOL y DMed + FS, respectivamente, sin cambios en el grupo DBG.

Conclusiones: Los pacientes de ambos grupos de DMed mostraron una tendencia a cambiar su patrón de hábitos de alimentación previo hacia un modelo más en consonancia con la Dieta Mediterránea después de la intervención.

Palabras clave: Dieta mediterránea. Patrón alimentario. Riesgo cardiovascular.

P2_9. Los medios de comunicación como creadores de necesidades de consumo: alimentación y adolescencia

Franco-Diez FJ
Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Objetivos: Valorar las preferencias sobre consumo de alimentos y las motivaciones por las cuales los adolescentes eligen dichos alimentos.

Material y método: Estudio descriptivo transversal mediante cuestionario de frecuencia de consumo de alimentos (7 días), en una muestra de 156 adolescentes estudiantes de ESO en la ciudad de León. El tratamiento de la información se realizó mediante el programa Alimentación y Salud (general Asde) y la estadística con SPSS.

Resultados: La frecuencia semanal de consumo fue: Lácteos, El 44,5% consumen lácteos más de 4 veces/ semana y un 7,6% nunca lo hacen; Vegetales y hortalizas, solo el 13% comen al menos 200 gramos/día; Carnes Rojas, el 47,25% las consumen entre 2 - 4 veces/ semana y el 5,5% nunca; Carnes blancas, el 8,43% las consumen más de cuatro veces / semana y el 21,37% nunca; Huevos, el 41,57% los consumen de 2 a 4 veces / semana y el 17,84% nunca; Pastas, el 50,98% las consumen con una frecuencia de 2 a 4 veces /semana. El pescado se introduce menos de 2 veces / semana y el 16% comen al menos 2 piezas de fruta al día.

Conclusiones: Ingesta de plato único en la comida y cena y gran variabilidad interindividual en el consumo de lácteos, legumbres y pescado. De forma general, existe un déficit en el consumo de frutas, verduras y pescado y un

abuso de productos cárnicos, platos precocinados y salsas. Es importante conocer los patrones de alimentación de cada comunidad para diseñar programas de educación en alimentación y nutrición.

Palabras clave: Imagen visual. Dieta. Adolescencia.

P2_10. Hábitos dietéticos en un instituto de formación profesional. Diferencias entre alumnado de régimen privado y concertado

Carbonell V, Codoñer P, Olivares H, Ripoll M, Bellver J

Centro S.P Alzira /Conselleria Sanitat

Objetivos: El objetivo del estudio es determinar las diferencias significativas sobre los hábitos alimentarios entre alumnado de régimen privado y concertado.

Material y método: Estudio prospectivo randomizado durante diciembre de 2007 con un total de 176 alumnos (101 en el concertado y 75 en el privado) con edades comprendidas entre 16 y 24 años; valorando su hábitos de consumo de verdura, fruta, lácteos, fibra, legumbres, pescado, pan, huevos y carnes mediante encuestas dietética; así como las diferencias de hábitos respecto al nivel socioeconómico.

Resultados: Se observan diferencias significativas en el consumo del alumnado de los diferentes regímenes ($p=0,04$, $p=0,03$, $p=0,04$ respectivamente) respecto a las frutas, verduras y fibra, mientras que para legumbres y pescado no existieron diferencias significativas. El consumo de pescado y legumbres es menor respecto al recomendado. En cuanto a la carne y huevos, en los dos grupos, se vio un consumo adecuado.

Conclusiones: En el centro privado es mayor el consumo de fruta, verdura y fibra que en el concertado, pero aun así es menor de lo recomendado en ambos grupos. Un mejor hábito alimentario en el centro privado puede ser debido a una mejor educación dietética.

Palabras clave: Hábitos dietéticos. Consumo de alimentos. Régimen privado y concertado.

P2_11. Evaluación de la ingesta de alimentos en la población de Villalcazar de Sirga (Palencia)

Prieto B, Alonso SR, Cavia MM

Área de Nutrición y Bromatología. Facultad de Ciencias. Universidad de Burgos

Objetivos: Conocer la frecuencia de consumo de alimentos por grupos de edad y sexo de una muestra de población rural.

Material y método: El tamaño de la muestra fue de 60 personas (25% de la población total). Se utilizó un cuestionario de frecuencia de consumo de alimentos validado. Mediante un análisis estadístico se han comparado las muestras de mujeres y hombres adultos y mujeres y hombres ancianos. Debido al escaso número de niños no se incluyó este grupo para el análisis estadístico.

Resultados: La ingesta media del grupo de lácteos se ajusta a las raciones diarias recomendadas. En la mayoría de los individuos de la muestra estudiada el consumo de alimentos proteicos es superior a los valores recomendados atribuible a la ingesta de carne. La mayoría de los individuos de la muestra estudiada no consume las raciones de frutas y hortalizas recomendadas. El grupo de niños y adultos jóvenes son los que peor cubren estas recomendaciones. Ninguno de los individuos de la muestra estudiada cumple las recomendaciones para el grupo de alimentos feculentos. Se ha encontrado diferencias significativas con respecto al consumo de alimentos proteicos de los hombres ancianos y las mujeres ancianas y de las mujeres adultas frente

al de mujeres ancianas y con respecto al consumo de hortalizas, que presenta el grupo de mujeres adultas frente al de mujeres ancianas.

Conclusiones: La alimentación seguida por esta población se caracteriza por una elevada ingesta de carne y una baja ingesta de cereales y patatas, verduras y hortalizas y frutas, especialmente en los niños.

Palabras clave: Ingesta. Alimentos. Población-Rural.

P2_12. La alimentación de la población mayor de 65 años no institucionalizada de la Comunitat Valenciana

Ruiz MA, Alfonso R, Quiles J, Sanchis J, Viedma P

Conselleria de Sanitat

Objetivos: Profundizar en el conocimiento del tipo de alimentación de este grupo de población.

Material y método: Estudio descriptivo transversal de los datos recogidos mediante el cuestionario de adultos de la Encuesta de Salud de la Comunitat Valenciana de 2005, con una muestra representativa de 1302 individuos mayores de 65 años. Se han analizado el consumo de alimentos, su adecuación según las tablas de la SENC y la realización de regímenes especiales.

Resultados: El porcentaje de mayores de 65 años con sobrepeso es del 46,8% y el de obesos del 19,7% (22,3% en mujeres y 16,8% en hombres), por el contrario un 2,5% presentan bajo peso. El 12,6% refiere realizar algún régimen dietético, siendo la causa en el 73,3% los motivos de salud, sin embargo, el 23% no llevan seguimiento sanitario. En relación a la ingesta por grupos de alimentos, el 20,7% consume menos lácteos de lo recomendable, un 13,3% consume exceso de carnes, mientras que el 46% no alcanza niveles adecuados. El consumo de pescado es inferior a las recomendaciones en el 47,7% de los entrevistados al igual que el de verduras, en un 44,6%, y el de frutas, en un 26%.

Conclusiones: Este grupo de edad presenta una elevada proporción de exceso de peso y un porcentaje elevado realizan un régimen dietético sin seguimiento sanitario. En relación a las recomendaciones por grupos de alimentos, presentan un consumo inferior al recomendado en pescado, verduras y frutas.

Palabras clave: Alimentación. Personas mayores. Prevención.

P2_13. Evaluación del aporte de energía y nutrientes en la población Villalcazar de Sirga (Palencia)

Prieto B, Cavia M, Alonos-Torre SR

Área de Nutrición y Bromatología. Facultad de Ciencias. Universidad de Burgos

Objetivos: Conocer el aporte de energía y nutrientes por grupos de edad y sexo de una muestra de población rural.

Material y método: El tamaño de la muestra fue de 60 personas (25% de la población total). Se utilizó un cuestionario de frecuencia de consumo de alimentos validado. Mediante un análisis estadístico se han comparado muestras de mujeres y hombres adultos y mujeres y hombres ancianos. Debido al escaso número de niños no se incluyó este grupo para el análisis estadístico.

Resultados: El aporte energético medio de la dieta se puede considerar adecuado. Sin embargo, cuando se analiza la distribución de energía entre macronutrientes se observa que los hidratos de carbono aportan porcentajes de energía menores a los recomendados, oscilando entre un 36% en los hombres de 50 a 59 años y un 45% en los niños. Ninguno de los grupos de la muestra estudiada cubre las ingestas recomendadas de vitamina D, cinc y yodo, observándose además en el grupo de niños ingestas medias

menores a las recomendadas de vitaminas A, E, ácido fólico y magnesio y en el de mujeres de magnesio. Se han encontrado diferencias estadísticamente significativas tanto entre hombres y mujeres como entre adultos y ancianos para el aporte de energía y distintos nutrientes. Cabe destacar las diferencias entre la energía aportada por el alcohol entre hombres y mujeres.

Conclusiones: En general, podemos considerar que esta muestra de población estudiada presenta un perfil nutricional muy similar al descrito actualmente para sociedades desarrolladas, en concreto al de la sociedad española.

Palabras clave: Aporte. Nutrientes. Población-Rural.

P2_14. Consumo alimentario de personas mayores institucionalizadas en residencias de la Comunidad Valenciana

Esteve MJ, Frigola A

Area Nutrición y Bromatología. Universitat de Valencia

Objetivos: Se estudia el consumo de alimentos de personas mayores institucionalizadas en residencias concertadas de la Comunidad Valenciana y su distribución para comprobar si se ajusta a las recomendaciones de una alimentación saludable para la población española.

Material y método: Se realiza el estudio en 1569 ancianos institucionalizados en 30 residencias concertadas que se distribuyen como sigue: 1 de < 25 residentes, 19 de 24-49 residentes, 8 de 50-99 residentes y 2 de >100 residentes. Para evaluar el consumo alimentario se utiliza el método de recuento alimentario, solicitando al responsable de compras de cada uno de los centros que realice un registro diario de todos los alimentos adquiridos durante un periodo de 1 mes.

Resultados: Se observa que en la mayoría de los grupos de alimentos el consumo se ajusta a la ración mínima recomendada, excepto para el grupo de alimentos de carnes magras, aves y pescados cuyo consumo es inferior. Destacar el alto consumo de embutidos y carnes grasas ya que en este grupo se han incluido hamburguesas, albóndigas así como embutidos, alimentos de fácil masticación y bien aceptados por este colectivo.

Conclusiones: Los resultados obtenidos indican un posible riesgo de malnutrición en el grupo de ancianos estudiados.

Palabras clave: Ancianos. Consumo alimentario. Ancianos institucionalizados.

P2_15. Seguimiento nutricional de una población geriátrica no institucionalizada en centros de día de la región de Murcia

Aguilera B, Oliveras MJ, Villalón M, López H

Dep. Nutrición y Bromatología. Facultad de Farmacia. Universidad de Granada

Objetivos: Nuestro sistema sanitario utiliza grandes recursos en tratar enfermedades, mientras que destina pocos de ellos a actividades tipo preventivo para evitar alteraciones en el estado nutricional en especial dentro de un grupo muy vulnerable como es la población anciana. El objetivo de este estudio es evaluar el estado nutricional de personas no institucionalizadas mayores de 65 años que acuden a Centros Socio-culturales y establecer la relación entre ciertos factores psicológicos (viudedad, soledad, falta de emotividad...) y el riesgo de desarrollar desnutrición.

Material y método: La población estudiada está constituida por 65 ancianos que acuden a diversos Centros de Día distribuidos en Murcia, divididos en tres grupos según edad: Ancianos jóvenes (65-74 años), Ancianos (75-84 años) y Ancianos viejos (mayores 85 años). Se realizó un Estudio Observacional

Descriptivo mediante la aplicación del Test MNA y una encuesta cerrada sobre factores de riesgo psicológico para desarrollar desnutrición.

Resultados: Entre los 65-75 años, el 60% de la población estudiada presenta un estado nutricional normal, no existiendo diferencias significativas entre hombres y mujeres ($p < 0,05$). A partir de los 75 años el riesgo de desnutrición aumenta en un 15%, apareciendo la soledad, viudedad... como los riesgos más incidentes en la aparición de desnutrición. La ausencia en estos centros de un seguimiento nutricional agrava el problema.

Conclusiones: A medida que aumenta la edad, aumenta el riesgo de desnutrición apareciendo factores psicológicos, ajenos a patologías propias de este estado, como unos de los posibles desencadenantes del mismo.

Palabras clave: Nutrición. Seguimiento. Ancianos.

P2_15. Seguimiento e intervención nutricional en una población de ancianos institucionalizados

Fontao E, Oliveras MJ, Villalón M, López H, López MC

Dpto. Nutrición y Bromatología. Facultad Farmacia. Universidad de Granada

Objetivos: El 14% de la población de Málaga tiene más de 65 años, con un 1% con más de 85 años. Los cambios funcionales, las enfermedades y una alimentación inadecuada son causa de malnutrición y del aumento de la morbi-mortalidad en la población anciana. El seguimiento farmacoterapéutico, la valoración del estado nutricional y una intervención nutricional adecuada en la dieta de los ancianos institucionalizados supondría una mejora de la salud, destacando las enfermedades cardiovasculares y degenerativas, además de un importante ahorro en el tratamiento farmacológico.

Material y método: Población: 50 ancianos mayores de 65 años, institucionalizados en residencias de Málaga. Metodología: Realización de a) Historia clínica, farmacoterapia, tests de screening nutricional, historia dietética, evaluación de la ingesta de nutrientes; b) Exploración física; c) Parámetros antropométricos, bioimpedancia; d) Parámetros bioquímicos; e) Medida de antioxidantes. Intervención nutricional: Modificación de los hábitos alimentarios, suplementación de la dieta con aceite de oliva virgen extra (AOVE).

Resultados: Los parámetros antropométricos muestran un sobrepeso en los hombres y obesidad en mujeres. La población estudiada está bien nutrida (MNA, NSI) aunque el 50% de las mujeres presentan riesgo de malnutrición. La ingesta calórica y el reparto de los nutrientes al inicio del estudio no era adecuado, al igual que los parámetros bioquímicos. La modificación de los hábitos dietéticos y la ingesta de un AOVE en dosis fisiológicas, mejoró el estado nutricional y el nivel de antioxidantes.

Conclusiones: La intervención nutricional propuesta mejora el estado nutricional de esta población institucionalizada y proporciona efectos antioxidantes beneficiosos para la salud.

Palabras clave: Intervención nutricional. Ancianos. Aceite de oliva virgen extra.

P2_17. Estado nutricional y evaluación de la ingesta en ancianos institucionalizados en un centro de Albacete

Segovia MI¹, Aizpun MJ¹, Martínez E¹, Iborra MC², Martínez-Monzó J², García-Segovia P²

¹Servicio enfermería Residencia "San Vicente de Paul", Albacete. ²Instituto de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo, Universidad Politécnica de Valencia

Objetivos: Determinar el estado nutricional de ancianos institucionalizados en la residencia "San Vicente de Paul" de la ciudad de Albacete con el fin

de establecer una rápida intervención nutricional cuando sea necesario. Se presenta un estudio observacional, descriptivo y transversal en ancianos institucionalizados.

Material y método: Para conocer el estado nutricional de los residentes se utilizó el test validado MNA. (Mini Nutritional Assessment). Las respuestas de cada ítem del MNA proporcionan una puntuación que permite estratificar a cada persona en tres categorías: buen estado nutricional (? 24 puntos), situación de riesgo nutricional (entre 23.5 y 17 puntos) y malnutrición (? 17 puntos). Se realizó una evaluación de la ingesta mediante doble pesada.

Resultados: De los 86 ancianos institucionalizados en el centro, 61 son mujeres y 25 hombres. La edad media de las mujeres era de $70,8 \pm 11,1$ años y de $71,3 \pm 10,5$ para los hombres. El peso medio de las mujeres era de $73,6 \pm 14,5$ kg y de $73,5 \pm 16,0$ kg, con una altura media de $1,5 \pm 0,1$ m para las mujeres y $1,6 \pm 0,1$ m para los hombres. El IMC medio para las mujeres se situó en 33 y en 28,1 para los hombres. Los resultados del MNA mostraron un total de 12 hombres y 29 mujeres con riesgo de malnutrición. El 75% de las ancianas y el 40% de los ancianos institucionalizados son obesos. El aporte calórico de los menús ofertados en el centro para el desayuno, comida y cena suponen un aporte medio de 2100 ± 460 kilocalorías, superando las recomendaciones de energía para adultos en esta edad. El aporte proteico medio se encuentra en $66,4 \pm 18,1$ de proteína también por encima de las recomendaciones. En cuanto al perfil calórico el 47,5 % de las kilocalorías son aportadas por los hidratos de carbono, un 12,6% por proteínas y un 40,8 % por lípidos. El aporte de calcio es un 20 % por debajo de las recomendaciones. El aporte de agua es insuficiente no alcanzándose las recomendaciones de 8 vasos (mínimo 2 L/día).

Conclusiones: La valoración del estado nutricional en poblaciones de ancianos institucionalizados, contribuye al conocimiento del estado de salud de los mismos y facilita la toma de decisiones acerca de las situaciones de intervención nutricional. El hecho que el aporte calórico de la dieta sea superior a 1500 kcal, no plantea una situación en la que sea necesaria una suplementación vitamínica-mineral generalizada, si bien se detectan algún déficit en el aporte de algunos minerales como el zinc o el magnesio relacionados con el proceso de envejecimiento.

Palabras clave: Estado nutricional. Ancianos. Valoración ingesta.

P2_18. Valoración nutricional de los menús escolares de la Marina Alta, Denia (Alicante): comparativa 1991-2006

Lloréns C, Abad MT

Centro De Salud Publica Denia

Objetivos: Estudio descriptivo comparando menús escolares de la Marina Alta de 1991 y 2006. 1-Averiguar el equilibrio de menús, desglosándolos por grupos de alimentos y comparándolos con recomendaciones, clasificándolos según escala. 2-Estudiar la información de los platos y su combinación diaria.

Material y método: Participan 52 comedores de 2006 (62%) y 29 de 1991 (85,3%). Se utilizan tres escalas, para calidad de información, para combinación de platos, y equilibrio para valorar cantidad y adecuación de raciones de grupos de alimentos a sus recomendaciones.

Resultados: 71% en 2006 (59% 1991) son comedores de colegio, y 25% en 2006 (38% 1991) guarderías. 72% en 2006 (28% 1991) menús elaborados por empresa restauración. 79% en 2006 (100% 1991) se elaboran en cocina del centro. 34,6% en 2006 (86% 1991) de menús muestran buena información; 36,5% en 2006 (59% 1991) buena combinación; 38,5% en 2006 (59% 1991) se han clasificado como adecuados, equilibrados, o muy equilibrados. 5,8% en 2006 (41,4% 1991) cumplen el criterio de adecuados, equilibrados, muy equilibrados y, además, tienen buena información y combinación.

Conclusiones: La novedad del estudio reside en comparar menús escolares con 15 años de intervalo, y presentar resultados no por exceso o déficit de nutrientes o grupos de alimentos, sino en una escala que determina el equilibrio del menú, valorando aspectos como información y combinación de platos. Los menús de 1991 ofrecen mejor información, mejor combinación y están más equilibrados que en 2006. Incluso un mayor porcentaje de los menús de 1991 cumplen el criterio de máxima calidad (buena información y combinación y adecuados o mejor).

Palabras clave: Menú escolar. Valoración nutricional. Alimentación infantil.

P2_19. Evolución de la frecuencia de consumo de alimentos en los menús escolares de Castilla y León en los últimos cursos

De Mateo B¹, Redondo P¹, Soto M¹, Corcuera A¹, Alonso M²

¹Área de Nutrición, Facultad de Medicina, Universidad de Valladolid.

²Área de Pediatría, Facultad de Medicina, Universidad de Valladolid

Objetivos: Analizar la evolución en la oferta de alimentos en los comedores de los colegios públicos de Castilla y León entre los cursos académicos 2006-07 y el actual.

Material y método: Se recogieron las planillas de menús proporcionadas por las empresas de restauración o por los centros (gestiones directas): 82 vs. 19. Se realizó un análisis cualitativo de la frecuencia de consumo (FC) mediante la transformación de los platos en raciones de consumo de los distintos grupos de alimentos. La valoración final se realizó siguiendo las recomendaciones de FC establecidas en la Guía Alimentaria para los Comedores Escolares de Castilla y León y la Pirámide Alimentaria.

Resultados: Se ha observado un incremento en la oferta semanal de verduras y hortalizas, como plato y como guarnición (+0.18 y +0.7), y una reducción de carnes, frutas y dulces (-0.24, -0.18 y -0.41). Prácticamente se mantiene la oferta de derivados cárnicos (excesiva) y de pescado (deficitaria). Tampoco se cubren las recomendaciones de legumbres, aunque se observa un incremento respecto al pasado curso (+0.2). También se ha evidenciado un incremento de +0,79 raciones/semana de las grasas de adición.

Conclusiones: 1. Los menús ofertados en los comedores de los colegios públicos castellano-leoneses cumplen las recomendaciones establecidas para carnes, huevos, lácteos, frutas, verduras y hortalizas, patatas, pasta y arroz. 2. Deben aumentarse las raciones semanales de pescados y legumbres, aunque se ha mejorado ligeramente este último grupo. 3. Es necesario reducir el consumo de grasas, lo que suele asociarse a la ingesta de fritos y precocinados.

Palabras clave: Frecuencia de consumo. Comedores escolares. Recomendaciones dietéticas.

P2_20. Mejoría en la calidad de los menús escolares de Castilla y León: valoración con el cuestionario COMES modificado

de Mateo B¹, Redondo P¹, Gallego G¹, Hernández N¹, Alonso M²

¹Área de Nutrición, Facultad de Medicina, Universidad de Valladolid.

²Área de Pediatría, Facultad de Medicina, Universidad de Valladolid

Objetivos: Los comedores escolares gestionados por la Junta de Castilla y León están sujetos a un Programa de Supervisión-Asesoramiento por nuestro Área. Se ha modificado el cuestionario COMES diseñado en el curso 2005-06 para evaluar la calidad dietético-nutricional de los menús escolares de Castilla y León, con objeto de ser más exigente en cuanto al cumplimiento de las recomendaciones nutricionales.

Material y método: Se han puntuado más estrictamente los ítems referentes a la oferta de pescado, legumbres, bollería industrial y/o chocolate y fritos y rebozados. Este cuestionario COMES modificado se ha aplicado a las 83 planillas de los 473 comedores de colegios públicos castellano-leoneses, que atienden a 32.180 comensales. Se han comparado las puntuaciones del curso 2006-07 con el curso anterior.

Resultados: La puntuación media del COMES fue de 9.7 puntos (DE: 1,55), algo menor que la del curso 2005-06 (10.5), lo que se explica por la menor puntuación (pero no menor frecuencia) de los ítems que valoran la frecuencia del consumo de pescado y legumbres (COMES modificado). Se ha observado una mayor puntuación en la oferta de lácteos, variedad de alimentos del mismo grupo y distintas preparaciones culinarias para los mismos alimentos.

Conclusiones: a. Se ha observado una mejoría en la calidad dietético-nutricional de los menús escolares de Castilla y León respecto al curso anterior; b. Sin embargo, aún se debe incrementar la oferta de pescados, legumbres, frutas frescas y guarniciones de verduras y hortalizas, reducir la presencia de fritos y/o rebozados y mejorar la variedad de preparaciones culinarias.

Palabras clave: Comedores escolares. Calidad dietético-nutricional. Cuestionario COMES.

P2_21. Alergia alimentaria y comedores escolares: una demanda creciente

Alonso M¹, de Mateo B², Tesedo V², Marcianes C², Redondo P²

¹Área de Pediatría. ²Área de Nutrición y Bromatología. Facultad de Medicina. Universidad de Valladolid.

Objetivo: Comprobar la realidad de los niños con alergias alimentarias en el comedor escolar mediante visitas directas a los centros.

Métodos: Se visitaron 283 centros (17.043 escolares) seleccionados aleatoriamente. Se recogió información específicamente sobre la adaptación del menú para los niños alérgicos a alimentos (tipos, adecuación de la adaptación, prescripción de la misma, causas...).

Resultados: Del total de necesidades alimenticias especiales las alergias alimentarias constituían el grupo más numeroso (56,2%). El alimento responsable de la mayoría de los problemas era el pescado (30,5%), seguido por el huevo (23,7%), legumbres (11,9%), proteínas vacunas (5,1%) y aditivos (3,4%). El 25,4% restante se correspondió con alergias alimentarias no correctamente filiadas. La prevalencia estimada, teniendo en cuenta el total de niños que acudía al comedor, fue del 0,9%: por debajo de lo esperado.

Conclusiones: a. La alergia alimentaria ocupa más de la mitad de las solicitudes de adaptación dietética; b. Los alérgenos más frecuentes son el pescado, el huevo y la legumbre, datos coincidentes con la distribución de los alérgenos alimentarios más frecuentes en la edad pediátrica y con lo detectado por otros autores en comedores escolares; c. La baja prevalencia estimada de alergia alimentaria induce a pensar que las familias con un hijo alérgico deciden que coma en casa para evitar riesgos; d. Se detectan deficiencias en la atención debidas, por una parte, a la ausencia de un informe pediátrico detallado y, por otra, a la falta de formación del personal que prepara y sirve las comidas adaptadas.

Palabras clave: Comedor escolar. Alergia alimentaria.

P2_22. Valoración de la variedad de alimentos y técnicas culinarias de los menús escolares planificados por empresas de restauración

Redondo P¹, Alonso M², Patiño S¹, Rabazo M¹, De Mateo B¹

¹Área de Nutrición y Bromatología. ²Área de Pediatría. Facultad de Medicina. Universidad de Valladolid.

Objetivos: Identificar los puntos a modificar en los menús escolares, partiendo del análisis de planillas, para garantizar la calidad de la alimentación.

Métodos: En las planillas de menús remitidas por las empresas (19) se analizaron (protocolo estandarizado mediante cuestionario estructurado) la variación de alimentos y de técnicas culinarias.

Resultados: Se consideró óptima la variación en los platos de verduras (5 o más variedades), legumbres (4 o más tipos) y dulces (no se ofertan) en el 57,4%, 68,4% y 78,9% de los casos respectivamente. La categoría "deficiente" fue mayoritaria en el grupo de pescados (57,9% de los casos ofertaba menos de 3 variedades) y en las frutas (63,2% menos de 3 clases). Se planifican 2 o menos tipos de pasta en el 47,4% (deficiente). La variedad en el grupo de carnes fue aceptable en el 52,6% (3-4 tipos) y óptima en el 36,8% de los casos (más de 5 variedades). En cuanto a las técnicas culinarias, destaca la escasa variedad en preparaciones de arroz y guarniciones de patata (78,9% de los casos se ofertan fritas), aunque la variación en las preparaciones de patata como plato es óptima en un 52,6% de las ocasiones.

Conclusiones: a. En general, la variedad en los tipos de verduras, hortalizas y legumbres es adecuada; b. Se aconseja incluir diferentes clases de pescados, alternando blanco y azul, variando además las técnicas culinarias y rotar las frutas, incluyendo las de temporada; c. Es recomendable alternar las preparaciones de pasta y arroz, incluyendo nuevos tipos y técnicas culinarias.

Palabras clave: Comedor escolar. Dieta variada. Verduras.

P2_23. Evaluación de las características de los menús escolares planificados por empresas de restauración. Información aportada en las planillas

Redondo P¹, Alonso M², Garrosa F¹, Prieto A¹, De Mateo B¹

¹Área de Nutrición y Bromatología; ²Área de Pediatría. Facultad de Medicina. Universidad de Valladolid

Objetivos: Identificar los puntos a modificar en los menús escolares, partiendo del análisis de planillas, para garantizar la calidad de la alimentación.

Métodos: De las planillas de menús remitidas por las empresas (19) se analizaron (protocolo estandarizado) el tipo de servicio, responsable del diseño del menú, rotación, fichas de platos y otros componentes del menú.

Resultado: El 31,6% de las planillas correspondían a catering transportado, 52,6% a catering "in situ" y 15,8% comunes a ambos. En referencia al diseño del menú, en un 21% de los casos no se conoce el dato; del resto, el 73,3% fue diseñado por dietistas, el 6,7% por cocineros, y el 20% por otro personal. La rotación de menús fue semanal en el 21,1% de casos, mensual en el 31,6% y trimestral en el 47,4%. En ningún caso se remitieron "fichas de platos". Destaca el uso de aceite de girasol para cocinar (84,2%), oliva para aliñar (89,5%), sal yodada (52,6%), pan de barra (94,7%) y agua como bebida preferente (68,4%), aunque hay casos en que se oferta agua y leche (26,3%) o agua, leche y otras bebidas (5,3%).

Conclusiones: a. En general, la información aportada es insuficiente y poco específica; b. La rotación de menús es inadecuada en más de la mitad de los casos; c. Los menús son mayoritariamente diseñados por dietistas; d. No figuran "fichas de plato", lo que no permite deducir su composición; e. Se aconseja aumentar el uso de aceite de oliva para cocinar, generalizar el uso de sal yodada y ofertar agua como bebida preferente.

Palabras clave: Comedor escolar. Restauración colectiva. Menús. Evaluación.

P2_24. Utilización del aceite de oliva en los comedores escolares de Vilanova i la Geltrú

Jacas M¹, Busquets A¹, Serra JM²

¹Ajuntament de Vilanova i la Geltrú

Objetivos: Conocer qué tipo de aceite se utiliza en los comedores escolares del municipio para cocinar y cuantificarlo. Conocer qué tipo de aceite se utiliza en los comedores escolares del municipio para aliñar y cuantificarlo. Fomentar la utilización del aceite de oliva en los comedores escolares de municipio. Fomentar la utilización del aceite de oliva virgen.

Material y método: Estudio descriptivo transversal, llevado a cabo el tercer trimestre del curso 2006/07. Utilización de un cuestionario de respuesta abierta contestado por el responsable de cocina de cada centro y rellenado por el investigador. Utilización del programa Excel para crear la base de datos y su posterior análisis. Población objeto de estudio: todos los centros de educación infantil y primaria del municipio.

Resultados: Escuelas participantes: 17 Escuelas con cocina propia: 9 Escuelas con servicio de catering: 8 Aceite utilizado para cocinar: 6 girasol, 2 oliva virgen, 1 orujo de oliva, 4 oliva refinado, 4 desconocido. Aceite utilizado en freidora: 6 mezcla de girasol especial freidora, 5 girasol, 1 alto oleico, 1 orujo de oliva, 4 desconocido. Aceite utilizado para aliñar: 12 oliva refinado, 2 oliva virgen, 2 orujo de oliva, 1 girasol.

Conclusiones: Aunque la mayoría de comedores escolares se preocupan por la composición de sus menús, todavía no se da suficiente importancia al aceite utilizado en la preparación de los alimentos. En la cocina se sigue utilizando con frecuencia el aceite de girasol, a veces debido al coste económico y otras debido a preferencias gustativas del responsable de cocina.

Palabras clave: Aceite de oliva. Comedor escolar. Aceite de oliva virgen.

P2_25. Diseño gráfico de un cuadro de gestión en comedores de centros educativos

Franco-Diez FJ

Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Universidad de León.

Objetivos: Es el diseño gráfico de una hoja de gestión sencilla cuya aplicación sea viable por parte del personal responsable de los comedores en centros educativos.

Material y método: Se ha trabajado con 46 empresas del sector de la restauración social de la provincia de León, que incluyen comedores escolares, residencias de estudiantes, centros asistenciales de discapacitados psíquicos, etc. Se han estudiado cada uno de los procesos y procedimientos llevados a cabo diariamente.

Resultados: Se ha diseñado gráficamente una hoja de registro de gestión, de cumplimentación diaria, que incluye el control y registro de las temperatura de conservación de los alimentos, así como de las cámaras frigoríficas y de congelación. También se contempla la recepción de materias primas y su estado de conservación y dado que dentro de la aplicación del sistema APPCC los aspectos relacionados con la limpieza y desinfección ocupan un lugar importante, se incluyó en el cuadro de gestión la monitorización del sistema de limpieza y desinfección de las distintas instalaciones y equipos. Otros aspectos recogidos en el cuadro de gestión son el estado sanitario de los manipuladores, el control de la limpieza del contenedor de basura y el control de aceite de las freidoras. Por último, en la hoja de gestión se incluye la fecha y la firma de la persona responsable.

Conclusiones: Tras el trabajo desarrollado en los establecimientos de restauración se ha observado una mayor participación del personal así como su implicación en el sistema APPCC. El contar con un cuadro de gestión sencillo y eficaz ha resultado de gran utilidad en las empresas estudiadas.

Palabras clave: Diseño. Comedor. APPCC.

P2_26. Propuesta de diseño de plantillas de gestión para el personal de comedores en centros educativos

Franco-Diez FJ

Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Universidad de León.

Objetivos: Ha sido el desarrollo de plantillas específicas de gestión de puestos de trabajo para el personal manipulador de estas empresas de restauración social con un número limitado de personal: cocinero, ayudantes de cocina y cuidadores.

Material y método: Para llevar a cabo este trabajo se visitaron cuarenta y cinco unidades de cocina de diversos centros educativos de la provincia de León, que fueron clasificadas en varios grupos en función de que se tratara de comedores escolares, residencias de estudiantes, o centros de discapacitados. Durante un año se realizaron tres visitas evaluando el grado de implantación del sistema de autocontrol (APPCC), teniendo en cuenta el número de trabajadores de cada una de las unidades de comedor y evaluando las actividades realizadas por este personal.

Resultados: Se han diseñado tres plantillas específicas de gestión para los distintos tipos de puestos de trabajo (cocineros/as, ayudantes de cocina y cuidadores), con objeto de responsabilizarlos en sus funciones. Las plantillas recogen cada fase del proceso a monitorizar, sus peligros y medidas preventivas, así como las medidas correctoras a llevar a cabo cuando se advierta una desviación en el control efectuado.

Conclusiones: a. Mediante la sistematización gráfica del trabajo de los operarios de cocina, debido a la utilización de las plantillas de gestión diseñadas, simplificará la labor de la dirección de los centros educativos en el control de calidad de este servicio; b. Se hace patente la necesidad de una formación exhaustiva, específica y constante de los manipuladores de alimentos en restauración social; c. El ahorro económico de personal en Restauración Social tiene repercusiones en la calidad higiénico-sanitaria del servicio prestado.

Palabras clave: Diseño gráfico. Comedor. APPCC.

P2_27. Comedores escolares y promoción de alimentación saludable en la Comunidad Valenciana

Quiles J, Fullana AM, Redondo MJ, Zubeldia L, Ruíz E, Escolano M

Dirección General de Salud Pública. Conselleria de Sanitat. Generalitat Valenciana

Objetivos: Desarrollo de una estrategia para la implementación de una oferta alimentaria más saludable del menú escolar.

Material y método: Se ha constituido una comisión de trabajo multidisciplinar de expertos (nutrición, seguridad alimentaria, salud pública, sanitarios, docentes y restauración colectiva) relacionados con los comedores escolares que ha elaborado recomendaciones, estrategias y formación sobre menús saludables en los comedores escolares.

Resultados: Edición y distribución de la Guía de Menús de los Comedores Escolares con recomendaciones sobre frecuencia de oferta de grupos de alimentos de fácil utilización por los implicados en la alimentación de los escolares. Publicación de una resolución de la Conselleria de Educación en la que se establece que cualquier oferta alimentaria para comedores escolares tendrá como marco de referencia las directrices marcadas por la Conselleria de Sanidad. Desarrollo de herramientas de evaluación de la oferta alimentaria para ayudar a la selección de oferta saludable para el curso escolar y del menú servido realmente en los comedores escolares. Estos documentos serán aportados al Plan Anual y Memoria Anual del Comedor Escolar, respectivamente. Publicación y distribución de un número monográfico de la revista Viure en Salut sobre Comedores Escolares. Realización de cinco cursos de 20 horas para la formación de docentes responsables de los comedores escolares.

Conclusiones: Aunque en la actualidad no se pueden ofrecer datos sobre resultados, el hecho de haber implicado a todos los sectores relacionados, va a ser relevante para la implantación y desarrollo de esta estrategia.

Palabras clave: Lud. Estrategias. Comedores Escolares. Estrategias. Promoción de Salud.

P2_28. Estrategia intersectorial para la promoción de estilos de vida en los supermercados: alianza para la prevención de la osteoporosis

Quiles J¹, Fullana AM¹, Picot C², López L², Orba X³, Escolano M¹

¹Dirección General de Salud Pública. Conselleria de Sanitat. Generalitat Valenciana. ²Consum cooperativa. ³Adicca

Objetivos: Promover, en el marco de una alimentación saludable, un consumo adecuado de calcio y vitamina D, en nuevos escenarios para la promoción de salud.

Material y método: En el marco del Plan de Prevención y Control de Osteoporosis de la Comunidad Valenciana de la Conselleria de Sanitat, en colaboración con Consum cooperativa SL se ha realizado la campaña "Alimenta tu salud, cuida tus huesos" con las siguientes acciones: difusión de folletos informativos sobre la osteoporosis, su prevención y cuidados; identificación en el lugar de compra los productos fuente de calcio y vitamina D recomendables para prevenir la osteoporosis y, talleres de salud en los mismos supermercados.

Resultados: Durante la campaña se han repartido 60.000 folletos informativos, se han realizado sendas nutricionales y 160 talleres de información a lo largo de la Comunidad Valenciana.

Conclusiones: El desarrollo de programas de salud contemplando el sector privado y en el lugar de compra de alimentos (superficies comerciales) es una estrategia de colaboración eficiente para la promoción de una alimentación saludable, o a la prevención de distintos problemas de salud.

Palabras clave: Estrategias de intervención. Osteoporosis. Supermercados.

P2_29. Valoración del cambio de hábitos alimentarios en adolescentes tras educación nutricional

Hernández MD¹, Ojeda M², Mena R³, Gómez B³, Alegre A⁴, Martínez MI¹

¹Univ. CEU-Cardenal Herrera. ²Of Farmacia. ³IES Ausias March. ⁴IES La Pobra de Valbona

Objetivos: Se estudia la eficacia de un programa de Educación Nutricional (EN) en el cambio de hábitos alimentarios mediante el test KIDMED en estudiantes de un Instituto de Enseñanza Secundaria.

Material y método: Muestra: El número de alumnos que respondieron el test KIDMED antes y después de la EN fue 217 (103 mujeres y 114 varones) de entre doce y dieciséis años. Estudio estadístico: se ha realizado una descriptiva, test de Wilcoxon (datos apareados) y test de McNemar (para preguntas individuales y valores del índice que valoran grado de adhesión a la Dieta Mediterránea).

Resultados: Tras el programa de EN los porcentajes se incrementan ($p < 0.001$): en 17,5% para el consumo diario de una pieza o zumo de fruta y en 19,4% de una segunda. En 14,7% una ración de verdura y en 18,9% más de una. En 11,5% pescado regularmente. En 9,2% pasta o arroz diario. Un 11,5% más de los adolescentes desayunan, un 14,8% ha comenzado a desayunar algún cereal y un 10,1% ya no toma bollería industrial. El consumo de yogures y/o queso aumenta un 15,6%. Las chucherías bajan un 11,1% y la comida rápida un 12,0%. Según el índice KIDMED el 37,8% de los alumnos han mejorado el grado de calidad de su dieta ($p < 0.001$).

Conclusiones: Tras el programa EN ha mejorado significativamente la calidad de la dieta en casi todos los alumnos aunque siguen por debajo

de los descritos en el estudio enKid por lo sería necesario continuar con la implementación de programas educacionales.

Palabras clave: Educación Nutricional. Adolescentes. Dieta Mediterránea.

P2_30. Sistematización y ejecución de un programa de formación y acompañamiento de promotores comunitarios de salud en una comunidad periurbana

Munoz C

Centro de Atención Nutricional Infantil Antimano

Objetivos: Sistematizar y ejecutar un programa de formación y acompañamiento de promotores comunitarios de salud en la parroquia Antimano de Caracas.

Material y método: Estudio descriptivo de la sistematización de un programa para la formación y acompañamiento de promotores comunitarios de salud de una comunidad periurbana de Caracas, desarrollado y ejecutado en el año 2008. se utilizaron informes de cursos anteriores, cuestionarios evaluativos, grupos focales y el rediseño cooperativo del curso por los facilitadores. El procesamiento de esta información se realizó a través del análisis de estos instrumentos y la clasificación de las variables a incluir en el nuevo sistema.

Resultados: El programa se articuló en las siguientes estrategias: (a) sensibilización y captación de líderes comunitarios como potenciales participantes, (b) formación teórico-práctica en temas de salud, nutrición y desarrollo comunitario, (c) acompañamiento en el desarrollo y ejecución de proyectos comunitarios de salud y (d) capacitación continua en temas de interés una vez finalizada la formación. Se rediseñó el currículo del curso; redimensionando su objetivo, definiendo sus ejes transversales, las estrategias de enseñanza-aprendizaje, los contenidos temáticos, metodología de captación, revisando los perfiles de ingreso, egreso y criterios de certificación.

Conclusiones: La sistematización del programa permitió delimitar el proceso de formación y acompañamiento de líderes comunitarios de una comunidad periurbana como promotores comunitarios de salud, favoreciendo su participación solidaria y protagónica en la promoción de la salud y facilitando las vías para el desarrollo comunitario sostenible.

Palabras clave: Promoción de la Salud. Educación alimentaria y nutricional. Promotores comunitarios.

P2_31. Efectos de un programa de intervención para incrementar la actividad física sobre la prevalencia de hipertensión arterial en escolares

Vergara A¹, Castillo L¹, Orea¹, Colín E¹, Clark P², Talavera J²

¹INCMSZ. ²UNAM-IMSS

Objetivos: Evaluar los cambios sobre la prevalencia de hipertensión arterial sistólica (HTAS) y diastólica (HTAD) en niños de edad escolar después de 1 año de intervención dirigida a la promoción y realización de actividad física de moderada a vigorosa intensidad (AFMVI).

Material y método: Se incluyeron 337 niños con edad promedio de 9.47 años, el 49.8% pertenecía al grupo intervención (GI) y el resto al grupo control (GC). Ambos grupos eran comparables en antropometría y en dieta. La intervención incluyó reforzamiento de las clases de educación física así como la implementación de recesos de AFMVI dentro y fuera del salón de clases. La toma de presión arterial se realizó de acuerdo a la Academia Americana de Pediatría.

Resultados: Al comparar los porcentajes de cambio respecto a la medición basal para la presión arterial sistólica se encontró una disminución significativamente mayor en el GI mientras que para el GC los valores encontrados

aumentaron (-0,94 vs 5,23% $p < 0,05$) y para la presión arterial diastólica el aumento fue menor en el GI comparado con el GC (0,69 vs 2,45% $p < 0,05$). La disminución de la prevalencia de HTAS fue mayor en el GI en comparación con el GC (27,4 vs 21,7% $p < 0,05$) al igual que para HTAD (30,4 vs 18,9% $p < 0,05$).

Conclusiones: La intervención a un año fue capaz de impactar sobre la presión arterial sistólica y diastólica, así como en la prevalencia de HTAS e HTAD en los escolares a través de un aumento en la AFMVI.

Palabras clave: Actividad física. Hipertensión arterial. Escolares.

P2_32. Diseño de una guía visual de alimentos como herramienta de educación nutricional

Lourenço T, Loria V, Gómez C

Hospital "La Paz"

Objetivos: Elaborar una herramienta de educación alimentaria que facilite la tarea profesional cotidiana en atención primaria, servicios de nutrición, escuelas, instituciones públicas y universidades; que permita aminorar los errores de estimación de cantidades que dificultan la correcta evaluación e implementación dietética. Asimismo, buscábamos disponer de un material actualizado en conceptos de recomendaciones de consumo de nutrientes y alimentos, que sirviese de guía práctica en la realización de estudios poblacionales de consumo alimentario y que pudiera auxiliar a pacientes en la elaboración de su plan de alimentación con mayor precisión.

Material y método: Seleccionamos los principales alimentos y bebidas consumidos en nuestro país dentro del ámbito nacional, a los que pesamos y sacamos fotos de diferentes formas de presentación y tamaños de raciones. Utilizamos balanza de precisión y expresamos el peso de los alimentos en neto y en crudo.

Resultados: Obtuvimos un total de 380 fotos entre alimentos y bebidas, las cuales dividimos en 13 grupos con conceptos sobre definición, clasificación y composición nutricional de cada uno. Indicamos el tamaño de la ración y la ingesta recomendada de acuerdo a la Guía de Alimentación para la población española de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC). Para los grupos de cereales, frutas, lácteos, carnes y legumbres incluimos también las equivalencias por contenido en hidratos de carbono, calcio y proteínas, respectivamente.

Conclusiones: Consideramos que la nueva Guía elaborada y ya publicada, representará una importante herramienta de apoyo a profesionales sanitarios y a población en general, facilitando la tarea educativa a través de la comprensión y adaptación de los tamaños de raciones de alimentos, además de minimizar los errores en estudios de consumo.

Palabras clave: Guía. Educación. Raciones.

P2_33. En marcha: Gala Vida Saludable

Elbusto A, Segura N, Choperena N, Arrondo M

Asesoría Nutricional Ana Elbusto

Objetivos: Promocionar, mediante el juego, estilos de vida saludable en el colectivo de escolares guipuzcoanos.

Material y método: Durante el curso escolar 2007-08, se ha desarrollado una campaña de promoción de la alimentación saludable en 41 colegios pertenecientes a 28 municipios guipuzcoanos. El trabajo de campo fue realizado por un equipo multiprofesional compuesto por dietistas y médico nutricionista. La metodología de trabajo al igual que el material didáctico fueron diseñados expresamente para la ejecución de este proyecto. Participaron en los talleres más de 2000 alumnos; 100 docentes y cerca de 200 padres. Como colofón a la campaña y en el transcurso de la I Feria de deporte y Salud, En marcha

celebrada en San Sebastián (Guipúzcoa) el pasado mes de mayo 2008, se celebró una Gala "Vida Saludable" que contó con la participación de dos deportistas de lujo Naroa Agirre y Fernando Romay que ejercieron en calidad de conductores de un divertido concurso de preguntas.

Resultados: Participaron en la gala más de 400 jóvenes con edades comprendidas entre los 10 y 12 años pertenecientes a 6 colegios guipuzcoanos. Compitieron dos equipos de 3 jugadores cada, en representación de los centros participantes a la gala. Durante el concurso, cada equipo fue respondiendo a las preguntas formuladas con gran agilidad demostrando lo aprendido en clase con el taller de alimentación saludable. El marcador resultó estar muy reñido hasta el final. Finalizado el concurso, se repartió a cada joven un almuerzo saludable compuesto de fruta y cereales.

Conclusiones: En vista de los resultados de participación tanto a los talleres como a la gala estimamos necesario proseguir con estas intervenciones en el ámbito escolar.

Palabras clave: Alimentación. Actividad física. Salud.

P2_34. Tu dieta es tu vida. Cúidala. Día Nacional de la Nutrición 2008

Elbusto A¹, Segura N¹, Arrondo M¹, Irastorza X², Aizpuru G²

¹Asesoría Nutricional Ana Elbusto. ²D'elikatz

Objetivos: Difundir a la administración, instituciones, medios de comunicación y en especial, a la población guipuzcoana, la importancia que tiene seguir una alimentación saludable.

Material y método: Como en ediciones anteriores, desde Guipúzcoa nos hemos sumado a la iniciativa de la Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética (FESNAD) que en su 7ª edición y bajo el lema "Tu dieta es tu vida, cuidala" se ha propuesto comunicar a la población que las "dietas milagro" son un engaño sin ningún valor científico demostrable y pueden suponer un riesgo para la salud. Los actos programados en Guipúzcoa han sido: Rueda de prensa en Merkabugati (mercado central de frutas y verduras de San Sebastián); 3 conferencias en Lasarte, Ordizia y San Sebastián a cargo de Nerea Segura, Garbiñe Aizpuru y Ana Elbusto respectivamente; dos mesas informativas situadas en D'elikatz (centro de interpretación de la alimentación y la gastronomía) de Ordizia y Plaza Gipuzkoa de San Sebastián y por último, intervención en medios de comunicación.

Resultados: La repuesta ha sido muy positiva destacando la colaboración por parte de Merkabugati; los ayuntamientos de Lasarte, Ordizia y San Sebastián; la caja de ahorros de San Sebastián (Kutxa) que nos han permitido hacer uso de sus instalaciones; la participación activa de los guipuzcoanos asistiendo a las conferencias y acercándose a nuestras mesas informativas y por último, la divulgación del evento en numerosos medios de comunicación (radiofónicos, prensa y televisiones locales).

Conclusiones: En vista de la acogida del evento por parte de nuestras instituciones, los medios de comunicación y en particular la población guipuzcoana, nos proponemos seguir participando en próximas ediciones del Día Nacional de la Nutrición.

Palabras clave: Dieta. Vida. Salud.

P2_35. Diabluras con frutas y verduras

Molina JM¹, Bermudez E², Martel M², Tamayo T³, Castells S⁴

¹Ayuntamiento de Tegueste. ²Área de desarrollo económico Ayuntamiento de Tegueste. ³Hostelería de Tenerife. ⁴Escuela de enfermería y Fisioterapia de La Universidad de La Laguna

Objetivos: Favorecer la producción local y consumo de productos agrícolas. Fomentar el consumo de frutas y verduras. Utilizar el mosto como base de

los zumos de frutas y verduras. Contribuir al desarrollo y mantenimiento de una dieta saludable.

Material y método: Se realiza una encuesta de frecuencia de consumo y un taller con frutas y verduras durante el mes de abril, dirigido a 200 niños de 4 y 5 de primaria de tres colegios públicos en colaboración con el Ayuntamiento de Tegueste (Tenerife). En el taller se explica el valor nutricional, la ingesta recomendada, las propiedades sensoriales y la importancia del desayuno. También se ofrecen numerosas actividades: preparación y degustación de diferentes zumos utilizándose mosto en la mayoría, concurso de cata y preparación de un buffet para fiestas de cumpleaños.

Resultados: Se comprueba que más del 50% no consume fruta, ni verdura diariamente. La media de ingesta de fruta no llega a la ración y media, y para las verduras es inferior a una ración. Por tanto, no se ajustan a las recomendaciones. Un 100% de los niños no habían probado mosto, un 37% no había probado nunca las espinacas y un 15% la zanahoria.

Conclusiones: Esta actividad educativa es una estrategia para incrementar la aceptación y el consumo de fruta y verdura de forma lúdica y divertida. El empleo del mosto por sus propiedades nutricionales como base de zumos es una idea creativa que favorece el consumo de un producto local de gran tradición enológica.

Palabras clave: Ingesta. Frutas. Verduras.

P2_36. Webquest: una nueva estrategia para educación nutricional

Cstells S¹, Rodríguez SA²

¹EUE y Fisioterapia Universidad La Laguna. ²Centro de Salud Ofra Tenerife

Objetivos: Diseñar y crear una webquest como una forma didáctica para prevenir la obesidad infantil, estableciendo una metodología de investigación y aprendizaje cooperativo guiado utilizando mayoritariamente recursos web.

Material y método: Se hizo una búsqueda con la palabra clave "webquest" en MEDLINE desde 1998 hasta el 2008 y se consultan en Internet diversas webs para su creación y diseño.

Resultados: Se encontraron 5 artículos sobre esta estrategia didáctica que emplea como herramienta las nuevas tecnologías de la información y la comunicación (TIC). Los estudios consultados muestran su utilidad para mejorar el aprendizaje, puesto que se aplican estrategias cognitivas de forma organizada y se desarrollan habilidades y competencias de elevado nivel intelectual. Por ello, se diseñó una webquest que se estructura en varias partes: una introducción, en la que se indica el contexto de trabajo y se plantea una pregunta o situación que debe despertar el interés; unas tareas, que requieren analizar y sintetizar información utilizando recursos webs, así como implementar ciertas intervenciones; una evaluación para valorar el aprendizaje y por último, una conclusión. En la webquest presentada la conclusión es obtener una experiencia para reflexionar y tomar conciencia de cómo son nuestros hábitos alimentarios y estilos de vida, así como desarrollar competencias para mejorar los de la sociedad.

Conclusiones: La webquest es una estrategia didáctica innovadora, creativa y social que permite la educación nutricional a través de Internet estimulando la investigación, el pensamiento crítico y la generación de materiales didácticos a bajo coste para poder ser compartidos en la red.

Palabras clave: Webquest. Prevención. Obesidad.

P2_37. Semana de la alimentación, un espacio para la promoción de la salud en escuelas de Caracas

Medina D, Placeres O

Centro de Atención Nutricional Infantil Antímamo CANIA

Objetivos: Promover hábitos de alimentación saludables y la práctica de actividad física en escolares de la parroquia Antímamo de Caracas, a través

de la Celebración de la Semana de la Alimentación como estrategia para la prevención de la malnutrición.

Material y método: Desde 2002 hasta 2007 se diseñaron estrategias basadas en la lúdica, dirigidas a la población escolar: actividades educativas en aula, concursos, cocina y degustación de alimentos realizadas durante 2 meses cada período escolar. Cada año la campaña concluyó en un acto público con actividades culturales, deportivas, bailes, entre otros. Se realizó registro de actividades y cambios generados en las escuelas.

Resultados: Se realizó durante seis años consecutivos, participaron 40 escuelas (83,3% de las existentes), 9.764 niños y 802 docentes, incorporándose padres en los últimos 3 años. Como beneficiarios indirectos, se encuentran en promedio 11.950 niños, 370 docentes y 3.330 padres. Se han registrado cambios en la actitud de docentes y escolares en relación a: conformación de meriendas saludables, disminución del consumo de golosinas, inicio de la jornada escolar con desayuno y promoción del consumo de vegetales y frutas.

Conclusiones: La "Semana de la Alimentación" es una estrategia efectiva de promoción de estilos de vida saludables, su continuidad en el tiempo fomenta participación entusiasta y aceptación. Las actividades fundamentadas en las costumbres y tradiciones de la comunidad permiten compartir aspectos relacionados con la alimentación y promover cambios en el comportamiento alimentario siendo importante el impacto de la educación ascendente.

Palabras clave: Educación Alimentaria y Nutricional. Promoción de la Salud. Alimentación Escolar.

P2_38. Documento de consenso de recomendaciones sobre máquinas expendedoras de alimentos y bebidas (MEAB) en espacios para niños/as y jóvenes de Catalunya

Salvador G¹, Manera M¹, Corominas P², Farré R³, Roca D⁴, Pasarín M⁴

¹Direcció General de Salut Pública. Departament de Salut. Generalitat de Catalunya. ²Direcció General d'Atenció a la Comunitat Educativa. Departament d'Educació. Generalitat de Catalunya. ³Centre d'Ensenyament Superior en Nutrició i Dietètica, CESNID. ⁴Agència de Salut Pública de Barcelona, ASPB. Consorci Sanitari de Barcelona

Introducción: Aunque el entorno familiar debe ser la fuente más importante de transmisión de hábitos alimentarios, los niños/niñas y jóvenes también comen fuera de éste ámbito. Una de las opciones son las MEAB, que por el hecho de ser de autoservicio, pueden suponer un riesgo de ingesta frecuente de alimentos poco saludables, cuando su ubicación, publicidad y contenido no son adecuados.

Objetivo: Consensuar y difundir recomendaciones sobre la ubicación, publicidad y contenido de las MEAB que se encuentran en espacios para niños y jóvenes en Catalunya.

Material y métodos: Búsqueda bibliográfica y antecedentes en España y otros países. Reuniones de consenso multidisciplinares*. Redacción de documento en formato díplico y edición de 4.000 ejemplares. Distribución y difusión en escuelas, equipamientos deportivos, centros juveniles y recreativos, entidades implicadas en el consenso y también a través de las respectivas páginas web.

Contenido del documento: Las MEAB, por el hecho de ser un sistema de autoservicio, pueden aumentar el riesgo de que niños y jóvenes: a) abusen de alimentos con alto contenido calórico y valor nutricional relativamente bajo; b) coman entre horas alimentos y bebidas que incrementan los aportes calóricos por encima de sus necesidades y/o c) reduzcan la ingesta en las comidas principales por el hecho de consumir alimentos entre horas de forma no controlada.

Por todo esto, cuando se decida contratar MEAB, se debería: 1) evitar su *ubicación* en zonas accesibles a menores de 16 años; 2) modificar su *publicidad* para facilitar un consumo responsable, introduciendo mensa-

jes que promuevan, de forma atractiva, una alimentación saludable; 3) priorizar los *productos* que contribuyan a una alimentación saludable, en sustitución de los que tengan un elevado contenido en sal, azúcar y/o grasas; 4) establecer *políticas de precios* para que la opción más saludable no sea la más cara.

A partir del mes de septiembre de 2008 y en el entorno geográfico de la provincia de Barcelona, se llevará a cabo la evaluación y seguimiento de la presencia, ubicación, publicidad y contenido de las MEAB en centros docentes, a cargo de la *Agència de Protecció de la Salut de la Generalitat de Catalunya* en el marco de la inspección de comedores escolares.

Conclusiones: El documento de consenso pactado entre las diferentes entidades implicadas ha sido bien aceptado y puede suponer una buena estrategia para favorecer la práctica de hábitos alimentarios saludables.

* Documento consensuado por: Departament de Salut, Educació i Acció Social i Ciutadania, de la Generalitat de Catalunya, Agència de Salut Pública de Barcelona, el Centre d'Ensenyament Superior de Nutrició i Dietètica (CESNID), la Societat Catalana de Pediatria, Associació Catalana de Vending (ACV) y la Federació d'associacions de Mares i Pares d'alumnes de Catalunya (FaPaC).

Palabras clave: Hábitos alimentarios. Escolares. Adolescentes. Políticas alimentarias. Máquinas expendedoras. Publicidad.

P2_39. Proyecto PERSEO: promoción de hábitos alimentarios y actividad física saludable en el medio escolar. Diseño y estrategia de intervención

Pérez Rodrigo C¹, Calderón V², Campos Amado J², Aranceta J^{1,3} en nombre de Grupo de trabajo del Proyecto PERSEO*

¹Unidad de Nutrición Comunitaria. Excmo. Ayuntamiento de Bilbao.

²Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN).

³Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC). *El Grupo de trabajo del Proyecto PERSEO está formado por los miembros de la Comisión Gestora delegados de las Comunidades y Ciudades Autónomas participantes, miembros del CIDE y más de 100 profesionales sanitarios colaboradores en el marco de AESAN

Justificación y objetivos: El Proyecto PERSEO tiene como finalidad promover hábitos alimentarios y de actividad física saludables en el medio escolar. Se describe el diseño metodológico y la estrategia de intervención.

Métodos: Proyecto de intervención comunitaria centrado en el medio escolar con implicación del alumnado, profesorado, familias y entorno comunitario. El diseño de la intervención e instrumentos de evaluación se inspiran en el marco de la teoría del Aprendizaje Social, el modelo de actitudes, influencias sociales y autoeficacia, la teoría de la tríada de influencias y enfoques socio-ecológicos de conductas de salud. En la fase piloto han participado alumnos de 1º a 4º curso de Primaria de 34 centros escolares en seis CC.AA., Ceuta y Melilla.

Resultados: PERSEO pretende conseguir un entorno escolar y familiar favorable a la práctica de hábitos alimentarios y actividad física saludable en escolares de Enseñanza Primaria. Consta de 10 unidades didácticas con actividades para el aula (modificar conocimientos, actitudes, hábitos, habilidades, preferencias); crea ocasiones en el colegio que favorecen mayor disponibilidad y acceso a una oferta alimentaria saludable; limitan el acceso a alimentos y bebidas de alta densidad calórica y baja densidad de nutrientes (comedor escolar, recreo de la fruta, fiestas alternativas). Potencia la actividad física mediante sugerencias para un recreo más activo. Incorpora trabajo con las familias e implicación de las AMPAs en el proyecto. Los materiales educativos específicos incluyen guía didáctica para el profesorado, cuaderno de actividades para el alumnado, materiales informativos para familias y contempla la colaboración de centros de salud próximos a los centros participantes.

Conclusiones: La puesta en marcha de la intervención en el curso escolar 2007-2008 ha obtenido una alta tasa de implementación con una valoración cualitativa positiva por parte de los docentes implicados.

Palabras clave: Hábitos alimentarios. Actividad física. Medio escolar. Escolares. Intervención.

P2_40. Proyecto PERSEO: promoción de hábitos alimentarios y actividad física saludable en el medio escolar. Participación de las familias en la evaluación inicial

Pérez Rodrigo C¹, Bellido López-Para A¹, Alonso Nieto L*, Calderón V², Campos Amado J², Aranceta J^{1,3} en nombre de Grupo de trabajo del Proyecto PERSEO*

¹Unidad de Nutrición Comunitaria. Excmo. Ayuntamiento de Bilbao.

²Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN).

³Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC). *El Grupo de trabajo del Proyecto PERSEO está formado por los miembros de la Comisión Gestora delegados de las Comunidades y Ciudades Autónomas participantes, miembros del CIDE y más de 100 profesionales sanitarios colaboradores en el marco de AESAN

Justificación y objetivos: El Proyecto PERSEO tiene como finalidad promover hábitos alimentarios y de actividad física saludables en el medio escolar. Se analiza la respuesta y participación de las familias en la fase de evaluación inicial del Proyecto PERSEO.

Métodos: Estudio de intervención aleatorizado por conglomerados en centros escolares de enseñanza primaria de seis CC.AA., Ceuta y Melilla (34 centros intervención y 33 de control; alumnos y familias de 1º a 4º curso de primaria (n=13.767). Contemplaba mediciones antropométricas, consumo alimentario, actividad física, sedentarismo y determinantes. El protocolo constaba de: entrevista individual, cuestionario autorrellenado en clase, cuestionarios para las familias, dirección y responsables de comedor. Se analizan los datos del estudio inicial. Se han calculado tasas de no respuesta y analizado su asociación con el nivel socioeconómico del alumnado.

Resultados: La tasa media de autorizaciones fue 95% y la tasa de respuesta de las familias 78,9%. 3,08% de los cuestionarios sobre hábitos de la familia y 4,6% de los cuestionarios para la familia sobre hábitos del niño se recuperaron sin contestar. La no respuesta para peso y talla de los adultos fue 8,2%; 15,3% para los del niño. El 5,9% no respondió o de forma incompleta el apartado sobre situación laboral. La tasa de no respuesta se asociaba con una renta más baja del alumnado del colegio.

Conclusiones: Se ha obtenido una alta tasa de participación y respuesta. La no respuesta se asocia con un bajo nivel socioeconómico. Peso y talla autorreferidos son los datos ausentes con más frecuencia.

Palabras clave: Hábitos alimentarios. Actividad física. Escolares. Intervención.

P2_41. ¿Cómo trabajar la estrategia NAOS en los ayuntamientos? Experiencia Guadix

Lorente JR, Sánchez M, Rivas F, Garzón DJ, Alcalá MC, Serrano L Ayuntamiento de Guadix (Granada)

Objetivos: Adaptación y desarrollo de las actuaciones contempladas en la Estrategia NAOS, Plan para la Promoción de la Actividad Física y la Alimentación Equilibrada 2004-2008 y el Plan Integral de Obesidad Infantil 2007-2012 en Guadix. Se desarrolló la Estrategia Municipal para la Promoción de la Alimentación Saludable, Actividad Física y Prevención de la Obesidad en Guadix (EMPASAFO) que incluye un marco general de actuación en función de las características sociodemográficas de la población.

Material y método: El desarrollo de actividades, necesitó la participación de amplios segmentos de la sociedad integrante de la ciudad. Se creó una implicación intersectorial entre las distintas áreas municipales, para gestionar el buen resultado.

Resultados: Hasta la fecha se han realizado actividades en el ámbito escolar, población general, restauración y hostelería. En este trabajo se abordan las claves que han permitido adaptar la Estrategia NAOS en Guadix. Entre los aspectos a destacar de la experiencia Guadix se recogen: Implicación y papel de los ayuntamientos en la Estrategia NAOS; beneficios y resultados potenciales; inconvenientes surgidos; principios básicos del programa municipal para su adaptación; características básicas para comenzar a trabajar en Guadix.

Conclusiones: EMPASAFO tiene como destinatarios a todos los ciudadanos, con el fin de proporcionarles un mejor estado de salud a través de la alimentación.

Palabras clave: EMPASAFO. Estrategia NAOS. Guadix.

P2_42. Implantación de un programa de nutrición, salud y actividad física en la planta de Benimodo de la empresa Bonduelle Ibérica S.A.U. (Frudesa)

Lloret S¹, Sanlucas R¹, Martínez-Monzó J², García-Segovia P²

¹Departamento de I+D+i en Frudesa-Bonduelle, Benimodo, Valencia.

²Instituto de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo, Universidad Politécnica de Valencia

Objetivos: Como parte de la política de motivación del personal, el grupo Bonduelle lanzó en el mes de agosto de 2007, en todos sus centros, una convocatoria de proyectos que recogiesen iniciativas para potenciar la mejora de la calidad de vida de sus empleados. El centro de Frudesa en Valencia presentó un programa de nutrición, salud y actividad física que fue seleccionado entre las 113 ideas presentadas y cuenta con el apoyo de la dirección general del grupo para la ejecución del mismo. Los objetivos de este proyecto son, de un lado la evaluación del estado nutricional de los empleados del centro de Valencia, con identificación de grupos de riesgo y diseño de actuaciones específicas sobre ellos. De otro lado se realizará un programa de educación nutricional centrada en la importancia de los hábitos dietéticos saludable y fomento de la actividad física adecuada para cada situación.

Material y método: Fase I. Evaluación de hábitos alimentarios a través de una encuesta dietética. Establecimiento de un grupo de trabajadores representativo (media de edad) y analizar sobre él los valores antropométricos y parámetros bioquímicos para su valoración. Contrastar los datos con su encuesta de hábitos alimentarios. Informe sobre estado nutricional actual. Fase II. Concienciar sobre la importancia de cambiar los hábitos dietéticos, convertirlos en saludables: a través de charlas por expertos en Nutrición. Fomentar el hábito de realizar deporte, aumentar el gasto calórico a partir de la actividad física: a través de centros deportivos en los que el trabajador tenga subvencionado por parte de la empresa el pago mensual (evaluar periódicamente la asistencia y el grado de motivación). Fomentar la alimentación adecuada, la dieta equilibrada: a partir de desayunos saludables en la cantina de la empresa; concurso de recetas de la verdura del mes, informando de sus propiedades, beneficios, aplicación culinaria y curiosidades; realizar un taller de cocina sana y editar un libro del mismo. Informar de los resultados Fase 2. Fase III. Identificación de un grupo de riesgo, realizar actuaciones específicas sobre él. Informe resultados Fase 3. Evaluación general resultados del proyecto.

Resultados: El proyecto se encuentra actualmente en la fase de evaluación de los hábitos alimentarios y recogida de datos antropométricos y bioquímicos aprovechando las revisiones del gabinete médico de la empresa.

Conclusiones: Los datos y resultados de las fases I y II servirán para el establecimiento de un programa de promoción de hábitos saludables y actividad física en la empresa.

Palabras clave: Salud laboral. Hábitos saludables. Evaluación nutricional.

P2_43. Mejora en la situación nutricional de vitamina B6 tras una intervención dietética encaminada a mejorar la situación en ácido fólico

Bermejo LM, Perea JM, Aparicio A, Rodríguez E, Navia B, López AM

Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid

Objetivos: Analizar el efecto de dos tipos de intervención dietética (aumento de la ingesta de verduras o alimento fortificado en ácido fólico) en la situación nutricional de vitamina B6.

Material y método: Participaron 155 ancianos de tres residencias de la Comunidad de Madrid: residencia M (intervención con margarina fortificada con 200 µg/día de ácido fólico), residencia V (con aumento de la ingesta de verduras hasta alcanzar 3 raciones/día) y residencia C (control). Al inicio, al final de la intervención (6 meses) se valoraron la ingesta, niveles séricos y eritrocitarios de ácido fólico, así como la ingesta y los niveles plasmáticos de vitamina B6.

Resultados: En el centro M se consiguieron los mayores incrementos tanto en la ingesta de ácido fólico (262.1 ± 93.4 mg/día) ($p < 0.001$), como en los niveles de fólico sérico (4.55 ± 3.65 ng/mL) ($p < 0.01$) y de fólico eritrocitario (281.71 ± 51.62 ng/mL) ($p < 0.01$). La ingesta de vitamina B6 tras 6 meses de intervención, no varió en ningún centro, pero los niveles sanguíneos disminuyeron significativamente en el centro V ($p < 0.01$) y C ($p < 0.001$), mientras que se mantuvieron en el centro M. También se observó una correlación positiva entre las concentraciones sanguíneas de vitamina B6 con la ingesta de folatos ($r = 0.5063$; $p < 0.01$) y con las concentraciones séricas de folatos ($r = 0.4385$; $p < 0.05$). Es posible que la interrelación metabólica entre fólico y piridoxina permita un mantenimiento de la situación en vitamina B6 en ancianos con mejor situación en folatos.

Conclusiones: La intervención dietética con margarinas fortificadas con ácido fólico, se asocia con un ahorro de los niveles sanguíneos de vitamina B6 como consecuencia de la mejora en la situación nutricional de ácido fólico.

Palabras clave: Folato. B6. Intervención.

P2_44. Talleres en supermercados para mejorar la salud ósea de la población

Royo R¹, Royo M¹, Lopez L², Picot C², Quiles J³, Fullana AM³

¹ADICCA. ²Consum Cooperativa Valenciana. ³Conselleria de Sanitat (Generalitat Valenciana) - Salud Pública

Objetivos: Sensibilizar, divulgar y dotar de conocimientos, habilidades y actitudes a la población cliente de la cadena de supermercados Consum cooperativa, las medidas de promoción de estilos de vida (dieta y actividad física) que tienen influencia en la prevención de la osteoporosis.

Material y método: Se han diseñado talleres para 20-25 participantes, de 60 minutos de duración con la siguiente estructura: Introducción (¿Qué es la osteoporosis? ¿Qué grupos poblacionales pueden padecerla? ¿Qué es el calcio y la vitamina D?); Cantidad de calcio necesaria (¿Dónde encontrarlo? Cantidad según ración de alimento. Influencia de otros alimentos o técnicas en su absorción); Menús con calcio y otros estilos de vida). Se entregó a las participantes información y menús ricos en calcio. Al finalizar cada taller se pasó una encuesta para evaluar distintos aspectos de la actividad.

Resultados: Se recogieron encuestas en el estudio piloto de 229 (93%) mujeres. El 87,3% consideró la duración del taller adecuada, el 11,4%

demasiado corto (sólo 3 demasiado largo). El 71,2% consideró que podía aplicar los conceptos transmitidos inmediatamente y el 28,4% a medio plazo. La estructura teórico-práctica fue adecuada para el 93% y el 94% consideró el material entregado suficiente.

Conclusiones: La evaluación permitió adaptar la información sobre osteoporosis y calcio a los participantes para conseguir una aplicación práctica.

Palabras clave: Osteoporosis. Talleres. Estudio piloto.

P2_45. "A peu, fem salut! 32 itineraris urbans per Mataró", un proyecto de ciudad

Serra ME¹, Torres T¹, Guirao LI², Cuquet A², Teniente JM¹

¹Servei de Salut Pública. Ajuntament Mataró. ²Servei Rehabilitació. Hospital Mataró

Objetivos: Promover la práctica de actividad física entre la población de Mataró según prioridades del Plan municipal de salud. Ofrecer a la población una propuesta de itinerarios a pie que estimulen la práctica de actividad física.

Material y método: Ámbito de intervención: población general con énfasis especial en grupos de adultos con hábitos sedentarios, escolares y personas mayores. Fases: 1) Estudio piloto (junio 2006) conjuntamente con el Hospital de Mataró (S. Rehabilitación) para estandarizar recorridos. Participantes: 18 adultos. 4 recorridos. Variables controladas: edad, antropometría, frecuencias cardíacas (FC) inicial, media y máxima, escala de Börg, y tiempo. Según resultados, el desnivel era la variable de mayor influencia. 2) Diseño itinerarios: División de la ciudad en cuatro zonas y ocho recorridos en cada zona que fueron valorados con medición de FC y tiempo por una fisioterapeuta. 3) Edición: formato de bolsillo, desplegable, colores según zona urbana. Contenido: mapa del recorrido con los puntos de inicio y final, distancia, gráfico de desnivel, clasificación según dificultad, puntos de interés, paradas de Mataró Bus, etc. 4) Presentación a los medios, servicios municipales, sanitarios, deportivos y educativos. Abril 2007. 5) Creación de grupos para difusión del proyecto. 6) Seguimiento.

Resultados: Se han distribuido más de 3.500 ejemplares desde centros cívicos, sanitarios, deportivos, etc. Vinculación con otros programas municipales. Acciones concretas en centros de salud con responsables enfermería. Pendientes resultados evaluación.

Conclusiones: Herramienta válida cuyo uso puede irse adaptando a los diferentes grupos. Facilita tanto la actividad física como la socialización.

Palabras clave: Promoción actividad física. Itinerarios urbanos. Administración local.

P2_46. Programa de prevención toxoinfecciones alimentarias para el aceite de oliva en la Comunidad Valenciana

Albiñana S, Taberner JV, Montesinos P, Jordá R, Colomer V, Quiles F

Oficina de Farmacia

Objetivos: Control y vigilancia por el Farmacéutico al servicio de la Conselleria de Sanitat en la fabricación, almacenamiento y distribución hasta llegar al comedor del aceite de oliva elaborado en las almáceras de la Comunidad y cuyo objetivo es impedir que se vuelva repetir un caso tan grave como el que sucedió en el caso del aceite de colza".

Material y método: Se aplican programas con unos protocolos consistentes en visitas de inspección periódicas, 3 anuales a todas y cada una de las almazaras. En estas inspecciones se controla desde la llegada y almacenamiento de la materia prima, hasta los procesos de elaboración, y otros productos que intervienen en los procesos de fabricación para asegurarnos que están registrados y se emplean del modo adecuado. Controlamos que los manipuladores tengan la formación adecuada

que garantice un manipulado adecuado. Se procede a la toma de una muestra para su análisis con dos ejemplares lotes distintos, estas son analizadas en los laboratorios concertados con la Conselleria, para determinar si su composición es la adecuada en lo anunciado en el etiquetaje. Se controla el registro de los lotes para localizar en el menor tiempo la situación de estos en caso de alarma.

Resultados: El 100% de las almáceras de esta comunidad ofrecen al consumidor un aceite controlado prácticamente sin riesgos de intoxicación.

Conclusiones: Gracias a labor de control del Farmacéutico Titular como funcionario de la Conselleria se ofrece al consumidor un aceite procedente de esta comunidad de calidad y sin riesgos de intoxicación.

Palabras clave: Seguridad alimentaria. Aceite de oliva. Farmacéutico.

P2_47. Experiencia del Día Nacional de la Nutrición (XII edición)

Ojeda M, Camaralles MV, Borrás I, Peiró A, Castelló F, Peña M

Oficina de Farmacia

Objetivos: Con el lema de la VIIª Edición del Día Nacional de la Nutrición: Tu dieta es tu vida ¡cuídala!, Los Farmacéuticos de Gandía han celebrado junto con el Colegio de Farmacéuticos de Valencia Objetivo: concienciar a la población, en general y a los adolescentes, en particular sobre la necesidad de una correcta alimentación.

Material y método: En el Hospital Comarcal, los endocrinos del mismo desarrollaron el lema del día para estudiantes de secundaria y bachillerato participantes en la Jornada. En el Paseo de la ciudad, alumnos y profesores del Centro de Turismo de Gandía elaboraron menús equilibrados de contenido calórico determinado, diseñados previamente y que una vez terminados, alumnos de seis colegios fueron, en sendas casetas, explicando a los transeúntes y a sus propios compañeros. En otra parada, se hizo un estudio antropométrico básico a quien lo deseó y en otra, monitores del Club Náutico de Gandía explicaron cómo hacer deporte saludable. El número de adolescentes que pasó fue cercano a 1.200. Por la tarde para el público en general se explicó el lema de la Jornada y se clausuró el acto.

Resultados: Para valorar lo aprendido por cada adolescente han cumplimentado un cuestionario. Se ha pedido valoración (de uno a cuatro) de aspectos como contenido, organización, metodología, planificación e información recibida en la exposición, obteniendo en un 95% la máxima puntuación.

Conclusiones: La organización de este tipo de Jornadas y su difusión en diferentes medios de comunicación es un paso conveniente en el campo de la promoción de la salud.

Palabras clave: Adolescentes. Nutrición. Educación sanitaria.

P2_48. Elaboración de un material educativo sobre alimentos con propiedades saludables

Arranz LI, Roset A

Vocalía Alimentación y Nutrición. Colegio de Farmacéuticos de Barcelona

Objetivos: Elaborar un material educativo dirigido a los consumidores para divulgar las virtudes de una alimentación sana y la utilidad de los alimentos que incorporan ingredientes con propiedades saludables, desarrollando así un consejo alimentario adaptado al panorama actual de la gran diversidad de productos existentes en el mercado.

Material y método: Recopilación y revisión de documentos de referencia dentro del ámbito de la educación alimentaria, tanto locales, nacionales como europeos, y adaptación de sus contenidos más relevantes en un formato adecuado para su uso divulgativo a la población. Material en formato electrónico y también en soporte papel, para contribuir a la clarificación de conceptos sobre alimentación y nutrición, definición y características de los diferentes productos alimentarios.

Resultados: El material educativo diseñado incluye unos contenidos sencillos pero a la vez completos con todos aquellos conceptos básicos sobre la alimentación saludable actual.

Conclusiones: Es necesaria la elaboración y la difusión de materiales educativos adaptados a la realidad alimentaria actual ya que el consumidor no recibe la suficiente información en proporción a la gran cantidad y variedad de productos alimenticios que se encuentran en el mercado. El presente trabajo pretende ayudar a mejorar la información de que dispone el consumidor medio, sobre aspectos de nutrición y alimentación, cosa necesaria dada la gran vinculación entre éstas y la salud.

Palabras clave: Alimentación. Saludable. Material educativo.

P3_1. Características diferenciales del bajo peso constitucional (BPC) y anorexia nerviosa (AN)

Lourenço T, Loria V, Gómez C, Villarino M, Castillo R, Codoceo R
Hospital "La Paz"

Objetivos: Investigar las diferencias existentes entre la AN y el BPC en cuanto a estado nutricional, variedad en la alimentación y percepción y motivación para comer.

Material y método: Se emplearon: peso, sumatoria de pliegues, circunferencia muscular del brazo (CMB), registro de 72 horas, escala VAS y se midieron los niveles basales de grelina y neuropéptido Y (NPY). Los grupos estudiados (edad media 22 +/- 1,7 años), fueron: Control (11 mujeres sanas, IMC 21 +/- 1 Kg/m²); BPC (6 mujeres sanas, IMC 17 +/- 1 Kg/m²), AN1 (15 pacientes con AN, IMC 19,5 +/- 1 Kg/m²), AN2 (8 pacientes con AN, IMC 15,5 +/- 0,5 Kg/m²).

Resultados: Adecuación del peso corporal: 95 +/- 5%; 76 +/- 4,5%; 88 +/- 5%; 69 +/- 2,5% (grupos Control, BPC, AN1 y AN2, respectivamente). La CMB del AN2 tendió a ser más baja que la del Control (p=0,06). Los pliegues cutáneos demostraron una reducción significativa de la masa grasa en el BPC (18 +/- 1%; p=0,035) y AN2 (15,5 +/- 1,5%; p=0,02) frente al Control (26 +/- 2%). El BPC presentó mejor variedad en su alimentación. El porcentaje del consumo de grasa tendió (p=0,06) a ser significativamente menor en los grupos AN1 (29,5%) y AN2 (36%) comparados al Control (41%). Antes de empezar a comer, los grupos con AN sentían menos hambre y placer para comer (p<0,05) y presentaban mayores niveles basales de Grelina (2709,7 +/- 1221 pg/ml) y NPY (91 +/- 93 pmol/L), mientras el BPC presentaba los más bajos (1688 +/- 772 pmol/L y 48 +/- 11 pg/ml, respectivamente).

Conclusiones: A pesar del bajo peso y escasa grasa corporal, el BPC mantiene sus depósitos de proteína muscular, no presenta deterioro del comportamiento alimentario y tampoco una situación de compensación derivada de un balance energético negativo. Creemos que es posible que en el BPC exista un metabolismo basal y gasto energético aumentado.

Palabras clave: TCA. BPC. Nutrición.

P3_2. Análisis de sustitutos de comida utilizados en nuestro entorno

Moya E¹, Cabanillas M², Gómez C¹, Dassen C¹, Lajo T¹, Loria V¹

¹Hospital Universitario La Paz. ²Hospital Infanta Cristina

Objetivos: Analizar la composición y adecuación de los sustitutos de la comida más comercializados en nuestro entorno y que son base de las dietas con bajo contenido calórico.

Material y método: Hemos realizado una búsqueda tanto en Farmacias como en grandes superficies encontrando 32 productos (presentados en forma de barrita, brick, polvo y cracker de diferentes sabores) en cuyo envase figura la

indicación de sustituir una comida. Utilizamos el Sistema SPSS para elaborar un análisis en cuanto a su contenido calórico, macronutrientes, vitaminas, minerales y oligoelementos.

Resultados: a. Porcentaje de macronutrientes por sustituto de una comida: proteínas: 26%, hidratos de carbono: 45%, grasas: 29%, y 4,45 ± 2,49g de fibra. Densidad energética media de 266 Kcal; b. Existe una gran variabilidad en el aporte de micronutrientes, en general cubriendo un mayor porcentaje de las RDA por comida en Vitamina B1 (42%), B6 (51%), D (42%) y Hierro (43%); c. Contenido calórico mayor en barritas (284 Kcal/comida) y crackers (326 Kcal/comida); d. El porcentaje de las RDA contenidos por comida es mayor en la presentación en forma de polvo para el Calcio (35%), Hierro (47%) y Zinc (37%) y en las barritas para la Vitaminas A (42%), B1 (45%), B6 (54%) y C (46%).

Conclusiones: La utilización de sustitutos de comida es una opción terapéutica en dietas de bajo contenido calórico, sin embargo no se han establecido ni por las Sociedades Científicas, ni por grupos de expertos ni por parte de la administración sanitaria las características idóneas para su composición. Su amplia difusión en el mercado y la gran variedad de productos existentes hacen necesaria una revisión de estos productos.

Palabras clave: Sustitutos de comida. Dietas de bajo contenido calórico. Obesidad.

P3_3. La imagen del adolescente y su respuesta social

Franco-Diez FJ

Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Universidad de León

Objetivos: Conocer la percepción que tienen los alumnos de secundaria y bachillerato sobre su propio peso y apariencia corporal.

Material y método: Se estudiaron un total de 290 estudiantes con edades comprendidas entre los 13 y 18 años 44,9% chicas y 55,1% chicos de centros educativos de la ciudad de León calculando el IMC a partir de los datos de peso y talla reflejados en las encuestas así como la percepción de su propia imagen corporal.

Resultados: Un 14% de los encuestados tenían sobrepeso (IMC= 25-30) según sus datos auto-referidos de altura y peso (10% de los varones y 18% de las mujeres) y solo un 0,5% tenía un IMC mayor de 30. Sin embargo, en el 25,6% de las ocasiones los encuestados se percibían y declaraban "con sobrepeso" 17,5% de los varones y 33% las mujeres). En cuanto a la actividad física, declaran hacer algún tipo de ejercicio diariamente el 32% de los encuestados y no hacerlo nunca el 7,4% (4,3% son chicos y 11% chicas). El resto lo practican alguna vez al mes (8,9%), y una vez a la semana (6,9%) o incluso varias veces por semana, preferentemente fútbol y natación (44,7%).

Conclusiones: Para la prevención de la obesidad y el riesgo posterior de desarrollar trastornos del comportamiento alimentario debido al intento de ajustarse al estereotipo físico adulto, es necesario llevar a cabo una estrategia educativa entre anunciantes, padres y formadores. Es necesario diseñar programas de educación nutricional para educación secundaria y bachillerato con el objetivo de conseguir un consumidor adolescente crítico.

Palabras clave: Obesidad. Sedentarismo. Publicidad.

P3_4. Hábitos de alimentación en familiares de pacientes con trastornos de la conducta alimentaria (TCA)

Bolaños P¹, Jáuregui I²

¹Instituto de Ciencias de la Conducta, Sevilla. ²Universidad Pablo de Olavide, Sevilla

Objetivos: Analizar los hábitos alimentarios de familiares de pacientes en tratamiento por alguna forma de TCA, comparándolos con los de un grupo de control.

Material y método: Se llevaron a cabo entrevistas personales a fin de recoger los hábitos alimentarios, mediante encuesta de actitudes y cuestionario de valoración nutricional. La entrevista fue realizada al miembro de la familia encargado de la selección, compra y elaboración de las comidas. Fueron entrevistados 53 familiares de pacientes y 32 de familiares del grupo control (familias sin ningún miembro con TCA y sin patología/tratamiento nutricionales). La elaboración estadística se llevó a cabo mediante el paquete estadístico SPSS, versión 16.

Resultados: Se observaron unos mejores hábitos alimentarios entre los familiares de pacientes, que se resumen en: mayor variedad en la alimentación y menor cantidad de alimentos "prohibidos", mejor estructuración de las comidas, menor picoteo entre horas, la inexistencia de distracciones a la hora de las comidas y menor importancia al peso, las dietas y el cuerpo.

Conclusiones: La inclusión de la educación nutricional en los grupos psico-educativos para pacientes con TCA y sus familias redundan en un beneficio no sólo para los propios pacientes sino también en una reeducación de hábitos alimentarios en sus familiares.

Palabras clave: Educación. Anorexia. Bulimia.

P3_5. Satisfacción con el peso corporal según genero y valor de IMC

Martínez I¹, Sanchis N², Gastaldo E³, Besa E¹, Gimeno V³, Piquer MJ³

¹Muy Ilustre Colegio Oficial de Farmacéuticos de Valencia. Universidad CEU- Cardenal Herrera. ²Muy Ilustre Colegio Oficial de Farmacéuticos de Valencia. ³Oficina de Farmacia

Objetivos: Estimar la influencia del género en la satisfacción con el peso corporal y su relación con el valor del IMC.

Material y método: El Muy Ilustre Colegio Oficial de Farmacéuticos elabora un cuestionario que se distribuye entre las oficinas de Farmacia. La muestra es de 961 individuos (61% mujeres y 39% hombres) y se distribuye por satisfacción con el peso corporal y por la preferencia a pesar más o menos según el valor del IMC (kg/m²).

Resultados: El 45,6% de la muestra esta satisfecha con su peso. Hay más hombres satisfechos con su peso corporal (48,9%) que mujeres (43,5%) aunque estas diferencias no son significativas. Sí se dan cuando se tiene en cuenta el IMC pues ningún hombre está satisfecho con su peso si se encuentra en "bajopeso", en estas condiciones el 23,3% de las mujeres insatisfechas con el "bajopeso". El 57,3% de las mujeres en "normopeso" están satisfechas con su peso, en los hombres este porcentaje es del 77,3%. A un 10,0% de las mujeres con "bajopeso" les gustaría pesar menos, lo mismo que al 90,8% con un peso normal, este porcentaje es del 65,5% en los hombres.

Conclusiones: Las mujeres de normopeso mayoritariamente quisieran pesar menos (90%) a pesar de que están dentro de los parámetros de normalidad esto hace que sean mas vulnerables a realizar dietas de adelgazamiento sin necesitarlo, exponiéndose a problemas de malnutrición y a trastornos del comportamiento alimentario mucho mas que los hombres que tienen un nivel de satisfacción mayor que las mujeres.

Palabras clave: Satisfacción. Peso corporal genero. Valor IMC.

P3_6. Valoración de la actividad física en adolescentes previa a una intervención nutricional

Ojeda M¹, Hernández MD², Mena R³, Alegre A⁴, Gómez B³, Martínez MI²

¹OF Farmacia. ²Univ. CEU-Cardenal Herrera. ³IES Ausias March. ⁴IES La Pobra de Valbona

Objetivos: En un programa de promoción de hábitos saludables se ha valorado el comportamiento de los adolescentes en su tiempo libre antes de comenzar la intervención.

Material y método: Muestra: 284 alumnos (144 mujeres y 140 varones) estudiantes de Enseñanza Secundaria Obligatoria de entre doce y dieciséis años. Se ha estudiado el número de días que hacen deporte a la semana, por el número de horas que hacen diariamente gimnasia, las horas que dedican al paseo diario y las que ayudan en los quehaceres domésticos. Estudio estadístico: descriptiva y X2 Pearson.

Resultados: Se ha detectado un comportamiento significativamente diferente entre los dos sexos respecto al número de días a la semana que hacen deporte ($p < 0.001$). Mientras que el 64,28% de los chicos hace deporte tres o más días en semana sólo son seguidos por el 38,19% de las adolescentes. El resto de las chicas (61,8%) o no hacen deporte (13,19%) o lo hacen uno o dos días en semana (48,61%). El número de horas diarias de paseo es superior al de gimnasia sin diferencias entre sexo. En relación a quién ayuda más en casa, si hemos detectado significación estadística ($p=0.015$). La diferencia podría establecerse entre las chicas que ayudan más de tres horas (33,58%) frente a los chicos (21,43%) y las que no ayudan nada (6,43%) frente a los que tampoco lo hacen (15,7%).

Conclusiones: Los varones son más deportistas que las mujeres. No obstante, a la hora de ayudar en casa estas son más activas.

Palabras clave: Adolescentes. Actividad física. Promoción de hábitos.

P3_7. Tiempo de dedicación a la práctica de la actividad física en adolescentes de las Islas Baleares (Estudio OBIB, 2007-2008)

Juárez MD, Llull R, Bibiloni MM, Martínez E, Pons A, Tur JA

Universitat de les Illes Balears

Objetivos: Evaluar el tiempo de dedicación a la práctica de la actividad física de los adolescentes de las Islas Baleares.

Material y método: Estudio transversal de nutrición en muestra representativa de la población juvenil de las Islas Baleares (12-17 años). La encuesta abarcó aspectos socio-demográficos, evaluación antropométrica, nutricional y bioquímica y la distribución de la actividad física. El nivel de actividad física se discriminó según el tiempo dedicado por día al reposo y actividades muy ligeras, ligeras, moderadas e intensas.

Resultados: Los adolescentes de las Islas Baleares dedican 8h al reposo, 14.2h a actividades sedentarias (3.5 h/d viendo TV, usando ordenador y/o videojuegos), 0.7h a ligeras, 0.4h a moderadas y 0.7h a intensas. Las muchachas dedican más tiempo a actividades sedentarias y ligeras que los varones; éstos dedican más tiempo a actividades moderadas e intensas. Tanto en varones como en mujeres, el sedentarismo aumenta con la edad; en cambio, cuanto más jóvenes son, más tiempo dedican a realizar actividades físicas vigorosas. Si bien los adolescentes de las islas dedican un tiempo similar a las distintas prácticas de actividad física, los mallorquines son los menos activos y las menorquinas son las más activas.

Conclusiones: Los adolescentes de las Islas Baleares dedican más del 90% de su tiempo al reposo y actividades físicas sedentarias y el 54% no cumple las recomendaciones de dedicar al menos 1 h/d a realizar actividad física moderada o intensa (Proyecto FIS 05/1276, Ministerio de Sanidad y Consumo).

Palabras clave: Adolescentes. Actividad física. Islas Baleares.

P3_8. Intensidad de la actividad física en adolescentes de las Islas Baleares (Estudio OBIB, 2007-2008)

Juárez MD, Llull R, Bibiloni MM, Martínez E, Pons A, Tur JA
Universitat de les Illes Balears

Objetivos: Evaluar la intensidad de la actividad física de los adolescentes de las Islas Baleares.

Material y método: Estudio transversal de nutrición en muestra representativa de la población juvenil de las Islas Baleares (12-17 años). Se aplicó el cuestionario IPAQ (2005) en versión corta y la intensidad de la actividad física (MET-min/semana) se discriminó en baja.

Resultados: El 2% de los adolescentes de las Islas Baleares desarrolla actividad física de baja intensidad, el 40% moderada y el 58% alta. Los varones practican mayoritariamente actividad física de alta intensidad, en tanto que las chicas son moderadamente activas. En ambos casos, la intensidad de la actividad física disminuye con la edad. Los adolescentes de Menorca practican la actividad física de mayor intensidad, en tanto que los mallorquines desarrollan la actividad física de menor intensidad. Los adolescentes intensamente activos son los que cumplen con las recomendaciones de dedicar al menos 1 h/d a realizar actividad física moderada o intensa y dedicar menos de 2 h/d a ver TV, usar ordenador y/o videojuegos.

Conclusiones: Se observa una correlación directa entre los adolescentes que practican una actividad física intensa, según criterio IPAQ, y el cumplimiento de las recomendaciones cuantitativas de actividad física para gozar de un estilo de vida saludable (Proyecto FIS 05/1276 financiado por el Ministerio de Sanidad y Consumo).

Palabras clave: Adolescentes. Actividad física. Islas Baleares.

P3_9. El ejercicio físico induce una respuesta antioxidante y peroxidación lipídica en linfocitos: influencia de la suplementación de la dieta con antioxidantes

Sureda A, Tauler P, Ferrer MD, Cases N, Tur JA, Pons A
Universitat Illes Balears

Objetivos: El objetivo del estudio fue determinar si la suplementación de la dieta con un alimento funcional enriquecido con vitaminas C y E podía reducir el daño oxidativo asociado al ejercicio físico intenso.

Material y método: Catorce atletas amateurs fueron divididos de forma aleatoria en dos grupos (suplementado durante un mes, y no suplementado) y posteriormente participaron en una carrera de semi-maratón. La suplementación consistió en una bebida funcional a base de almendra y naranja enriquecida con vitamina C (152 mg/día) y E (50 mg/día). Para evitar la influencia de la bebida, al grupo placebo se le suministró bebida sin enriquecer. Se recogieron muestras de sangre en condiciones basales, tras la carrera y tras dos horas de recuperación. Se determinaron, en linfocitos, los niveles de vitamina C y E, los niveles de malondialdehído (MDA), la actividad de la caspasa-3 y la expresión génica de la Bcl-2.

Resultados: El ejercicio provocó un incremento significativo en los niveles de MDA sólo en el grupo control. Los linfocitos del grupo suplementado acumularon más vitaminas C y E después del ejercicio y recuperación. La actividad de la caspasa-3 aumentó en ambos grupos, volviendo a los valores iniciales tras la recuperación sólo en el grupo suplementado. La expresión de Bcl-2 se redujo tras el ejercicio sólo en el grupo control, manteniéndose baja durante la recuperación.

Conclusiones: La suplementación con niveles moderados de vitaminas antioxidantes reduce la peroxidación lipídica asociada al ejercicio y protege a los linfocitos de la activación de procesos apoptóticos.

Palabras clave: Antioxidantes. Ejercicio físico. Linfocitos.

P3_10. Mejora del rendimiento físico en atletas mediante dietas de carga y descarga de hidratos

Garrido FJ, Garrido F, Núñez-Cornejo G, Garrido MC
Oficina de Farmacia

Objetivos: Mejorar el rendimiento deportivo, mediante una dieta disociada de féculas, en cuatro ciclos de diez días.

Material y método: Presentamos once casos de atletas, a los cuales se les programó un entrenamiento de carrera continua de 15 km en 80 minutos tres días seguidos. El cuarto día 7 Km en 30 minutos. En esta primera fase, la dieta que siguieron los atletas fue muy pobre en féculas y rica en grasas y proteínas para provocar un depleción de los depósitos glucídicos musculares y hepáticos. La segunda fase a partir del quinto día y durante los cuatro restantes consistió en una dieta muy rica en hidratos de carbono y calóricamente equivalente a la primera, el sexto día se repitió el ciclo de entrenamientos. Mediante pulsómetros, se registró a diario las actividades cardíacas y se relacionaron con el consumo de oxígeno, para elaborar una gráfica.

Resultados: Diez atletas mejoraron su resistencia y rendimiento físico, uno de ellos manifestó problemas digestivos tras la primera sesión.

Conclusiones: Vaciar los depósitos intracelulares de glucógeno para su posterior carga variando la cantidad de hidratos de carbono en la dieta, bajo un programa de entrenamiento sistemático mejora a corto plazo el rendimiento físico de los atletas.

Palabras clave: Deporte. Rendimiento físico. Dieta.

P3_11. Anemia y factores de riesgo de enfermedades crónicas en jóvenes universitarios queretanos

Anaya MA, Medina E, Martínez MG, Pérez L, Rodríguez A, Díaz MC
Nutrición. Facultad de Ciencias Naturales. Universidad Autónoma de Querétaro

Objetivos: El objetivo de este estudio transversal fue evaluar los factores asociados a EC y anemia en jóvenes. Participaron 151 estudiantes universitarios (32% hombres y 68% mujeres) de 17-26 años.

Material y método: El peso, estatura, cintura, cadera y presión arterial de cada participante fueron evaluados en ayunas, así como el porcentaje de grasa corporal (bioimpedancia) y la presencia de anemia (Celldyn 1400).

Resultados: El peso promedio fue 62 kg y la estatura 1.65 m. Mientras que el índice de masa corporal (IMC) promedio 22,8 kg/m² y la circunferencia de cintura y cadera fueron, 74,5 cm y 95,0 cm, respectivamente. El 17% de los jóvenes presentó sobrepeso y el 7% obesidad. La grasa corporal promedio fue de 21,4%. Los valores promedio de presión diastólica y sistólica fueron 74 mmHg y 118 mmHg. Ningún participante presentó anemia (rango de hemoglobina de 13-19). Problemas con el peso y composición corporal son los que se encuentran más alterados en este grupo de sujetos, lo cual incrementa el riesgo de EC. Es necesaria la asesoría nutricional para modificar problemas nutricionales y de estilo de vida desde edades tempranas y evitar así los problemas relacionados con las EC en los adultos.

Conclusiones: Problemas con el peso y composición corporal son los que se encuentran más alterados en este grupo de sujetos, lo cual incrementa el riesgo de EC. Es necesaria la asesoría nutricional para modificar problemas nutricionales y de estilo de vida desde edades tempranas y evitar así los problemas relacionados con las EC en los adultos.

Palabras clave: Anemia. Jóvenes. Enfermedades crónicas.

P3_12. Hipertensión arterial y su asociación con la ingesta de micronutrientes en niños escolares

Vergara A¹, Castillo L¹, Orea A¹, Colín E¹, Clark P², Talavera J²

¹INCMYNSZ. ²UNAM

Objetivos: Determinar si la ingesta de micronutrientes y la presión arterial están asociadas con el consumo de ácido fólico en niños en edad escolar.

Material y método: Se estudiaron 809 niños de 10 escuelas públicas de la Ciudad de México. La toma de presión arterial se realizó de acuerdo a la Academia Americana de Pediatría. Se realizó un recordatorio de alimentos de 24 hrs. El consumo de ácido fólico (AF) fue adecuado en niños $\geq 200 \mu\text{g/d}$; niñas $\geq 180 \mu\text{g/d}$ y bajo si fue menor a esta recomendación, se ajustó el consumo de los micronutrientes/1000 kcal.

Resultados: El promedio de edad fue 9.5 años, 52,9% fueron hombres y 86,5% de la población tuvieron un bajo consumo de AF. La presión arterial sistólica fue significativamente mayor en el grupo de consumo bajo de AF comparado con el grupo de consumo adecuado de AF (niños: 111.7 vs. 105.7; niñas 107.6 vs. 102.2 mmHg, $p < 0.05$). La diferencia en presión diastólica no fue significativa. Además el grupo de consumo bajo de AF tuvo un menor consumo de fibra (5.6 vs. 7.8 g, $p = 0.007$); potasio (984 vs. 1317 mg/1000 kcal, $p = 0.033$), magnesio (72,6 vs. 98,4 mg/1000 kcal, $p = 0.009$) en comparación con el grupo de consumo adecuado de AF. No se encontraron diferencias en la ingesta de sodio por 1000 kcal.

Conclusiones: La presión arterial fue significativamente menor en el grupo de niños con un consumo alto de ácido fólico y ésta a su vez esta relacionada con una ingesta que incluye una combinación de nutrientes más adecuada.

Palabras clave: Ácido fólico. Hipertensión. Niños escolares.

P3_13. Efecto protector del consumo de hierro y vitamina "C" sobre los niveles de plomo sanguíneo en mujeres expuestas a óxido de plomo

Arnaud MR, Pérez ME

Centro Interdisciplinario de Investigación para el Desarrollo Integral Regional unidad - Oaxaca IPN

Objetivos: Determinar la asociación entre los niveles de plomo en la sangre (Pb-s) y el % adecuación del consumo de nutrientes en mujeres del sur de México.

Material y método: Participaron en el estudio 424 embarazadas que asistieron a consulta en Centros de Salud de la ciudad de Oaxaca. Se determinaron niveles de Pb-s por electroquímica y se aplicó un cuestionario de frecuencia de consumo de alimentos referido al año anterior. Se estimó la prevalencia de niveles elevados de Pb-s ($> 10 \mu\text{g/dL}$) (Center for Disease Control and Prevention, USA, CDC, 2005). Se analizaron las diferencias de niveles de Pb-s entre grupos definidos por el déficit en la ingesta de nutrientes mediante la prueba ANOVA indicando nivel de significación estadística (P).

Resultados: La media del % de adecuación de la ingesta de calcio, hierro, hierro hem, vitamina C y vitamina A fue de 57.9%, 38.5%, 21,6%, 104,5% y 68,9%, respectivamente. La prevalencia de niveles altos de Pb-s fue de 41,5%. Las mujeres con déficit en la ingesta de hierro hem ($< 15\%$) y de vitamina C ($< 80\%$) presentaron niveles medios de Pb-s (I.C 95%) de 16,2 $\mu\text{g/dL}$ (5,2, 36.7) y 11,8 $\mu\text{g/dL}$ (2.1, 51.1), respectivamente; lo que contrasta con 10,5 $\mu\text{g/dL}$ (1.1, 51.5) y 9,9 $\mu\text{g/dL}$ (1.0, 50.5) observado entre las mujeres que consumían $\geq 15\%$ y $\geq 80\%$ de las recomendaciones de hierro hem y vitamina C respectivamente ($P < 0,05$).

Conclusiones: Los niveles elevados de Pb-s de las mujeres embarazadas están asociados a bajo consumo de hierro hem y vitamina C.

Palabras clave: Plomo sanguíneo. Nutrientes. Mujeres.

P3_14. Estado nutricional de niños menores de 3 años y niveles de plomo sanguíneo

Arnaud MR, Pérez ME

Centro Interdisciplinario de Investigación para el Desarrollo Integral Regional unidad - Oaxaca IPN

Objetivos: Determinar niveles actuales de plomo en sangre (Pb-s) de 59 niños de 0-2 años de Oaxaca, México y analizar su asociación con su estado nutricional y con la exposición fetal a plomo determinada con base en los niveles de Pb-s en la madre durante el embarazo.

Material y método: La información se obtuvo de: antropometría, recordatorio de 24 horas, análisis de Pb-s por electroquímica y Test de Apgar al nacimiento. Fueron determinados: índice de masa corporal (IMC), % adecuación en el consumo de nutrientes; así como concentraciones elevadas de Pb-s ($> 10 \mu\text{g/dL}$, Center for Disease Control and Prevention, USA, 2005). Se aplicaron pruebas de ANOVA y de regresión logística.

Resultados: La prevalencia de niveles elevados de Pb-s fue de 20.7%. Los niños con exposición fetal a plomo presentaron mayor riesgo de niveles elevados de Pb-s: OR (I.C.95%):3.00 (1.0, 9.3), con respecto a los no-expuestos. La media de peso y talla fue de 9.5Kg y 72.4, respectivamente, para los que presentaban niveles altos de Pb-s y 9.8Kg y 74.3 para aquellos con niveles más bajos; en este mismo sentido la adecuación de vitamina "A" fue de 86.4, vitamina "C" 84.4 y hierro 24.9 en contraste con 90.4 y 95.6 y 59.7; y la media del Apgar fue de 8.3 y 9.3, respectivamente ($P < 0.01$).

Conclusiones: Los niveles altos de Pb-s están asociados a tener menor talla, menor peso, al bajo consumo de vitaminas A y C, Hierro y a presentar un menor valor en el Test de Apgar.

Palabras clave: Menores de 3 años. Estado nutrición. Plomo sanguíneo.

P3_15. Incidencia de anemia ferropénica en relación con la ingesta alimentaria de hierro y parasitosis en estudiantes de las tele secundarias del municipio de Chiapilla, Chiapas, México

Bezares VR, Guzmán CI, Cruz NI, Toledo MD, López EJ

Escuela de Nutrición UNICACH

Objetivos: Comprobar incidencia de anemia en estudiantes adolescentes de tele secundarias de Chiapilla y relacionarla con presencia de parasitosis y aporte de hierro en dieta habitual.

Material y método: Investigación descriptiva transversal participativa, de campo, universo: 375 adolescentes, de dos telesecundarias, muestra 50%, entrevistas directas de antecedentes alimentario nutricio y la aplicación de encuestas, muestras sanguíneas y fecales.

Resultados: Niñas con rango 13.001-14.000 g/dl de hemoglobina en sangre, hombres con 14.001-15.000 de Hemoglobina en sangre, desviación de valores entre 0.829 a 0.877 en promedio, indica valores medios y elevados; 2,43% presento valores bajos. La mayoría consumen de 2 a 4/ semana carnes, pescado y huevo; por lo que no existe presencia importante de anemia. 11 casos con poli parasitismo (13,41%) 5 con Quistes Endolimax nana y 7 con Quistes de Entamoeba coli.

Conclusiones: La prueba X2 y la prueba probabilística resultó negativa a la relación de las variables Anemia y parasitosis en el análisis de la población fraccionada según sexo y escuela; se concluye que ninguna de las tres variables tiene relación entre sí en este estudio, sin embargo el saneamiento es importante de atender por la presencia de parasitosis, así como por observar consumo de agua no potable por los adolescentes, no existe servicio de drenaje de aguas negras, presencia en patios de desechos coprológicos de personas y animales a ras de suelo, y por su marginación no se descarta

entonces, que pueda presentarse un aumento de dicha incidencia. El objetivo se cumplió en este estudio con respecto.

Palabras clave: Anemia. Parasitosis. Adolescentes.

P3_16. Índice de masa corporal y alimentación tras el alta hospitalaria en lactantes prematuros

Díaz M¹, Castells S¹, González C², Cortabarría C², Barroso F³, Doménech E³

¹Escuela Universitaria de Enfermería y Fisioterapia de La Universidad de La Laguna. ²Hospital Universitario e Canarias. ³Departamento de Pediatría Facultad de Medicina

Objetivos: Analizar los cambios en el IMC y grasa subcutánea en relación a la ingesta energética y proteica de lactantes prematuros.

Material y método: Estudio longitudinal de 41 lactantes prematuros (edad gestacional: 31,5±1,7 semanas, peso nacimiento: 1643±343 g), 20 alimentados con fórmula adaptada (FA) (Energía: 67 kcal/100 ml; proteínas: 1,2 g/100 ml) y 21 con una fórmula para prematuros (FP) (Energía: 81 kcal/100 ml; proteínas: 2,3 g/100 ml) desde su alta hospitalaria hasta los 4 meses de edad corregida (EC). Los lactantes fueron evaluados a las 36 y 40 semanas de edad postconcepcional (EPC) y a los 3, 6 y 12 meses de EC. En cada evaluación se tomaron medidas antropométricas y se realizó una entrevista dietética.

Resultados: Al inicio del estudio (36 semanas de EPC) no habían diferencias significativas en las medidas antropométricas. A las 40 semanas los lactantes alimentados con FP presentaban un IMC (14,13±1,2 vs 13,2±0,80 kg/m², p=0,008), suma de pliegues (26,9±4,7 vs 22,2±4,0 mm, p=0,001), así como ingesta energética y proteica (159,7±25,9 vs 136,4±15,7 kcal/kg/d, p=0,001; 4,4±0,7 vs 3,0±0,3 g/kg/d, p=0,001 significativamente mayor que los alimentados con FA. Las diferencias en las medidas antropométricas no fueron significativas en controles posteriores.

Conclusiones: La alimentación con una fórmula con mayor contenido en energía y proteínas en lactantes prematuros condiciona un mayor IMC y acumulo de grasa que solamente se evidencia en las primeras semanas tras el alta hospitalaria. Sería conveniente realizar nuevos estudios para valorar su repercusión en el estado nutricional a largo plazo.

Palabras clave: Prematuridad. Lactantes. Fórmulas infantiles.

P3_17. Entre carencias y excesos, tendencia de la situación nutricional de escolares en una comunidad de Caracas

Medina D, Placeres O

Centro de Atención Nutricional Infantil Antímamo CANIA

Objetivos: Vigilar la situación nutricional de escolares de la parroquia Antímamo de Caracas con el fin de generar estrategias de promoción de una mejor nutrición en la comunidad.

Material y método: Estudio descriptivo realizado entre los años 2001 y 2007. Un equipo estandarizado midió peso, talla y circunferencia del brazo izquierdo de escolares inscritos en primer y segundo grado de educación básica de las escuelas participantes en el Programa de Nutrición Comunitaria del Centro de Atención Nutricional Infantil Antímamo. Se realizó diagnóstico antropométrico utilizando combinación de indicadores según patrones de la Organización Mundial de la Salud, los datos fueron expresados en porcentajes.

Resultados: Se observó disminución paulatina del déficit nutricional (13,7% en 2001 a 10,3% en 2007) con predominio de desnutrición crónica compensada (9,0% en 2002 y 5,8% en 2007) a pesar de un repunte en 2002 y 2004 (17,3 y 17,1% respectivamente). Se evidenció incremento acelerado de sobrepeso de 13,3% en 2001 a 19,7% en 2007, con un punto máximo de 21,4% en 2006.

Conclusiones: La vigilancia de la situación nutricional y las prácticas de alimentación son indispensables para la definición de políticas y estrategias de intervención, lo cual implica el estudio de las causas. Se evidencia en esta población escolar presencia de transición alimentaria coexistiendo retraso del crecimiento con sobrepeso, siendo necesario el diseño de programas que sensibilicen, movilicen y capaciten a personas e instituciones identificadas como actores claves para atender esta problemática.

Palabras clave: Transición nutricional. Vigilancia nutricional. Estado nutricional.

P3_18. Evaluación nutricional del colectivo universitario

Bayarri A¹, Bueno A¹, Soriano JM², Tortosa E¹, Valero R¹

¹ADINU. Facultad de Farmacia. Universidad de Valencia. ²Area Nutrición y Bromatología, Facultad de Farmacia. Universidad de Valencia.

Objetivos: Conocer el estado nutricional y hábitos alimentarios de la población perteneciente a la Universidad de Valencia.

Material y método: Toma de peso y talla mediante báscula y tallímetro. Realización de encuestas alimentarias como Test KIDMED y un Test sobre las prácticas alimentarias en la Universidad.

Resultados: Se tomaron 1588 datos de estudiantes y personal universitario en edades comprendidas entre los 18 y 25 años en las diferentes facultades de la Universidad de Valencia como son: Facultad de Farmacia, Física, Química, Matemáticas, Biología, Medicina, Enfermería, Psicología, Filología, Geografía e Historia y Ciencias del Deporte. Se obtuvo el IMC de los individuos detectando una alta incidencia de sobrepeso. Respecto a las encuestas alimentarias se observó que la mayoría de los estudiantes realizaban su principal comida en la facultad, siendo esta inadecuada y de un alto valor calórico.

Conclusiones: La población perteneciente a la Universidad de Valencia tiene unos malos hábitos alimentarios, los cuales se pueden corregir con una correcta información nutricional en cafeterías, restaurantes o comedores universitarios.

Palabras clave: Hábitos. Alimentación. Sobrepeso.

P3_19. La ingesta de hierro como condicionante de la función cognitiva en escolares madrileños

López B, López L, Aparicio A, Rodríguez E, Ortega RM, López AM

Universidad Complutense de Madrid

Objetivos: Analizar la situación de Hierro en función de la capacidad intelectual de un colectivo de escolares madrileños.

Material y método: El estudio se realizó con 128 estudiantes entre 7 y 10 años de edad pertenecientes a la comunidad de Madrid. La dieta se obtuvo mediante un cuestionario de Registro de Consumo de Alimentos durante 3 días, uno de los cuales fue festivo; posteriormente el consumo de la dieta se cuantificó utilizando las Tablas de Composición de Alimentos del Instituto de Nutrición. La capacidad intelectual fue evaluada por el test psicológico de Matrices Progresivas de Raven agrupando a los estudiantes con un cociente intelectual medio (CIM) o un cociente intelectual superior (CIS).

Resultados: Se ha registrado un mayor consumo y contribución a la ingesta recomendada (IR) de hierro en estudiantes con CIS (11,9±2,3mg/día, 119,3±23,2%), con respecto a los de CIM (10,9±1,9mg/día, 108,9±19,2%)(p<0.05). El 37,7% de los escolares con un CIM no llegan al 100% de IR. Una mayor ingesta de hierro condiciona el pertenecer al grupo con un CIS (OR= 1.277, IC: 1.0447-1.5609; p<0.05).

Conclusiones: Dado que el hierro influye en diversos procesos sobre el desarrollo y funcionamiento cognitivo, es posible que no cubrir adecuadamente la IR por los estudiantes con CIM modifique su cociente intelectual, por lo

tanto, es deseable que todos los escolares de la población satisfagan dicha IR. Este estudio apoya otras investigaciones en las cuales se ha observado que el consumo adecuado de hierro promueve la correcta función cognitiva.

Palabras clave: Escolares. Función cognitiva. Hierro.

P3_20. Situación de selenio en escolares de la Comunidad de Madrid. Diferencias en función del IMC

Palmeros C¹, González L¹, Becerra X¹, López-Plaza B¹, Andrés P², López-Sobaler AM¹

¹Departamento de Nutrición y Bromatología I. Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid. ²Sección Departamental de Técnicas Instrumentales. Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid

Objetivos: Evaluar ingesta y niveles de selenio en sangre en función del Índice de la Masa Corporal (IMC) de un colectivo de escolares de la Comunidad de Madrid.

Material y método: Se han evaluado 332 escolares (149 varones y 183 mujeres) de la Comunidad de Madrid, entre 8 y 13 años de edad. La dieta se ha evaluado mediante Registro de consumo de alimentos de 3 días y Pesada Precisa realizada en el centro escolar; se ha medido peso, talla, IMC, circunferencias de cintura (CC), cadera (CCa) e Índice cintura/cadera (ICC). Se consideró normopeso (NP) cuando el IMC no supera el percentil 85 de referencia para igual edad y sexo, Sobrepeso (SP) cuando se encuentra entre el percentil 85 y 97, y Obesidad (OB) cuando supera el percentil 97. Se han valorado los niveles de selenio en sangre mediante espectrometría de absorción atómica.

Resultados: La ingesta media de selenio fue 93.66 ± 25.48 g/día, y el nivel medio de selenio en sangre fue 69.77 ± 14.43 ?g/L. No se observaron diferencias en la ingesta de Selenio en función del tipo de IMC; en cuanto a los niveles de selenio en sangre correlacionaron negativamente con el IMC, CC, CCa, e ICC. A medida que aumenta el tipo de IMC, disminuyen significativamente los niveles de selenio en sangre.

Conclusiones: Los niños con SP y OB tienen menores niveles de selenio en sangre, lo que puede suponer una menor capacidad antioxidante que contribuya al desarrollo de futuras enfermedades.

Palabras clave: Selenio. Escolares. IMC.

P3_21. Evaluación antropométrica, bioquímica y nutricional de un grupo de niños ucranianos acogidos en la Comunidad Valenciana

Soriano JM¹, Almonacid M², Montoro A², Castro I¹, Domènech G¹, Catalá AI¹

¹Área de Nutrición y Bromatología. Facultad de Farmacia. Universitat de València. ²Servicio de Vigilancia Médica y Laboratorio de Dosimetría Biológica del Servicio de Protección Radiológica. Hospital Universitario La Fe

Objetivos: El objetivo es realizar una evaluación antropométrica, bioquímica y nutricional de los niños y niñas que viven en el ámbito territorial cercano a la Central Nuclear de Chernobyl (aproximadamente en un radio de 50 km), los cuales son acogidos dentro del programa Ucrania 2000 durante los periodos de navidad y verano.

Material y método: Se realizó el estudio sobre un grupo de niños y niñas de 5 a 17 años que viven en la región ucraniana de Chernobyl y que proceden de familias con escasos recursos económicos. Se procedió a realizar medidas antropométricas (altura, peso e índice de masa corporal), bioquímicas (hemograma, proteinograma, colesterol,...) y nutricionales (se realizó un diario dietético de 3 días).

Resultados: Según los estudios preliminares la situación de los niños está en normopeso, siendo los parámetros bioquímicos normales, en cuanto a los datos alimentarios se observa un alto consumo de té, unido a un consumo bajo de lácteos. Los datos nutricionales reflejan un bajo consumo energético y una distribución energética inadecuada en cuanto a macronutrientes, siendo alto el consumo de proteínas e hidratos de carbono y bajo en cuanto a grasas.

Conclusiones: Este tipo de evaluaciones son importantes para que los cooperantes puedan trabajar en el asesoramiento nutricional sobre este grupo de población.

Palabras clave: Chernobyl. Familias de acogida. Evaluación nutricional.

P3_22. Riesgo nutricional y factores sociodemográficos asociados en la población escolar del Departamento de Salud 15 de la Comunidad Valenciana

Fenollar J, García MV, Bertó LM, Quiles J

Dirección General de Salud Pública. Conselleria de Sanitat. Generalitat Valenciana

Objetivos: Estudiar la asociación existente entre el riesgo nutricional de los escolares del Departamento de Salud 15 de la Comunidad Valenciana y factores sociodemográficos.

Material y método: Estudio transversal en una muestra de escolares (401 chicos, 428 chicas) de 11 a 16 años en el Departamento de Salud 15 de la Comunidad Valenciana. Se consideró riesgo nutricional alto o nivel nutricional bajo cuando el Test Krece Plus era

Resultados: Se observaron diferencias estadísticamente significativas para la prevalencia de riesgo nutricional alto para el nivel de instrucción de la madre. La prevalencia estimada para el nivel bajo fue de 52,58% (IC95%:41,64-63,28); de un 46,10% (IC95%:38,78-53,59) cuando el nivel de instrucción era medio y de 28,93% (IC95%:25,15-35,47) para un nivel instrucción materno alto. Así mismo se observaron diferencias significativas para los ciclos educativos estimándose un incremento en la prevalencia de riesgo nutricional alto conforme aumentaba el ciclo escolar hasta llegar a un máximo 51,81% (IC95%: 44,69-58,85) en los escolares de 3º y 4º de ESO. Entre las chicas esta observación fue más evidente pasando de 29,56% (IC95%: 21,35-39,34) para 5º-6º de primaria y de 53,26% (IC95%: 43,09-63,16) para 3º y 4º de ESO.

Conclusiones: Los resultados muestran una mayor prevalencia de riesgo nutricional alto conforme disminuye el nivel de instrucción de la madre y conforme aumenta el ciclo formativo.

Palabras clave: Nutrición. Escolares. Factores sociodemográficos.

P3_23. Riesgo nutricional en pacientes geriátricos hospitalizados

May Fernández CH

Universidad Autónoma de Yucatán. Facultad de Medicina

Objetivos: Conocer el Riesgo Nutricional de los pacientes geriátricos que ingresaron al área de Medicina Interna en un Hospital Regional de Mérida.

Material y método: Se realizó un estudio observacional, transversal, descriptivo y prospectivo. Se evaluaron a 67 pacientes adultos de 65 años y más que ingresaron al área de medicina interna. Se calculó el riesgo nutricional por medio del índice de riesgo nutricional geriátrico (GNRI); utilizando la albúmina, la altura de rodilla (para calcular el peso actual) y el peso ideal. Se utilizó la estadística descriptiva.

Resultados: El ingreso de los adultos mayores fue mayor en el sexo femenino con un 56,7% y el 43,28% fue del sexo masculino. En cuanto a los niveles de albúmina, el 46,2% presentó niveles por debajo del valor normal... El

49,3% de los pacientes adultos mayores presentaron algún tipo de riesgo nutricional, de los cuales un 14,9% presentaron un riesgo nutricional leve, el 22,4% un riesgo nutricional moderado y el 11,9% presentaron un mayor riesgo nutricional al ingreso.

Conclusiones: La población geriátrica hospitalizada presentó algún tipo de riesgo nutricional encontrándose en desnutrición, asimismo presentó un aumento en el riesgo de morbi-mortalidad. El Índice de Riesgo Nutricional Geriátrico es un instrumento sencillo y fácil de aplicar que se podría realizar a los pacientes geriátricos hospitalizados.

Palabras clave: Riesgo nutricional. Geriatria. Estado nutricional.

P3_24. Trastornos psíquicos menores relacionados con hábitos alimenticios, estilos de vida y síndrome metabólico en Canarias

Fleitas S, Bautista I, Serra Majem L

Cátedra de Medicina Preventiva, Ulpgc

Objetivos: La prevalencia de trastornos psíquicos menores (TPM) en la población está aumentando. Nosotros investigamos la asociación entre los trastornos psíquicos menores y el consumo de alimentos, estilos de vida y riesgo cardiovascular.

Material y método: Se obtuvo una submuestra de 403 individuos (182 hombres y 221 mujeres) dentro de la ENCA (Encuesta Nutricional de Canarias) que habían completado el Cuestionario General de Salud de Goldberg de 28 ítems (GHQ-28 ítems), estableciendo un punto de corte de 5 para el diagnóstico de TPM.

Resultados: Se observó una prevalencia del 24,1%. En hombres hubo una prevalencia de TPM del 13,7% (n = 25) frente a un 32,6% (n = 72) de las mujeres. La prevalencia de TPM fue mayor en residentes en la provincia de Tenerife y en situación laboral activa. Dentro de los trastornos psíquicos menores, la prevalencia fue mayor para la ansiedad y trastornos somáticos y menor para disfunción social y depresión menor. Respecto al consumo de alimentos, el consumo de queso, bebidas sin alcohol y cereales se asoció a menor prevalencia de trastornos psíquicos menores.

Conclusiones: En la población canaria existe una alta prevalencia de TPM. Se encontraron factores nutricionales asociados a dichos trastornos. La inactividad física y el exceso ponderal sólo se encontraron asociados a la depresión menor. No se encontró asociación entre TPM y síndrome metabólico, ni tampoco con hábitos tóxicos (tabaco y alcohol).

Palabras clave: Trastornos psíquicos menores. Hábitos alimentarios. Síndrome metabólico.

P4_1. Evaluación antropométrica y nutricional de un grupo de celíacos de la Comunidad Valenciana

Pelegrí C, Soriano JM, Mañes J

Universitat de València

Objetivos: Conocer el estado antropométrico y nutricional de un grupo de celíacos de la Comunidad Valenciana.

Material y método: Se midió el peso y la talla, con lo que se determinó el índice de masa corporal (IMC) y un diario dietético basado en 3 días. Se obtuvo la ingesta energética y nutricional mediante el empleo del programa DIAL versión 1.0 desarrollado por la compañía ALCE Ingeniería (Madrid).

Resultados: La población estudiada estaba en una situación de normopeso. Además se ha observado que el % aporte/ingestas recomendadas menor en las mujeres que en los hombres para el calcio, magnesio y ácido fólico, diferencia que resultó ser estadísticamente significativa ($p < 0.05$). El perfil de

la distribución de los nutrientes calóricos presenta desviaciones importantes respecto a los objetivos nutricionales finales establecidos por la SENC ya que existe un consumo alto de proteínas y de lípidos y deficiente de hidratos de carbono.

Conclusiones: La evaluación nutricional refleja que aunque el aporte energético es aproximadamente el recomendado para ese grupo de edad para ambos sexos, existe una deficiencia nutricional en algunos nutrientes tales como el ácido fólico, calcio, vitamina D y magnesio, entre otros. Estos estudios son importante para establecer una educación alimentaria para la población celíaca.

Palabras clave: Antropometría. Nutrición. Celíacos.

P4_2. Estado nutricional y metabólico y estrés oxidativo en una muestra de población militar

Montero A¹, Peñalvo JL¹, Iglesias E¹, Vara NC², García A³, García Á¹

¹Universidad San Pablo CEU. ²Sanidad, Base Aérea Torrejón de Ardoz.

³Servicio Endocrinología, Hospital Central de la Defensa-Gómez Ulla

Objetivos: Conocer la prevalencia de factores diagnósticos de riesgo de síndrome metabólico, estrés oxidativo y dieta en militares del Ejército Español del Aire.

Material y método: La muestra la componen 50 militares (40 hombres y 10 mujeres, 21-52 años) pertenecientes a la Base Aérea de Torrejón de Ardoz. (Madrid), a los que se realizó extracción de sangre en condiciones estandarizadas para valoración de bioquímica completa, EROs (mediante técnica de FORT; Calligari 20000) e insulina. Asimismo se realizó antropometría completa, BIA multifrecuencia y registro dietético mediante CFC. Se aplicaron también un Cuestionario de Hábitos en Salud y un test de estrés laboral EAE-escala S.

Resultados: El 47% de la población presentaba valores de estrés oxidativo "alto" o "muy alto" (EROs > 361) y sólo el 20% presentaba valores de "normalidad" (EROs < 300) El estrés oxidativo disminuía en función de la escala militar (347 CarrU tropa; 275 CarrU Oficiales Superiores, no significativo). La prevalencia de Sobrepeso fue del 46% y la de obesidad del 18%. Un 27% de la muestra presentaba obesidad abdominal y un 9% Resistencia a la Insulina (HOMA > 3,8). No se ha encontrado relación entre dieta y niveles de EROs en sangre, salvo un menor consumo de ácidos grasos polinsaturados ($p = 0,025$) en los individuos que mostraban EROs < 300.

Conclusiones: La prevalencia de sobrepeso y obesidad es superior a la media nacional. La mayoría de los militares estudiados presenta niveles de estrés oxidativo superiores a los rangos de normalidad. No se ha encontrado relación entre dieta y niveles de EROs de la muestra analizada.

Palabras clave: Estrés oxidativo. Población militar. Dieta.

P4_3. Niveles plasmáticos de cobre en la Comunidad Autónoma de Andalucía: influencia de parámetros antropométricos y los hábitos de vida

Sánchez C, Aranda P, López-Jurado M

Dpto. Fisiología Univ Granada

Objetivos: En el presente estudio se ha valorado los niveles plasmáticos de cobre de la población adulta de Andalucía, así como la influencia de parámetros demográficos antropométricos y determinados hábitos de vida, con la finalidad de identificar grupos de riesgo para este elemento.

Material y método: Métodos y población: Se realizó un estudio transversal en el que la muestra estuvo constituida por 354 sujetos (170 hombres y 184 mujeres) seleccionadas al azar con edades entre 25 y 60 años. El muestreo

fue probabilística, estratificado y polietápico, siendo las unidades primarias los municipios, secundarias los hogares y las terciarias los individuos de ambos sexos. Las ingestas de alimentos se determinaron mediante un recordatorio de 48h. Los niveles plasmáticos de Cu se determinaron por AAS. La información sobre nivel de educación, hábito de fumar, consumo de alcohol y ejercicio físico se obtuvieron mediante cuestionario.

Resultados: Hemos observado tendencias a incrementar los niveles de cobre con la edad, los fumadores y consumo de bebidas alcohol y a disminuir a medida que incrementa el IMC, la relación cintura / cadera, y los que hacen ejercicio físico. Los niveles plasmáticos de Cu solo aparecen correlacionados positivamente con la ingesta de ácidos grasos poliinsaturados. El análisis de regresión logística tampoco ha puesto de manifiesto la existencia de asociaciones entre los niveles plasmáticos de Cu y las variables estudiadas.

Conclusión: En nuestras condiciones de trabajo, no hemos observado cambios significativos en los niveles plasmáticos de cobre asociados a las variables demográficas, culturales, antropométricas y estilos de vida estudiados.

Palabras clave: Cobre. Plasma. Andalucía.

P4_4. Utilidad de los antioxidantes en la prevención de las complicaciones de la diabetes

Miranda C¹, Miranda J¹, Bencholl J², Miranda M³

¹Farmacia Miranda Sanz CB. ²Universidad de Valencia. ³Universidad CEU Cardenal Herrera

Objetivos: La diabetes mellitus es una de las enfermedades crónicas no transmisibles más comunes en las sociedades contemporáneas. Su predominancia continúa en ascenso en el mundo como resultado de una serie de factores, entre los que sobresalen la mayor longevidad de la población, el progresivo incremento de la obesidad y el sedentarismo. Actualmente oímos hablar mucho de los beneficios de los antioxidantes para la salud humana, especialmente en situaciones especiales o de enfermedad, como la diabetes. Hay muchos trabajos de investigación sobre el beneficio de los antioxidantes en la diabetes y más concretamente en una de sus complicaciones como es la retinopatía diabética, pero hay pocos trabajos concluyentes y pocas veces nuestros médicos nos dan una pauta clara sobre que antioxidantes deberíamos tomar y en que dosis. El objetivo de este trabajo fue realizar una revisión de los artículos publicados en el último año sobre el uso de antioxidantes en la diabetes y en la retinopatía diabética tanto en animales de experimentación como en humanos.

Material y método: Se consultaron las bases de datos Medline, Embase y Toxline. Como palabras claves se utiliza "diabetes" y "antioxidantes", acotándose el periodo de tiempo entre junio de 2006 y junio de 2007. De esta manera se obtienen un total de 503 trabajos referenciados.

Resultados: los antioxidantes más utilizados en estos estudios, son la vitamina E, seguida por la vitamina C, los extractos de té verde, el resveratrol, la melatonina, el ácido α -lipoico, la n-acetilcisteína y los extractos de vitis vinífera. En los trabajos estudiados se han utilizado agentes oxidantes tanto de origen natural como de origen sintético, si bien es cierto, que con un mayor predominio de los antioxidantes naturales: un 74,12% de antioxidantes naturales frente a un 24,70% de antioxidantes sintéticos. Hemos analizado las complicaciones de la diabetes que habían sido estudiadas en los diferentes trabajos y hemos observado que el mayor porcentaje corresponde a las complicaciones cardiovasculares (37,5%). Otras complicaciones tratadas son: las renales (21,43%), las hepáticas (10,72%), las hormonales (1,78%), las oculares (10,72%), neuronales centrales (1,78%), neuronales periféricas (12,5%) y las testiculares (3,57%). Por otro lado, en la mayoría de los trabajos de investigación se demuestra un efecto beneficioso del uso de antioxidantes y sólo en 9 de los 84 artículos seleccionados se documentan resultados contradictorios. El mayor problema que se presenta es que las dosis de los antioxidantes utilizados en estos

trabajos son muy altas en relación con las ingestas recomendadas (en el caso de vitaminas y minerales).

Conclusiones: Se señala la importancia de una alimentación rica en antioxidantes para conseguir las cantidades sugeridas en investigación.

Palabras clave: Diabetes. Antioxidantes. Complicaciones.

P4_5. Sobrepeso y obesidad en estudiantes de medicina

Oviedo GA, Morón A, Arpaia A

Centro de Investigaciones en Nutrición. Universidad de Carabobo. Venezuela

Objetivos: Determinar la presencia de sobrepeso y obesidad en los estudiantes de Medicina de la Universidad de Carabobo. Venezuela. Comparar el diagnóstico antropométrico según el sexo y el año de estudio en la carrera.

Material y método: Investigación de tipo descriptivo, transversal, no experimental. La muestra estuvo constituida por 120 estudiantes, con edades comprendidas entre 18 y 26 años, que cursaban del 3º al 6º año, seleccionándose 30 estudiantes de cada año. Se realizaron medidas antropométricas de peso, talla, diagnóstico nutricional por Índice de Masa Corporal, se interrogó actividad física, consumo de alcohol y tabaco.

Resultados: De las personas evaluadas 68 eran del sexo femenino y 52 masculinos. Hubo sobrepeso/obesidad en el 33,34% de las personas, 51,88% (masculino) y 19,11% (femenino); el 72,49% manifestó sedentarismo (similar en ambos sexos); el consumo de alcohol fue positivo en el 68,3% (88,4% masculino y 52,9% femenino); fumar cigarrillos fue positivo en el 34,16% (42,3% masculino y 27,9% femenino). Al comparar el IMC entre 3º y 6º año, se encontró una diferencia significativa en el sexo masculino ($p < 0,05$), ya que en 3er año era de 24,59 Kg/m² +/- 4,22 y en 6to año de 27,41 Kg/m² +/- 4,63.

Conclusiones: Se determinó una elevada prevalencia de sobrepeso/obesidad, sedentarismo, así como el consumo de bebidas alcohólicas y cigarrillos en la muestra evaluada.

Palabras clave: Antropometría. Obesidad. Estudiantes.

P4_6. Variación de las medidas antropométricas de un grupo de adolescentes con sobrepeso u obesidad tras intervención nutricional en un Instituto de Enseñanza Secundaria

Hernández MD¹, Ojeda M², Alegre A³, Mena R⁴, Gómez B⁴, Martínez MI¹

¹Univ. CEU-Cardenal Herrera. ²OF Farmacia. ³IES La Pobra de Valbona. ⁴IES Ausias March

Objetivos: Se estudia la variación de las medidas antropométricas tras Intervención Nutricional en estudiantes de Enseñanza Secundaria Obligatoria con sobrepeso u obesidad.

Material y método: La muestra fue de 46 estudiantes (25 mujeres y 21 varones) que previamente se les había detectado sobrepeso u obesidad de entre doce a dieciséis años de los cuales 39 (20 y 19, respectivamente) terminaron el estudio. Intervención Nutricional: Programa Educación Nutricional (Método VersuS) en aula junto a sus compañeros de curso, de forma individualizada, programa de modificación de hábitos alimentarios y actividad física semanal y durante dos meses. Posteriormente, se realizaron intervenciones quincenales y se valoró el cambio en las medidas antropométricas durante dos meses más. Medidas antropométricas: IMC, perímetro de cintura (CC), porcentaje grasa corporal (%GC) por bioimpedancia, perímetro brazo, pliegues tricótipal y subescapular. Estudio estadístico: descriptiva y test de Friedman.

Resultados: Se expresan con la media + desviación estándar, después de la intervención, al mes y dos meses: IMC ($p < 0.001$): 28.55+2.85,

27.72+3.05, 27.50+3.18; CC (p= 0.01): 88.64+8.86, 87.71+9.33, 85.63+12.92; %GC (p<0.001): 34.99+4.42, 33.94+4.24, 33.13+4.34; perímetro brazo (p< 0.001): 30.76+2.83, 30.43+2.75, 29.61+3.53; pliege subescapular: 26.41+6.94, 27.71+6.35, 27.28+7.28; pliege tricentral: 19.84+3.93, 19.79+4.41, 19.74+4.05.

Conclusiones: Tras el programa, se alcanzaron los conocimientos sobre alimentación saludable y equilibrada suficiente para un cambio de aptitud y modificación de estilo de vida. Se debe citar dos limitaciones importantes: que los conocimientos los debieron transmitir a su entorno familiar para la elaboración de menús y que el periodo de tiempo ha sido corto para ver resultados más evidentes.

Palabras clave: Adolescentes. Intervención Nutricional. Sobrepeso/Obesidad.

P4_7. ¿Están el sobrepeso/obesidad y la adiposidad abdominal excesiva asociados con el tabaquismo en la población catalana adulta?

García-Álvarez A, Uauy R, Serra-Majem L

Centre de Recerca en Nutrició Comunitària (CRENC), Parc Científic de la Universitat de Barcelona

Objetivo: Analizar las relaciones "sobrepeso/obesidad-tabaquismo" y "adiposidad abdominal excesiva-tabaquismo", así como sus tendencias en la población catalana adulta en el período 1993-2003.

Material y métodos: Datos derivados de las encuestas nutricionales de la población catalana ENCAT 1992-93 y 2002-03. Se incluyeron 1250 individuos de ENCAT 1992-93 y 1223 de ENCAT 2002-03, de 25-60 años. Se utilizaron las definiciones de la Organización Mundial de la Salud para: a) sobrepeso y obesidad, utilizando el Índice de Masa Corporal, y b) adiposidad abdominal excesiva, utilizando la Razón Cintura-Cadera (RCC). El tabaquismo se clasificó en "no-fumadores", "actualmente-fumador-ocasional" y "actualmente-fumador-diario". Se utilizó el χ^2 para estimar la fuerza de asociación ($p \leq 0,05$) y pruebas-T para comparar medias entre encuestas. Las asociaciones IMC-tabaquismo y RCC-tabaquismo se analizaron a través de regresión lineal múltiple ajustando por posibles variables de confusión.

Resultados: La prevalencia de "fumadores-diarios con sobrepeso y obesidad" ha incrementado (más en hombres – sobrepeso: del 43,0 al 47,0%, obesidad: del 8,3 al 14,4%), y también la de "fumadores-diarios con RCC>1" (el doble en ambos sexos). La regresión revela que en 1992-93 el IMC de los fumadores es más bajo que el de los no-fumadores. En 2002-03, se observa una relación en forma de U entre el IMC y el "número de cigarrillos/día" en las mujeres. En 1992-93, se observa una asociación RCC-tabaquismo positiva fuerte (excepto en mujeres con RCC>0,85, que fue negativa), pero en 2002-03 esta asociación fue débil.

Conclusiones: El tabaquismo está asociado negativamente al IMC y positivamente al RCC (excepto en mujeres con RCC>0,85) en 1992-93, pero no en 2002-03. Sería necesario realizar un análisis más exhaustivo para verificar la robustez de los resultados. Se recomiendan políticas sanitarias integradas para hacer frente al tabaquismo y al sobrepeso/obesidad simultáneamente.

Palabras clave: Obesidad. Tabaquismo. Adiposidad abdominal.

P4_8. Hábito tabáquico e Índice de Masa Corporal

Martínez I¹, Sanchis N², Sánchez T³, García B³, Escrivá FJ³

¹Muy Ilustre Colegio Oficial de Farmacéuticos de Valencia. Universidad CEU. Cardenal Herrera. ²Muy Ilustre Colegio Oficial de Farmacéuticos de Valencia. ³Oficina de Farmacia

Objetivos: Estimar si el exceso de peso corporal influye en el consumo de tabaco utilizándolo para disminuir el apetito. En España el consumo de tabaco por las mujeres ha crecido del 23 al 27,2% y entre los 14 a 18 años, fuma el 39,9% de las mujeres frente al 28,9% de los varones. La publicidad asocia el fumar con el éxito personal, la independencia y una imagen corporal esbelta y atractiva, poco concordante con las graves consecuencias que acarrea.

Material y método: El Muy Ilustre Colegio Oficial de Farmacéuticos elabora un cuestionario que se distribuye entre las oficinas de Farmacia. La muestra es de 961 individuos (61% mujeres y 39% hombres). Se distribuye la muestra en fumadores y no fumadores y por el valor del IMC (kg/m²).

Resultados: La muestra presenta un 2% de bajopeso, estando la mayoría (42%), en normopeso y presentando sobrepeso el 36% (15% de grado I y 20% de grado II) y el 21% obesidad. El porcentaje de fumadores diarios de la muestra es del 36,4 % hombres y 32,1% de mujeres. De todos los fumadores el 7,7% utiliza el tabaco para disminuir el apetito, dándose diferencias significativas entre sexos, un 3,0% de hombres frente a 11,6% de mujeres realizan esta práctica habitualmente. El número de exfumadores es menor en las mujeres (19,5% frente al 28,1% de los hombres).

Conclusiones: Hay menos exfumadoras que exfumadores posiblemente por el aumento de peso que conlleva la deshabituación tabáquica. El fumar también es utilizado más por las mujeres que por los hombres para disminuir el apetito.

Palabras clave: Hábito tabáquico. Índice masa corporal. Apetito.

P4_9. Obesidad, enfermedad crónica y distribución de la grasa corporal

Martínez I¹, Sanchis N², Vidal J², Sanchis V³, Niclos E³, Sánchez N³

¹Muy Ilustre Colegio Oficial de Farmacéuticos de Valencia. Universidad CEU. Cardenal Herrera. ²Muy Ilustre Colegio Oficial de Farmacéuticos de Valencia. ³Oficina de Farmacia

Objetivos: La importancia que la obesidad central o visceral tiene como factor de riesgo cardiovascular motivo a que el Muy Ilustre Colegio Oficial de Farmacéuticos elaborara un cuestionario antropométrico que se distribuyó a las oficinas de farmacia de la provincia de Valencia que quieran participar en el estudio.

Material y método: La muestra fue: 961 pacientes (61% de mujeres y 39% de hombres) y la distribución por edades fueron las siguientes: jóvenes (15-30 años) un 20%, adultos (66%) y mayores de 65 años (14%).

Resultados: Sólo encontramos un 2% de bajopeso, y la mayor parte (42%), esta en normopeso. Presentan sobrepeso un 36% (15% de grado I y 20% de grado II) y un 21% obesidad. El tipo de enfermedad que sufren están directamente relacionadas con la alimentación fue mayoritariamente hipertensión (14% hombres y 13% mujeres), seguida por diabetes (8,1% hombres y 3% mujeres), y dislipidemia (5,4% hombres y 4% mujeres). Cuando distribuimos la muestra por la circunferencia de cintura para observar el riesgo metabólico debido a la distribución de grasa abdominal, (hombre es menor de 102 y mujeres menores de 88), nos encontramos que presentan valores superiores el 62% de los hombres y el 45,4% de las mujeres.

Conclusiones: Solamente el 42% de la muestra presenta normopeso, mientras que el 57% presenta sobrepeso y obesidad esto conlleva que presente un 42,7% de los encuestados presenta alguna enfermedad crónica, mayoritariamente la hipertensión y según la distribución de la grasa mayoritariamente abdominal en los hombres (62%) y un 45,4% en mujeres.

Palabras clave: Obesidad. Enfermedad crónica. Distribución grasa corporal.

P4_10. Meriendas escolares nutritivas para combatir la obesidad

Granito M, Valero Y, Zambrano R, Guerra M

Universidad Simón Bolívar

Introducción: El consumo de productos horneados, ricos en grasa saturada e hidrogenada y pobres en vitaminas y minerales, junto al sedentarismo, son factores que contribuyen con la obesidad infantil.

Objetivo: Sustituir parcialmente la harina de trigo por harina de leguminosas, fermentadas y no fermentadas, en la formulación de brownies, ponqués y galletas sensorialmente aceptados, de menor densidad energética y mayor calidad proteica, destinados a la merienda escolar.

Material y método: Se formularon un ponqué sustituyendo 20% de la harina de trigo por *Phaseolus vulgaris*, brownies con 30% de harina de *Cajanus cajan* y galletas de naranja con 30% de *Vigna sinensis*. Se usaron harinas de leguminosas fermentadas con la flora endógena, a 42°C por 48h y no fermentadas. Los productos desarrollados se evaluaron sensorialmente con 10 panelistas entrenados a través de una escala hedónica de 7 puntos, midiéndose además la aceptabilidad con un grupo de 90 escolares y la composición química siguiendo la metodología del AOAC (2000).

Resultados: Se encontraron valores superiores a cinco en las características, sabor, color y apreciación global, para los 3 productos y aceptabilidades de 72%, 77% y 44% para los ponqués, brownies y galletas, respectivamente. Los contenidos de proteínas fueron de 13%, 11% y 10% y la digestibilidad in vitro de 91%, 87% y 93%, para los ponqués, brownies y galletas, respectivamente. El aporte calórico por ración de ponqué, brownies y galletas fue de 240, 231 y 224 Kcal, respectivamente.

Conclusiones: Los productos desarrollados representan una alternativa saludable para la merienda escolar.

Palabras clave: Productos horneados. Leguminosas. Merienda escolar.

P4_11. La obesidad y la desnutrición en relación madre-hijo de una comunidad maya

Quintal Chalé J

Universidad Autónoma de Yucatán. Facultad de Medicina

Objetivos: Identificar la relación de los Hábitos Alimentarios en Obesidad y Desnutrición en madres e hijos de una comunidad Maya de Yucatán, México.

Material y método: Estudio descriptivo, transversal, observacional. Se realizó un censo, 39 Mamás (mujeres adultas), 50 Niños Preescolares. Se obtuvo información antropométrica, dietética, socioeconómica y cultural, a través de entrevistas directas con la persona encargada de la alimentación de los menores y grupos focales. Se aplicó chi cuadrada, t de student y regresión lineal.

Resultados: No existe ingreso familiar semanal para cubrir la canasta básica alimentaria. Hay inaccesibilidad alimentaria. Obtención de alimentos en tiendas y supermercados. El 79,4% de las madres presentó algún grado de obesidad con Índice de Masa Corporal mayor a 25.1 kg/m² y el 58% de los menores con algún grado de desnutrición, al indicador peso para la edad. La media del porcentaje de adecuación en menores fue 122% de energía, 368% de proteínas, 88% de lípidos y 127% de hidratos de carbono, en madres, el 227% de energía, 184% de proteínas, 181% de lípidos y 259% de hidratos de carbono. La desnutrición y obesidad con disponibilidad y accesibilidad a alimentos son independientes y no demostraron relación y correlación lineal ($r=0.575$).

Conclusiones: Existe relación entre hábitos alimentarios de la madre y de menores. La obesidad y desnutrición son variables independientes. A pesar

de un peso al nacer adecuado, el proceso de la ablactación es incorrecto, reflejándose en la desnutrición a temprana edad. La obesidad y los hábitos de alimentación si tuvieron una relación significativa.

Palabras clave: Obesidad. Desnutrición. Hábitos alimentarios.

P4_12. Obesidad, sobrepeso y síndrome metabólico en la población mayor no institucionalizada de la isla de Menorca

Ferrà A, Pons A, Tur JA

Universitat de les Illes Balears

Objetivos: Analizar la prevalencia de obesidad, sobrepeso y síndrome metabólico en la población mayor no institucionalizada de la isla de Menorca.

Material y método: Estudio epidemiológico transversal representativo de la población menorquina no institucionalizada de 65 o más años, realizado entre 2007 y 2008. Los criterios de inclusión fueron tener 65 o más años de edad, residir en Menorca desde al menos dos años anteriores al estudio y aceptar participar en el mismo. La muestra seleccionada estuvo constituida por 403 individuos mayores de 65 años (46.7% varones y 53.3% mujeres). La información de cada sujeto se obtuvo mediante cuestionario estructurado (variables sociodemográficas, estilos de vida, análisis del estado cognitivo y estado nutricional mediante Mini Nutritional Assessment, MNA, y la valoración subjetiva del estado nutricional, Determine). También se tomaron medidas de variables antropométricas y de parámetros bioquímicos sanguíneos.

Resultados: La prevalencia de obesidad fue del 31.4% en hombres y 32.1% en mujeres, la prevalencia de sobrepeso fue del 18.1% en hombres y 16.3% en mujeres, la prevalencia de síndrome metabólico fue del 68.8% en hombres y 52.1% en mujeres. No se registran diferencias debidas a la edad de los sujetos. Se halla correlación positiva entre IMC, mayor número de ingestas y menor actividad física.

Conclusiones: La prevalencia de obesidad, sobrepeso y síndrome metabólico en las personas mayores de la isla de Menorca es elevada y similar a la observada en otras comunidades españolas. (Proyecto ref. PROGECIC-1C, Gobierno de las Islas Baleares, Consejería de Economía, Hacienda e Innovación, Dirección General de I+D+I).

Palabras clave: Menorca. Obesidad. Síndrome metabólico.

P4_13. Índice de masa corporal y su relación con el homa insulinoresistencia en escolares venezolanos de 7 a 10 años

Molina Zambrano W

Universidad Central de Venezuela

Objetivos: El objetivo de este estudio fue relacionar el IMC con el Homa Insulinoresistencia (HIR) en un grupo de 94 escolares (42 niños y 52 niñas) entre 7 y 10 años de edad del área metropolitana de Caracas en Venezuela.

Material y método: Se midieron el peso y la talla corporal siguiendo lineamientos establecidos. Se evaluó el estado nutricional según combinación de indicadores y se calculó el IMC, utilizando valores de referencia nacionales (Fundacredesa). Se cuantificó insulina y glicemia basal por los métodos radioinmunoensayo y glucosa oxidasa, respectivamente y se calculó el Homa insulinoresistencia (HIR).

Resultados: Se encontró en la evaluación nutricional antropométrica que el 44,67% de los niños estuvo dentro de la normalidad, y el 10,69% de los niños presentó sobrepeso con talla normal. El 75,53% de los escolares presentaron IMC normal, y el 6,37% presentaron IMC alto. Se observó que

las concentraciones de glicemia e insulina plasmáticas fueron normales en el 77,7% y 100% de los casos, respectivamente. Las variables bioquímicas y antropométricas fueron correlacionadas estadísticamente encontrándose asociación positiva entre: la glicemia y el IMC, mientras que la insulina se correlacionó con la talla y el IMC, y el HIR con el peso, la talla y el IMC.

Conclusiones: En este grupo de escolares el IMC se correlaciona positivamente con el HIR.

Palabras clave: Escolares. Insulinorresistencia. IMC.

P4_14. Prevalencia de obesidad y sobrepeso en adolescentes de las Islas Baleares (Estudio OBIB, 2007-2008)

Bibiloni MM, Martínez E, Llull R, Juárez D, Pons A, Tur JA

Universitat de les Illes Balears

Objetivos: Analizar la prevalencia de obesidad y sobrepeso en los adolescentes de las Islas Baleares.

Material y método: Estudio epidemiológico transversal de una muestra representativa de la población adolescente de las Islas Baleares (12-17 años). La encuesta abarcó aspectos socio-demográficos, evaluación antropométrica, nutricional y bioquímica, así como la percepción de la imagen corporal. El IMC se clasificó en bajo peso, normopeso, sobrepeso y obesidad según las tablas de crecimiento de la OMS para niños y adolescentes (2007).

Resultados: Los adolescentes de las Islas Baleares presentan una prevalencia de sobrepeso y obesidad de 19% y 12,2% (varones) y 15,7% y 8,2% (mujeres) respectivamente. La prevalencia de sobrepeso en varones es mayor en Menorca (23%) y en mujeres en Ibiza (17,4%); la mayor prevalencia de obesidad se registra en Mallorca (13,1% varones y 9,7% mujeres). El sobrepeso y la obesidad aumentan en edades inferiores, siendo mayor el sobrepeso en varones de 14-15 años (24,2%) y en mujeres de 12-13 años (22,4%), en tanto que la obesidad es mayor en varones de 12-13 años (19,8%) y en mujeres de 12-13 años (9,1%).

Conclusiones: Aunque un alto porcentaje de los adolescentes de las Islas Baleares presentan normopeso, las mayores tasas de sobrepeso y de obesidad se registran en la isla de Mallorca y a edades más tempranas, lo cual indica que el sobrepeso y la obesidad aparece cada vez en segmentos más jóvenes de la población adolescente (Proyecto FIS 05/1276 financiado por el Ministerio de Sanidad y Consumo).

Palabras clave: Obesidad. Adolescentes. Illes Balears.

P4_15. Modificación en el estatus en folatos en mujeres jóvenes con sobrepeso/obesidad tras el seguimiento de dos tipos de dietas hipocalóricas diferentes

Aparicio A, Bermejo LM, Rodríguez E, Perea JM, Ortega RM, López AM

Dpto. de Nutrición I

Objetivos: Determinar la modificación en el estatus de folatos en mujeres jóvenes con sobrepeso/obesidad ante dos programas diferentes de pérdida de peso.

Material y método: Se han estudiado 53 mujeres de 20 a 35 años (IMC: 24-35 kg/m²), incluidas al azar en dos grupos de dietas ligeramente hipocalóricas: V (aumento del consumo de verduras) y C (aumento del consumo de cereales, especialmente cereales de desayuno). Se presentan datos dietéticos, antropométricos y bioquímicos, al inicio y a las 6 semanas de intervención.

Resultados: Inicialmente las mujeres con folato sérico (FS) <14.9 nmol/L tenían un mayor IMC (29.2±3.3 kg/m²) comparado con las que presentaron

niveles ≥14.9 nmol/L (27.0±2.5 kg/m²) (p<0.01), no habiendo diferencias significativas en la ingesta de fólido. Tras la intervención, las mujeres con mayores incrementos en FS (≥6.8 nmol/L) lograron mayores pérdidas de peso e IMC (3.1±1.0 kg y 1.2±0.4 kg/m²) respecto a las que menos lo aumentaron (<6.8 nmol/L) (1.9±1.4 kg y 0.7±0.5 kg/m²) (p<0.001). Considerando el tipo de dieta, solamente en las mujeres que siguieron la dieta C se ha observado que el conseguir un mayor incremento del FS (≥6.8 nmol/L) se relaciona con un menor peso (OR= 1.5; IC: 1.1-2.0; p<0.01) e IMC (OR= 1.45; IC: 1.05-2.00; p<0.01).

Conclusiones: El seguimiento de una dieta hipocalórica (V o C) puede ser de ayuda en el control de peso y en la mejora de la situación en folatos. Un mayor incremento en la concentración sérica de folato se asoció con un menor peso e IMC en las mujeres C. Estudio financiado por Kellogg España (362/2003).

Palabras clave: Fólido sérico. Mujeres jóvenes. Sobrepeso/obesidad.

P4_16. Consumo de calcio e incidencia de sobrepeso/obesidad en escolares. Diferencias en función del IMC materno

Becerra X, Navia B, Palmeros C, Villanueva J, Ortiz A, Ortega RM

Universidad Complutense de Madrid, Facultad de Farmacia, Departamento de Nutrición y Bromatología I

Objetivos: Diversos estudios puesto de manifiesto que el calcio juega un papel importante en el control de peso, también se ha constatado que los hijos de padres obesos tienen mayor riesgo de padecer obesidad, por ello el objetivo del presente estudio fue analizar datos antropométricos y de ingesta de calcio en escolares de la Comunidad de Madrid diferenciando por el Índice de Masa Corporal (IMC) de su madre.

Material y método: Se han estudiado 332 niños (149 varones), de 8 a 13 años de edad, utilizando un "Registro de consumo de alimentos" durante 3 días, y la técnica de "Pesada Precisa individual" para lo consumido en el comedor escolar. Se tomaron datos de peso, talla e IMC. Las madres fueron clasificadas en dos grupos: normopeso (NP) y sobrepeso u obesidad (SP/O) teniendo en cuenta el peso y talla auto-declarados.

Resultados: Los hijos de madres SP/O tuvieron un IMC superior (19.9±3.5 kg/m²) que lo hijos de madres NP (18.6 ±3.1 kg/m²) (p<0.01). El consumo de calcio fue mayor en hijos de madres NP (1033.9±276.6) que en hijos de madres SP/O (925.7±261.9) (p<0.05) Se observó que los hijos de madres SP/O consumían menos raciones de lácteos (2.5/día) que los hijos de madres NP (2.2/día) (p<0.05). Asimismo se observó una asociación negativa entre el consumo de calcio (r=-0.1485, p<0.01) y de lácteos (r=0.1245, p<0.05) con el IMC materno.

Conclusiones: Se sugiere que los hijos de madres SP/O presentan una mayor prevalencia de sobrepeso, favorecida por unos hábitos alimentarios menos favorables, entre ellos por un menor consumo de lácteos y una menor ingesta de calcio.

Palabras clave: Calcio. Escolares. Peso materno.

P4_17. Valoración de una dieta milagro: la dieta de la Clínica Mayo versus las recomendaciones nutricionales

Sumalla S, Domínguez I, Marín A, Jarrín S

Fundación Universitaria Iberoamericana

Objetivos: Valorar el perfil nutricional de la Dieta de la Clínica Mayo y compararlo con las recomendaciones nutricionales establecidas científicamente.

Material y método: Estudio descriptivo realizado mediante la valoración con el software NutriBer de un menú de una semana de la Dieta de la Clínica Mayo

proporcionado por seguidores de dicha dieta. Una vez valorados los menús se procedió a comparar su aporte de nutrientes con las recomendaciones del consumo de macronutrientes y las Ingestas Recomendadas (IR) para una mujer española de 20 a 40 años.

Resultados: La dieta valorada proporciona una media de 637,9 Kcal/día, frente a 2300 de las IR, 51,13 g prot/día frente a 41 g prot/día de las IR [32,06% del Valor calórico Total (VCT)], 33,77 g líp/día (47,65% del VCT), 34,65 g HC/día (20,37% del VCT), 11,88 g fibra/día frente a 25 g fibra/día de las IR, 368,1 mg/día Ca frente a 800 mg/día de las IR, 11,58 mg Fe/día frente a los 18 mg Fe/día de las IR, 61,99 mcg I/día frente a 110 mcg I/día de la IR, 0,72 mg vitamina B1/día frente a 0,9 mg vitamina B1/día de las IR, 1,3 mg vitamina B2/día frente a 1,4 mg vitamina B2/día de las IR, 1,09 mg vitamina B6/día frente a 1,6 mg vitamina B6/día de las IR, 5,85 mcg vitamina B12/día frente a 2 mcg vitamina B12/día de las IR, y 191,9 mg vitamina C/día frente a 60 mg vitamina C/día de las IR.

Conclusiones: El aporte nutricional de la Dieta de la Clínica Mayo no cubre las recomendaciones en el aporte de ningún macronutriente, así como en la mayoría de vitaminas y minerales, por ello su seguimiento a largo plazo puede producir graves déficits en nutrientes y afectar gravemente el estado de salud de la persona.

Palabras clave: Dieta milagro. Valoración. Déficits nutricionales.

P4_18. Prevalencia de sobrepeso y obesidad en mujeres adolescentes de Morelos, México

González G¹, Mariaca GI¹, Reyes E¹, Rodríguez JJ²

¹CeProBi-IPN. ²Facultad de Veterinaria UAB

Objetivos: Conocer la prevalencia de sobrepeso y obesidad en un grupo de mujeres adolescentes de Morelos, México.

Material y método: Los datos presentados forman parte de un estudio de suplementación con hierro. Se determinó el estado nutricional de 128 mujeres adolescentes. Se midió el peso con un analizador de composición corporal (TANITA TBF-300 a) y la talla con un estadiómetro SECA modelo 214, con ambas medidas se construyó el Índice de Masa Corporal (IMC). También se midió la circunferencia de cintura y de cadera con una cinta SECA 200. De la misma manera se realizaron determinaciones de colesterol total, colesterol HDL, triglicéridos y glucosa en ayuno con un analizador semiautomatizado para química clínica y turbidimetría Spinlab serie 5-5312.

Resultados: El promedio de la mayoría de los parámetros estudiados en el grupo total, se encuentran dentro de la normalidad, a excepción del colesterol HDL, que es más bajo de lo recomendable. El 61% de las adolescentes tiene un estado nutricional adecuado y el resto están distribuidas por igual entre déficit de peso (19%) y sobrepeso y obesidad (13 y 7%, respectivamente). Estos valores son menores a los que se presentan en la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición realizada en México en 2006 (ENSANUT 2006), ya que a nivel nacional el 23% de las mujeres de 12 a 19 años tienen sobrepeso y el 9% obesidad. El 8% de las adolescentes tienen una circunferencia de cintura mayor a 88 cm. Se estudió la correlación existente entre varios indicadores antropométricos con el porcentaje de grasa corporal y el IMC, es posible observar que a mayor índice de masa corporal, mayor porcentaje de grasa, que se corresponde con valores más altos de índice de cintura cadera y de circunferencia de cintura, en todos los casos la correlación es significativa.

Conclusiones: Debido a los datos encontrados, es necesario realizar estudios encaminados a conocer el síndrome metabólico en este grupo de la población, incluso en edades más tempranas, para implementar medidas preventivas y/o correctivas.

Palabras clave: Adolescentes. Obesidad. Colesterolemia.

P4_19. Incidencia de sobrepeso y obesidad en España en una cohorte de base poblacional

Ortiz-Moncada R¹, García M², González-Zapata LI³, Fernández-Muñoz E², Álvarez-Dardet C¹

¹Área de Medicina Preventiva y Salud Pública, Universidad de Alicante.

²Servicio de Prevención y Control del Cáncer. Institut Català d'Oncologia. L'Hospitalet de Llobregat. Barcelona. ³Escuela de Nutrición y Dietética, Universidad de Antioquia. Medellín-Colombia; Área de Medicina Preventiva y Salud Pública, Universidad de Alicante

Objetivos: Estudiar los cambios en el índice de masa corporal (IMC) en una cohorte de base poblacional, y su asociación con variables sociodemográficas (SD) y de estilos de vida (EV).

Material y método: A partir del estudio de seguimiento de la Encuesta de Salud de Cornellà de Llobregat, se obtuvieron datos autoreportados de peso y talla en los años 1994 y 2002 para un total de 1008 personas >20 años (Mujeres(M)=508; Hombres(H)=500). Se realizaron comparaciones de variables continuas mediante el test de Wilcoxon para datos pareados y para los años de estudio. Además se calcularon los cambios en el IMC, su asociación con variables SD y EV, y análisis de regresión logística.

Resultados: El 28,7% de la población estudiada pasaron de un IMC normal en 1994 a sobrepeso en el 2002 (M=37,6% y H=22,7%); y el 39,8% cambiaron de sobrepeso a obesidad con escasas diferencias por sexo. La incidencia de sobrepeso fue en M=26,4% y H=34,0% y la incidencia de obesidad M=29,9% y H=13,1%. Según el análisis de regresión logística, la incidencia de sobrepeso ajustado por edad y sexo muestra asociación significativa con estado civil casado (RR=2,0; IC95%:1,2-3,4), divorciado/viudo (RR=4,0; IC95%:1,7-9,3) y moderado consumo alcohol (RR=1,86; IC95%:1,1-3,1). La incidencia de obesidad ajustada por edad, mostró un riesgo menor para H estadísticamente significativo (RR=0,49; IC95%:0,3-0,8).

Conclusiones: El incremento de la incidencia de sobrepeso y obesidad en España, es semejante a otros estudios longitudinales internacionales, indicando una evolución de la epidemia de obesidad que no parece limitada por el patrón dietético del área mediterránea.

Palabras clave: Obesidad. Estudios de cohorte. Índice de masa corporal.

P4_20. Temas prioritarios, diseño de estudios y distribución geográfica de artículos publicados en revistas de nutrición

Ortiz R¹, González LI², Ruiz MT¹, Clemente V¹

¹Área de Medicina Preventiva y Salud Pública, Universidad de Alicante.

²Escuela de Nutrición y Dietética, Universidad de Antioquia, Medellín-Colombia; Área de Medicina Preventiva y Salud Pública, Universidad de Alicante

Objetivos: Establecer las características de los artículos científicos originales publicados en revistas de nutrición con mayor impacto.

Material y método: Se analizaron un total de 330 artículos originales publicados entre enero-junio de 2007 en las revistas *American Journal of Clinical Nutrition* (AJCN), *Journal of Nutrition*, *European Journal of Nutrition*, *European Journal of Clinical Nutrition*, y *Public Health Nutrition*. Los artículos fueron clasificados según variables dependientes e independientes (factores de riesgo/determinantes), diseño investigativo y país de origen de los autores.

Resultados: Las personas saludables representan la mayor proporción (53,3%) de población sujeto de estudio. Desde la perspectiva de la

enfermedad, la obesidad fue la patología más frecuente (13,9%), seguida por las cardiovasculares (9,1%), enfermedades nutricionales (7,9%) y cáncer (6,7%). El consumo de alimentos fue el factor de riesgo de mayor interés (63,3%) mientras que solo un 3,6% de los trabajos consideraron los determinantes sociales. Los ensayos clínicos fueron el diseño de investigación analítico más común (31,8%), particularmente en el AJCN (45,6%). Los estudios transversales constituyeron el diseño observacional más frecuente (37,9%). Diez países presentaron la mayoría de los artículos (51,3%), siendo Estados Unidos quien más publicó (20,6%), especialmente en sus propias revistas; mientras que la contribución de países en desarrollo a la literatura científica de nutrición fue escasa.

Conclusiones: La publicación de trabajos investigativos en revistas de impacto sobre temas de nutrición, se corresponde con las políticas científicas internacionales. Sin embargo, los aspectos tratados establecen una tendencia a priorizar los problemas relativos a los países desarrollados. Los determinantes sociales así como los factores de riesgo biológico y del comportamiento también deben considerarse.

Palabras clave: Epidemiología nutricional. Temas prioritarios. Journals de nutrición y dietética.

P4_21. Conocimientos sobre alimentación y nutrición en la población de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de Valencia

García-Segovia P, Iborra C, Pérez E, Baigts D, Martínez-Monzó J
IUIAD. Universidad Politécnica de Valencia

Objetivos: Conocer el nivel de conocimientos sobre alimentación y nutrición de los miembros de la ETSIA en la Universidad Politécnica de Valencia, con el fin de poder establecer un plan de promoción de hábitos de alimentación y estilos de vida saludables en la escuela.

Material y método: Se diseñó una encuesta de conocimientos generales sobre alimentación y nutrición, adaptando las cuestiones desde otras encuestas procedentes de referencias bibliográficas. Se realizó una prueba piloto sobre 15 alumnos de último curso de la licenciatura en ciencia y tecnología de alimentos, para comprobar la claridad de las cuestiones planteadas y corregir las deficiencias de expresión. La encuesta final constaba de 23 preguntas de selección múltiple, donde además se recogían datos de sexo, edad, nivel de estudios, nacionalidad y talla y peso referido de los encuestados.

Resultados: Del total de encuestados un 39,4 % eran hombres con una edad media de $31 \pm 13,1$ años y un 60,6% mujeres con una media de edad de $31,7 \pm 9,3$. El cálculo del IMC partiendo de datos autoreferidos resultó de $25,5 \pm 3,6$ para los chicos y $22,2 \pm 3,6$ para las chicas. El 62,8% pensaban que su alimentación era buena, un 32,6% opinaron que era regular y era muy buena o mala en el 2,3 % de los encuestados. El 90,7% de la población pensaba que su estado de salud era muy bueno o bueno frente al 9,3 % que lo consideraba regular. El 62,8 % pensaba que debería pesar menos de lo que pesa y un 2,3 % declaró no saber cuánto debía pesar. El 25,6% se declaraba muy preocupado por los efectos que sobre la salud podía tener el exceso de peso, el 46,5% estaba bastante preocupado.

Conclusiones: La alimentación y la nutrición, así como su influencia en la salud a largo plazo, es un tema de interés en la población universitaria. Los resultados de esta encuesta muestran que existen muchos conceptos erróneos incluso en una población de formación preferentemente universitaria y en una escuela como la de agrónomos donde hay especialización en industrias agroalimentarias y tecnología de alimentos. Se prevé con los resultados de la encuesta buscar el apoyo de la dirección preparar un

plan de promoción hábitos de alimentación y estilos de vida saludables en la escuela.

Palabras clave: Conocimientos. Alimentación. Universitarios.

P4_22. La fibra y las grasas: papel en la prevención y tratamiento de la obesidad

Garrido FJ, Garrido F, Nuñez-Cornejo G, Garrido MC.
Oficina de Farmacia

Objetivos: Concienciar del papel de las fibras y las grasas como factores etiológicos del sobrepeso y la obesidad.

Material y método: Presentamos diez casos clínicos de sobrepeso tipo I Y II a los cuales se les pauto un plan higiénico-dietético, que incluía actividad físicas y consejos nutricionales, haciendo hincapié en los alimentos con gran contenido en fibra dietética y pobres en grasas. Mediante el cálculo del peso y talla, el índice de masa corporal, medida de los pliegues cutáneos tricipital y bicipital y el empleo de la ecuación para la estimación de la grasa corporal total, medidos todos ellos al inicio, mitad y final del estudio se elaboró una gráfica para cada paciente y una global para cada parámetro que reflejaba las variaciones de peso y el porcentaje de grasa corporal que experimentaron en tres meses.

Resultados: Cinco pacientes consiguieron normalizar su peso, cuatro lo mejoraron y el restante se mantuvo sin cambios.

Conclusiones: La ingesta de alimentos diluidos energéticamente y con alto contenido en fibras previene la obesidad y el sobrepeso.

Palabras clave: Obesidad. Fibra alimentaria. Cuerpo nutricional.

P4_23. Evolución de las fórmulas magistrales para el control del peso en los últimos 50 años

Garrido MC, Garrido FJ, Garrido F, Fernández-Vicenti E, Fernández-Vicenti Y, Nuñez-Cornejo G
Oficina de Farmacia

Objetivos: Describir la evolución de las fórmulas magistrales para el control de peso (FMCP) dispensadas en las Oficinas de Farmacia (OF) en los últimos cincuenta años.

Material y método: Se procede a la revisión de los libros recetarios de tres OF de la provincia de Valencia, desde 1958 hasta 2008. Se contabilizaron todas las fórmulas magistrales elaboradas en cada año y el porcentaje de FMCP con respecto al total; posteriormente se revisan y se distribuyen en grupos en función de sus componentes fiterápicos y/o amfetamínicos.

Resultados: Desde 1958 hasta 1961 no se elaboró ninguna FMCP, desde 1961 hasta 1968, sólo un 1%. A partir de 1969 identificamos un continuo incremento en la elaboración de estas fórmulas. El mayor porcentaje corresponde al periodo 1993-2003 con un 24%, y desde 2003-2008 un 30%. Con respecto a su composición hemos observado un aumento de sus componentes anfetamínicos en detrimento de los fitoterápicos hasta 1977, año en el cual se invierte esta tendencia.

Conclusiones: Aunque con tendencia al alza, actualmente nuestros datos reflejan una meseta en la prescripción de estas fórmulas, que en nuestra opinión se debe al creciente interés de la población por la nutrición y por las dietas personalizadas. La disminución de los compuestos amfetamínicos observada a partir de 1977 viene condicionada por la OM 1997/22300 BOE 49/1997 y por las distintas fases del Prosereme, en las que fueron retirados algunos de estos principios activos y se prohibió su asociación con otras sustancias.

Palabras clave: Oficina de farmacia. Fórmula magistral. Control de peso.

P4_24. Seguridad alimentaria: vigilancia sistemática por el farmacéutico titular

Garrido MC, Garrido FJ, Garrido F, Fernández-Vicenti E, Fernández-Vicenti Y, Núñez-Cornejo G

Oficina de Farmacia

Objetivos: Mostrar el trabajo de los Farmacéuticos titulares en vigilancia de aguas y alimentos de consumo público.

Material y método: Partes de Inspección en dos municipios de Valencia. Período revisado 1 año.

Resultados: Inspecciones: Programadas: Mensual de elaboración/distribución del pan (7 hornos y 11 despachos). Una empresa de condimentos y aditivos (2/año). Una empresa de frutos secos (4/año). Una empresa de import/export de maíz (destinado, entre otras cosas, a la elaboración de copos (Kellogs y Nestlé) y sometida a inspecciones especiales (6/año). Una empresa de manufactura/importación/exportación de arroz (116 certificados de exportación/año). Una empresa de Hostelería (minorista de alimentación, 4/año). Dos empresas de venta/manipulación de insecticidas (1/año). Aguas: Diaria de la cloración del agua potable en 4 puntos de la red. Análisis trimestral de aguas de consumo público. Salubridad (tres piscinas públicas, 2 veces/año). Analítica de aguas para ALTAS en Registro Alimentario (3/año). Analítica de pozos que surten a la población: control de nitratos (2 pozos una vez al año). Análisis de aguas de la Granja Escuela (una/año). No programadas: Revisión por Alertas alimentarias de los establecimientos locales de alimentación (4/año). Recogida de muestras de pasteles (contaminación bacteriana, 2/año), frutos secos y arroz (aflatoxinas, 3/año).

Conclusiones: El trabajo de vigilancia/inspección de los Farmacéuticos Titulares es una garantía de que los alimentos se elaboran y llegan en las mejores condiciones sanitarias e higiénicas a la población.

Palabras clave: Farmacéutico. Control alimentario. Seguridad alimentaria.

P4_25. Las enfermeras ante la enseñanza de la dieta prescrita para la hipertensión

López-Pardo M¹, De Torres ML², Dominguez A³

¹H. U. Reina Sofía, Córdoba. ²H. U. Miguel Servet, Zaragoza. ³Hospital Ciudad de Jaén

Los problemas de salud relacionados con los estilos de vida implican modificaciones en la conducta de las personas que difícilmente podrá realizar sin ayuda. La dieta DASH (Enfoques Dietéticos para detener la hipertensión) reduce significativamente el riesgo de enfermedades cardiovasculares. Las intervenciones enfermeras en la hipertensión deben tener en cuenta las dimensiones del estado de salud y bienestar del paciente que se ven afectadas por el cumplimiento de un tratamiento complejo como es la dieta terapéutica del hipertenso.

Objetivo: Dar a conocer las características de la dieta DASH, adaptada a nuestras costumbres, a las enfermeras de atención comunitaria para que puedan utilizarla al instruir al paciente.

Material y método: a. Revisión bibliográfica; b. Consenso de expertos para la adaptación de las recomendaciones, a las medidas utilizadas en nuestro país, así como los nombres de algunos alimentos y platos.

Resultados: a. Documento guía para la enseñanza de la dieta prescrita con dieta normo calórica, baja en grasa, sodio, colesterol y pobre en proteínas animales; alta en vegetales frescos y nueces, con un buen aporte de calcio. Se incluye el diseño de la dieta y recomendaciones de compra, conservación y técnicas culinarias; b. Diseño de la estrategia de comunicación a los centros de salud de las comunidades de los participantes.

Conclusiones: Las enfermeras son los agentes de salud más implicados en la enseñanza de la dieta prescrita y en la adherencia a la medicación.

Realizar esta intervención con pericia y basándose en la evidencia científica, incidirá en un mejor cumplimiento de la misma y por tanto en una mejor salud presente y futura de los pacientes hipertensos.

Palabras clave: Enfermería. Educación nutricional. Hipertensión.

P4_26. La educación nutricional enlace entre el alta de enfermería del hospital y el seguimiento en la de atención primaria

Domínguez A¹, De Torres ML², López-Pardo M³, Del Sol J¹

¹Hospital Ciudad de Jaén. ²H. U. Miguel Servet, Zaragoza. ³H. U. Reina Sofía, Córdoba

Introducción: El paciente con tratamiento dieto terapéutico, al alta hospitalaria necesita control y adiestramiento por parte de enfermería, sin solución de continuidad en los cambios a un estilo de vida saludable. La estrategia es realizar un plan educativo con metodología enfermera que permita enlazar el tratamiento especializado con atención primaria.

Objetivo: Prevenir complicaciones del estado nutricional, instaurando hábitos de vida saludables con adiestramiento en los conocimientos sobre su patología sin pérdida de la continuidad de cuidados.

Material y método: Programa Educativo realizado en Consulta de Enfermería, con metodología enfermera, basada en la evidencia: a) Recogida de datos durante la entrevista, junto con el plan de cuidados; b) Valoración del estado de ansiedad, asertividad y actitud del paciente; c) Composición de alimentos, raciones y equivalencias por grupos de la pirámide; d) Evaluación de las ingestas adecuadas y técnicas culinarias saludables; e) Trucos y consejos para alimentarse en días especiales; f) Terminología adecuada a la formación intelectual del grupo receptor; g) Grado de cumplimiento dietético prescrito y adherencia a la medicación.

*Los pacientes han de acudir voluntariamente a la consulta de enfermería de educación nutricional.

Resultados: En el periodo desde el 1/ marzo/ 07 al 31/ marzo / 08 se identificaron 505 pacientes que precisaban educación nutricional en la valoración inicial. Se ha realizado el programa educativo en 473 casos y 32 no se presentaron. Se obtuvieron resultados satisfactorios e cuanto pérdida ponderal/ satisfacción en 398.

Conclusiones: Nuestro modelo de cuidados cubre las expectativas de los pacientes, mejorando su estado nutricional, su calidad de vida y resuelve dudas y situaciones de urgencia con la información aportada. Los participantes del programa presentan un alto nivel de satisfacción, manifestado en revisiones periódicas. La motivación se incrementa con el conocimiento progresivo de los alimentos a ingerir y de las formas culinarias.

Palabras clave: Enfermería. Educación nutricional. Alta hospitalaria. Atención primaria.

P4_27. Diseño de un cuestionario para el estudio de la demanda de complementos alimenticios y el consejo nutricional del profesional farmacéutico

Roset MA¹, Andres AM², Iracheta M¹, Mestre E¹, Tribó G¹, Rafecas M³

¹Vocalía de Alimentación del Colegio de Farmacéuticos de Barcelona COFB. ²Vocalía de Alimentación y Nutrición Colegio de Farmacéuticos de BarcelonaCOFB. ³Facultad Farmacia. Universidad de Barcelona

Introducción: Un estado de salud óptimo está relacionado con una buena alimentación. En determinadas épocas del año, primavera y verano principalmente, el consumo de complementos alimenticios es superior, coincidiendo con el deseo de perder de peso. El profesional farmacéutico, por su formación, puede orientar en el buen uso de estos complementos.

Objetivos: a. Diseñar un instrumento que recoja información sobre la demanda de complementos alimenticios en la oficina de farmacia; b. Conocer el perfil del consumidor en relación a la demanda de estos complementos. 3. Protocolizar la intervención del profesional farmacéutico ante la demanda de complementos alimenticios y su consejo nutricional.

Material y método: Se recogerá información sobre el tipo de demanda de complementos, diseñando un cuestionario dirigido a los usuarios sobre tipo de dietas, interacciones, hábitos alimentarios, motivación y tipo de producto que solicita. Así como, el consejo ofrecido por el farmacéutico/a. Se comprobará la eficacia del cuestionario realizando una prueba piloto en un número limitado de oficinas de farmacia.

Resultados: Los resultados obtenidos a partir del cuestionario servirán para determinar el perfil del usuario que demanda complementos, tipo de productos de mayor demanda, problemas de salud que se plantean y el consejo ofrecido por parte del profesional farmacéutico.

Conclusiones: El cuestionario constituirá un instrumento que podrá ser aplicado en un futuro en un estudio con mayor participación de profesionales farmacéuticos. Esta prueba piloto será la base para elaborar futuros protocolos que normalicen orientación y consejo nutricional desde la oficina de farmacia.

Palabras clave: Salud. Educación nutricional. Consejo alimentario.

P4_28. Implantación de un programa de atención farmacéutica sobre nutrición y dietética en oficina de farmacia

Cepeda M, Domínguez-Gil A, Domínguez-Gil S, Zato C, Taberner JV

Oficina de Farmacia

Objetivos: La actividad asistencial prestada por el farmacéutico/a de oficina de farmacia, con formación cualificada en Alimentación Nutrición y Dietética, es demandada por los ciudadanos con creciente interés ante las frecuentes noticias de los problemas sanitarios ocasionados por el seguimiento de las "dietas milagro". El objetivo de este trabajo ha sido desarrollar un programa práctico de intervención farmacéutica en educación nutricional y dietética para fomentar hábitos de vida saludables y salud de los ciudadanos.

Material y método: La implantación este programa tiene lugar desde Mayo de 2007 en una oficina de farmacia situada en Gijón, se toma al paciente las medidas antropométricas, presión arterial y parámetros bioquímicos. El asesoramiento dura entre 4 y 24 semanas, con menús sencillos, elaborados por la farmacia y distribuidos en 4 comidas diarias. El control es semanal. Se recomienda ejercicio físico.

Resultados: La edad de los solicitantes se sitúa entre 35 y 65 años. El 98% fueron mujeres. El grado de satisfacción y cumplimiento del programa es del 100%. Las dificultades ante los cambios de hábitos al principio son variables según la edad y el entorno familiar. Ejercicio físico varía debido a las ocupaciones personales presentando más aceptación caminar 30 minutos diarios.

Conclusiones: En España, el farmacéutico es en muchos casos el primer y único sanitario que presta su labor asistencial y de asesoramiento nutricional, acompañada de gran presión publicitaria. Las intervenciones públicas son imprescindibles para desenmascarar los tópicos más comunes.

Palabras clave: Oficina de farmacia. Nutrición. Atención farmacéutica.

P4_29. Servicio de control de peso y atención farmacéutica nutricional en la Oficina de Farmacia

Granda E¹, González E¹, Mateo M¹, Sanchis N²

¹Oficina de Farmacia. ²Muy Ilustre Colegio Oficial de Farmacéuticos de Valencia

Objetivos: Se basa en la puesta en marcha de un servicio de control de peso en la oficina de farmacia caracterizado por ser un servicio permanente en el que la atención nutricional se concreta mediante una técnica de atención farmacéutica individualizada y formalizada en una ficha de paciente. Dirigido al establecimiento de dietas en las que la pérdida de peso es progresivo -0,5 kg/semana- con especial énfasis en educación sobre hábitos alimenticios, y complementadas con productos caracterizados por ser medicamentos sin receta o complementos alimenticios. El servicio comprende la negociación de márgenes de adquisición de los productos que compensen su implantación, no es una franquicia ni un servicio en el que farmacia o paciente tengan que abonar cantidad económica alguna.

Material y método: Su establecimiento viene precedido de cursos de formación nutricional y de técnicas de marketing adaptados a la implantación de dietas, así como de apoyo promocional en medios de comunicación y punto de venta.

Resultados: Las farmacias que han implantado el servicio declaran -desde el punto de vista del control de peso que los resultados son altamente satisfactorios y se alejan del concepto de "dieta milagro" que debe estar ausente en la farmacia, y cumplir los objetivos económicos marcados, siendo un medio favorable para incentivar a sus adjuntos profesional y económicamente-.

Conclusiones: El servicio se ha establecido en Almería, Málaga, Valencia, Alicante y Granada con distintos grados de implantación. Es un servicio diseñado y controlado por farmacéuticos que permite una pérdida de peso gradual y segura.

Palabras clave: Atención farmacéutica. Oficina de farmacia. Control de peso.

P4_30. Influencia del consumo de aceites termooxidados y del estado nutricional sobre la expresión génica de la enzima catalasa en ratas Wistar en crecimiento

Schultz AR¹, Saavedra V², González MJ³, Bastida S¹, Benedí J², Sánchez-Muniz F¹

¹Departamento de Nutrición y Bromatología I. Facultad de Farmacia. Universidad Complutense. ²Departamento de Farmacología. Facultad de Farmacia. Universidad Complutense. ³Departamento de Nutrición, Bromatología y Toxicología. Facultad de Farmacia. Universidad de Alcalá.

Objetivos: Estudiar el efecto de un aceite de girasol alterado tras un proceso oxidativo, en ratas normales en crecimiento y ratas en ayuno.

Material y método: El estudio se realizó en 24 ratas Wistar macho y distribuidos en 4 grupos experimentales: Dos de los lotes recibieron la ingesta diariamente (control normal), uno de los cuales estuvo en ayunas el último día (control ayuna). Los 2 grupos restantes, se les administró durante tres días mediante cánula esofágica 1g de aceite alterado (33% de compuestos alterados) y al cuarto día se canuló 1g/100 g animal de aceite alterado. Uno de estos grupos estuvo en ayunas. Los hígados obtenidos de estas ratas se utilizaron para analizar la expresión génica de la enzima catalasa mediante la técnica de la polimerasa (PCR).

Resultados: La expresión génica del enzima se modificó por ambos factores: alteración del aceite y situación o no de ayuno. El aceite termooxidado elevó la expresión génica la catalasa, mientras que el ayuno la disminuyó.

Conclusiones: La ingesta de aceites alterados con elevado contenido de compuestos polares disminuye la defensa antioxidante vía catalasa como consecuencia del ayuno. La situación de ayuno puede producir un incremento de los procesos oxidativos intracelulares, al tiempo que disminuye la capacidad del animal para hacer frente a los mismos.

Palabras clave: Aceites termooxidados. Estado nutricional. Catalasa.

P4_31. Niveles postprandiales de triglicéridos en mujeres normolipidémicas. Implicación de polimorfismos de la apolipoproteína E y lipoproteinlipasa

Gassó P¹, Mas S¹, Crescenti A¹, Deulofeu R², Lafuente A¹

¹Departamento de Anatomía Patológica, Farmacología y Microbiología. Facultad de Medicina. Universidad de Barcelona. IDIBAPS. ²Servicio de Bioquímica Clínica. Hospital Clínico Universitario de Barcelona

Objetivos: Determinar si variaciones genéticas en la apolipoproteína E (APOE) y lipoproteinlipasa (LPL) determinan una mayor susceptibilidad al incremento postprandial de triglicéridos (TG) después de una sobrecarga lipídica.

Material y método: Se realizó un estudio cruzado a doble ciego con 52 mujeres normolipidémicas y con un índice de masa corporal (IMC) ≥ 25 . En dos ensayos independientes, las participantes se sometieron a dos modelos diferentes, A y B, de sobrecarga lipídica. Dos extracciones de sangre, una basal en ayunas y otra 2 horas después de la ingesta, permitieron valorar el incremento de TG postprandiales. Posteriormente se procedió al genotipado de la APO E (e2, e3 y e4) y de polimorfismos de la LPL (HindIII y S477X).

Resultados: Los incrementos de TG permitieron establecer 2 poblaciones fenotípicamente muy diferenciadas: una de fenotipo de baja absorción de TG, que mostró incrementos ≥ 67 mg/dL, y otra de fenotipo de alta absorción (>67 mg/dL). Las participantes mantuvieron la misma clasificación tanto en el modelo A como en el B (A: 36.3 ± 16.7 vs. 99.7 ± 24.9 y B: 30.0 ± 30.3 vs. 73.6 ± 25.5 ; $p < 0.001$). Un 46,1% de las portadoras de más de un alelo LPL mutado (H1 o X477) correspondían al grupo de baja absorción de TG, mientras que sólo un 7,6% correspondían al de alta absorción (OR=0.09, $p=0.03$). Al realizar el estudio de haplotipos se observó la misma tendencia, donde la portadoras del diplotipo H1X447 estaban únicamente presentes en el grupo de baja absorción de TG (OR=0.01, p -value=0.009).

Conclusiones: Individuos con alelos mutados de la LPL podrían presentar una absorción reducida de TG.

Palabras clave: Respuesta posprandial de triglicéridos. Polimorfismo. Lipoproteinlipasa.

P4_32. Estudio de los alimentos de tipo funcional, enriquecidos o de composición modificada comercializados en la Comunidad de Madrid

Partearroyo T, Tinaut C, Samaniego-Vaesken L, Úbeda N, Alonso-Apperte E, Varela-Moreiras G

Departamento de Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos. Facultad de Farmacia. Universidad San Pablo CEU. Madrid

Objetivos: Actualmente se comercializa una gran variedad de productos de tipo "funcional", enriquecidos en determinados componentes y nutrientes o modificados en su composición. Sin embargo, se desconoce en gran medida su eficacia, su impacto sobre la población y su seguridad. El objetivo de nuestro estudio fue la elaboración de una Base de Datos de todos los alimentos de tipo funcional (AF) comercializados en la Comunidad de Madrid, recogiendo su composición, sus alegaciones y su población diana, así como la evidencia científica publicada de los mismos.

Material y métodos: Se elaboró una Base de Datos mediante un estudio de mercado desde septiembre de 2006 hasta mayo de 2007. Se evaluó a través de una revisión bibliográfica la evidencia que avala su funcionalidad potencial.

Resultados: La Base de Datos incluyó un total de 260 productos: un 50% eran cereales y derivados, un 33% lácteos, y ya con menos de un 4% cada uno:

sustitutos de comidas, zumos, aceites y grasas, carnes, productos derivados de soja, bebidas sin alcohol y huevos. Las alegaciones nutricionales más comunes se encuentran en AF con fibra ("Rico en fibras", "Fuente de fibras" o con "alto contenido en harinas o cereales integrales"), en los sustitutos de comida, encontramos: "Ideal para dietas de control de peso", y la alegación más frecuente dentro del grupo genérico de niños es: "Crecimiento y Energía".

Conclusiones: La base de datos constituye un registro actualizado de AF junto con la evidencia científica de cada componente en cuanto a sus funciones "clásicas" y "emergentes", grupos susceptibles de padecer deficiencias, excesos, interacciones y toxicidad.

Palabras clave: Alimentos funcionales. Alimentos enriquecidos. Alegaciones de salud. Etiquetado nutricional.

P4_33. Efecto del consumo de dietas conteniendo cárnico enriquecidos con alga Nori y colesterol sobre el perfil lipoproteico de ratas Wistar en crecimiento

Olivero RJ¹, Schultz A², Gonzalez L², Bastida S², Benedí J³, Sánchez F²

¹Dep. Nutrición, Bromatología y Toxicología. Facultad Farmacia. Universidad de Alcalá. ²Dep. Nutrición. Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid. ³Dep. Nutrición. Universidad Complutense de Madrid. ³Dep. Farmacología. Universidad Complutense de Madrid

Objetivos: Estudiar en ratas en crecimiento los efectos del consumo durante 5 semanas de dietas que contenían cárnico enriquecidos con alga Nori (Porphyra umbilicalis), con adición o no de colesterol, sobre la composición lipoproteína.

Material y método: Se realizó el estudio en 40 ratas Wistar en crecimiento que se dividieron en 4 grupos que recibieron dietas AIM-93 modificadas mediante la adición de un 15% de cárnico reestructurados liofilizados. El lote A ingirió el cárnico control; el lote B, cárnico control más agente hipercolesterolemiante (2% colesterol y 0,4% ácido cólico); el lote C, cárnico enriquecido en Nori (5% en peso seco) y el lote D, cárnico enriquecido en Nori (5% en peso seco) más el agente elevador de la colesterolemia (2% colesterol y 0,4% ácido cólico). Se cuantificó la ingesta de alimento y el incremento de peso. Se separaron las lipoproteínas del plasma mediante ultracentrifugación en gradientes salinos de densidad a 50.000 r.p.m durante 7 horas. Se determinaron VLDL-c, LDL-c, HDL-c y colesterol total.

Resultados: El consumo de la dieta enriquecida con un cárnico con algas no produjo diferencias significativas en las concentraciones de VLDL, IDL+LDL, HDL colesterol y colesterol total ($p > 0,1$), en ratas normocolesterolemicas, mientras que si fue observada una disminución significativa en las concentraciones de VLDL, IDL+LDL, HDL colesterol y colesterol total ($p > 0,001$), en las ratas que consumieron la dieta enriquecida con un cárnico con algas mas el agente hipercolesterolemiante.

Conclusiones: El consumo de la dieta conteniendo un cárnico enriquecido con alga Nori es capaz de frenar significativamente el efecto hipercolesterolemiante inducido por el colesterol dietético. Subvencionado por el proyecto AGL 2005-07204-C02-01.

Palabras clave: Lipoproteínas. Alga Nori. Colesterol.

P4_34. Evaluación del aceite de oliva como ingrediente en el desarrollo de productos de bollería para niños

Zulueta A, Aja S, Bellver M, Cervera-Valle L

FEGREPPA

Objetivos: Evaluar la sustitución de grasas saturadas en la formulación de un producto de bollería por aceite de oliva y conocer el grado de información de los niños de primaria sobre los beneficios de dicho aceite.

Material y método: La muestra se compone de 124 niños de entre 9 y 13 años. En una 1ª fase se analiza el producto elaborado con aceite de oliva frente al tradicional mediante categorización hedónica y selección de preferencia. En una 2ª fase, se valora en una escala hedónica de 3 puntos los parámetros aroma, textura, sabor y aceptación global. Posteriormente, los participantes responden a un cuestionario nutricional. La fiabilidad de las repuestas se evalúa mediante repetición del análisis intra e interdía (2 semanas consecutivas).

Resultados: Los resultados del estudio quedan validados con las correlaciones intradía ($r=0.446$, $p<0.05$) e interdía ($r=0.249$, $p<0.05$) estadísticamente obtenidas. El producto con aceite de oliva fue valorado como “me gusta mucho” por el 52% de los participantes y ambos productos obtuvieron una elevada aceptación global (7.49 vs 8.21, para el producto con aceite de oliva y mantequilla respectivamente). Sin embargo, el producto elaborado con mantequilla resulta más electo (73%) debido a su sabor más suave. El 86% de los niños indica que el aceite de oliva es una grasa más saludable y es de destacar que el 59% elegiría el producto con aceite de oliva conociendo su composición nutricional.

Conclusiones: La información nutricional para el producto con aceite de oliva parece ser un factor relevante en la elección del mismo.

Palabras clave: Aceite de oliva. Bollería saludable. Población infantil.

P4_35. Procedimiento de comunicación del Muy Ilustre Colegio Oficial de Farmacéuticos de Valencia de las alertas de seguridad alimentaria

Ibáñez V¹, Guardiola MT¹, Carrascoca C¹, Abadía AM², Baixauli V², Moscardó J¹

¹Muy Ilustre Colegio Oficial de Farmacéuticos de Valencia. ²Colegio Oficial de Farmacéuticos de Valencia

Objetivos: Mejorar el acceso de los farmacéuticos a la información contenida en las alertas de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), y asegurar la distribución de dicha información de la forma más rápida posible, utilizando los avances tecnológicos disponibles.

Material y método: Desde el MI Colegio Oficial de Farmacéuticos de Valencia se informa a las Oficinas de farmacia (OF) de las alertas alimentarias remitidas por la AESAN, o por otros organismos competentes como la Agencia Valenciana de la Salud, así, como las seleccionadas de sus páginas web, referentes a incumplimientos de la legislación vigente en materia de etiquetado, presentación, publicidad o comercialización ilegal de preparados alimenticios para regímenes dietéticos y/o especiales, y las alertas vinculadas al consumo de alimentos, que por su trascendencia para la salud, las OF puedan contribuir a informar a la población. Medios de transmisión utilizados: SMS a móviles, EMAIL, WEB colegial, www.redfarmaceutica.com, y correo postal.

Resultados: Entre enero 2004 Junio 2008 se comunicaron 50 alertas que hicieron referencia: 46% a alimentos (24% contaminación por hidrocarburos del aceite de girasol, 22% pollo asado) el 14% gripe aviar, y el 40% restante a preparados alimenticios para regímenes dietéticos y/o especiales.

Conclusiones: El sistema de comunicación utilizado nos permite difundir las alertas de seguridad alimentaria de forma rápida a las OF, para que a través de estas se informe de sus usuarios y llevar a cabo en su ámbito asistencial las actuaciones requeridas para la prevención y control que se establezcan en cada caso.

Palabras clave: Alertas seguridad alimentaria. Oficina de farmacia. Comunicación.

P4_36. Eficiencia y eficacia de placas Rodac y membranas de nitrocelulosa en el análisis microbiológico de superficies en los servicios de restauración de la Universitat de València

Barrios V¹, Bayarri A¹, Bueno A¹, Soriano JM², Tortosa E¹, Valero R¹

¹ADINU. Facultad de Farmacia. Universidad de Valencia. ²Area de Nutrición y Bromatología. Facultad de Farmacia. Universidad de Valencia

Objetivos: Divulgar y fomentar entre el colectivo universitario y público en general aspectos relacionados con la alimentación, nutrición y salud de la mano de los estudiantes de la Dep. en Nutrición Humana y Dietética.

Material y método: Mediante recursos obtenidos de la Universidad de Valencia se realizan proyectos y actividades en el ámbito de la nutrición, la alimentación y la dietética.

Resultados: Desde el año 2004 hasta el momento se han llevado a cabo actividades como “Semana e la Alimentación”, la cual va por su cuarta edición y consta de varias ponencias relacionadas con temas de interés para el colectivo. Además se ha llevado a cabo la “Jornada Gastronómica”, con lo que se pretende acaecer el mundo de la gastronomía y cocina a la nutrición y salud. Este año se ha realizado la “Semana de la Nutrición”, donde se ha evaluado el estado nutricional y hábitos alimentarios del público asistente, y se trabaja con la FESNAD en el Día Nacional de la Nutrición. En la parte de la investigación se han llevado a cabo proyectos destinados a la cooperación y solidaridad con poblaciones que presentan irregularidades en su estado nutricional y alimentación como son los niños de zonas del Sahara y Ucrania.

Conclusiones: El fomento, la divulgación y promoción de todos aquellos aspectos que conciernen a la alimentación, nutrición y salud mediante expertos dietistas- nutricionistas ayuda a una mejora en el estado y calidad de vida de la población.

Palabras clave: Educación. Alimentaria. Nutricional.

P4_37. Aplicación de los nuevos métodos de análisis microbiológico en los servicios de restauración de la Universidad de Valencia

Sospedra I¹, Rubert JV¹, Soler C², Soriano JM¹, Mañes J¹

¹Área de Nutrición y Bromatología. Facultad de Farmacia. Universitat de València. ²Área de Tecnología Alimentaria. Facultad de Farmacia. Universitat de València

Objetivos: El objetivo de este trabajo es valorar la calidad higiénico-sanitaria de las comidas preparadas en los servicios de restauración de la Universitat de Valencia con la finalidad de determinar si su ingesta puede representar un problema para la salud. Para la interpretación de los resultados se aplicaron los criterios microbiológicos establecidos en la reglamentación española vigente (RD 3484/2000) según la cual se fijan un número de unidades de muestra igual a cinco ($n=5$), así como un valor umbral (m) y un valor límite (M) del número de bacterias.

Material y método: Las muestras de comidas preparadas se recogieron en envases estériles y se procedió al análisis de los microorganismos establecidos como indicadores, Aerobios mesófilos y Enterobacteriaceas por recuento en placa PCA y por el método del número más probable, respectivamente. Para la detección de los testigos de higiene se utilizó un medio cromogénico para Escherichia coli y agar Baird Parker para Staphylococcus aureus. Los microorganismos patógenos presentes en las muestras fueron aislados e identificados por siembra en medios selectivos y pruebas bioquímicas.

Resultados: La calidad de las comidas preparadas en los comedores universitarios es aceptable, si bien al existir un porcentaje de alimentos que superan los límites establecidos en microorganismos indicadores (30%) y testigos de falta de higiene (2%) se hace necesario un control en las etapas de manipulación de dichos alimentos.

Conclusiones: La aplicación de la nueva normativa aporta información más precisa acerca de la presencia de microorganismos lo que implica mayor seguridad alimentaria.

Palabras clave: Calidad higiénico-sanitaria. Comidas preparadas. Análisis microbiológico.

P4_38. Irregularidades de etiquetado en las aguas envasadas

Aguado I, Blasco O, Clemente MJ, Pascual M, Torres M
Oficina de Farmacia

Objetivos: Ante el gran aumento en el consumo de aguas envasadas, es de fundamental importancia la información que a través del etiquetado se transmite al consumidor preocupado por las menciones saludables especificadas en la etiqueta.

Material y método: Estudio Descriptivo utilizando 43 etiquetas de aguas envasadas comercializadas en España y recogidas de forma aleatoria en la comunidad valenciana.

Resultados: De las 43 marcas analizadas, 21 cumplen la normativa vigente en todos sus parámetros, y los motivos de incumplimiento del resto las desglosamos en 4 grupos de menciones que inducen a engaño, 1. atribuir al agua propiedades adelgazantes; 2. asegurar al agua propiedades curativas; 3. indican cualidades químicas cuando el análisis químico no las revela; 4. presentan afirmaciones de "fantasía" sin fundamento.

Conclusiones: De acuerdo con la normativa vigente existe un mayor cumplimiento en los parámetros de identificación y un gran índice de irregularidad en menciones por publicidad engañosa referente a sus propiedades saludables. A pesar de las características inocuas del agua, existen menciones que pueden acarrear consecuencias graves, sobre todo cuando las supuestas propiedades curativas pueden llevar a una menor adherencia a determinados tratamientos farmacológicos.

Palabras clave: Etiquetado. Agua envasada. Normativa.

P4_39. Protocolo de actuación para establecer si existen diferencias organolépticas, microbiológicas y polifenólicas en un vino tinto sometido a filtración por membranas con diferente tamaño de poro

Peidró MJ¹, Girón F², Sanchis N¹

¹Muy Ilustre Colegio Oficial de Farmacéuticos de Valencia. ²Bodegas Chozas Carrascal

Objetivos: Elaborar un protocolo de actuación para establecer si existen diferencias organolépticas, microbiológicas y polifenólicas en vinos tintos sometidos a microfiltración con membranas de diferente tamaño de poro y un vino sin ser sometido a microfiltración. Dentro del mundo de la enología actual existen diferentes tendencias en cuanto a la filtración de los vinos: por un lado se encuentran los que opinan que la microfiltración reduce la calidad de los vinos y por otro los que opinan que la microfiltración no sólo no reduce la calidad organoléptica ni modifica su carga polifenólica, sino que además asegura su control microbiológico.

Material y método: Vino tinto de la añada 2006 con un año en barrica. Membranas de microfiltración Millipore de 1, 0.65 y 0.45 micras. Microscopio. Espectrofotómetro.

Resultados: Este trabajo ha sido realizado con un vino tinto procedente de la variedad tempranillo al cual se le aplicaron cuatro procesos de microfiltración diferentes. Todas las pruebas se realizaron con ocho repeticiones de cada una de ellas. El tratamiento estadístico realizado con los resultados obtenidos permite ver las diferencias existentes entre los vinos analizados.

Conclusiones: El seguimiento de este protocolo permite establecer una pauta de actuación para determinar cual es la mejor opción de microfiltración para asegurarnos de la mejor calidad tanto organoléptica como polifenólica de los vinos y su total protección a nivel microbiológico.

Palabras clave: Vino. Filtración. Caracteres microbiológicas y organolépticas.

P4_40. Laboratorio de salud pública de UTEF, S.A.: adaptación al Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano

Guardiola MT, Sorli C, Bayo V, Gago A, Cebrián S, Pérez AM
UTEF, S.A.

Objetivos: Describir la actividad del laboratorio de Salud Pública de UTEF, SA certificado por la ISO 9000:2000.

Material y método: Se establecen de acuerdo a lo indicado en el RD 140/2003. Parámetros determinados: Aerobios a 22°C y 37°C, Coliformes fecales y totales, Clostridium perfringens, Enterococos, Acidez, Alcalinidad, Aluminio, Amonio, Cadmio, Calcio, Cianuros, Cloruros, Cobre, Conductividad, Color, Cromo, DBO, DQO, Detergentes aniónicos y catiónicos, Dureza, Fluor Hierro, Magnesio, Manganeseo, Materia orgánica total, Niquel, Nitratos, Nitritos, Olor, pH, Plomo, Potasio, Sodio, Sólidos en suspensión, Sulfatos, Turbidez.

Resultados: Desde el año 2004 en UTEF, S.A se han analizado un total de 1165 muestras de aguas de diversos orígenes (hogar, aljibes, riego, industriales, etc) a solicitud de Farmacéuticos de Oficina de Farmacia (OF) y/o Titulares en el ejercicio de sus funciones establecidas en el Plan de Seguridad Alimentario, tanto en lo referido al control de agua potable a través de los abastecimientos destinados directamente al consumo (92%), como a la utilizada en las industrias y/o establecimientos alimentarios (8%) procedentes en este caso de un Convenio con la Federación Gremial de Panadería y Pastelería de la provincia de Valencia.

Conclusiones: El laboratorio de Salud Pública de UTEF, SA realiza un importante servicio a los farmacéuticos, que permite la realización de las tareas que en el ámbito del control de la calidad del agua, venían realizando tradicionalmente, y que a partir de la entrada en vigor del RD 140/2003, exige unos requerimientos que no siempre están alcance de la OF.

Palabras clave: Calidad de agua. Laboratorio salud pública. Farmacéutico.

P4_41. Aporte de vitamina C de una bebida a base de vegetales tratada por altas presiones hidrostáticas

Esteve MJ, Gonzalez-Carrascosa R, Barba FJ, Benedicto J, Frígola A
Área de Nutrición y Bromatología. Universitat de Valencia

Objetivos: Estimar el aporte de vitamina C de una bebida a base de vegetales tratada por Altas Presiones Hidrostáticas (APH).

Material y método: La muestra es una bebida a base de vegetales con la siguiente composición: tomate (33%), agua (25%), pimiento verde (16,67%), apio (8,33%), pepino (4,17%), cebolla (4,17%), zanahoria (4,17%), limón (1,67%), sal (0,1g), aceite de oliva (0,83%). La muestra se introduce en botes

de polietileno baja densidad (PE-LD) y se trata a diferentes presiones (1000-4000 bars) durante 5 minutos. Los tratamientos se realizan en una unidad de altas presiones EPSI NV, Walgoedstraot19 (Bélgica). Métodos: El contenido en vitamina C se determina por polarografía (Aparicio, *et al.*, 1992).

Resultados: La muestra fresca, con un contenido en vitamina C de 20.13 ± 3.07 mg/100 ml, es tratada a diferentes presiones por APH. Al realizar el análisis estadístico no se aprecian diferencias significativas ($p < 0.05$) entre las muestras tratadas a distintas presiones ni con la muestra fresca. Se observa que las pérdidas son mayores (4%) cuando la concentración inicial de ácido ascórbico es menor.

Conclusiones: El consumo de una ración (330 ml) de esta bebida permite cubrir el 100% RDA de vitamina C según la OMS ya que el tratamiento por APH en las condiciones estudiadas no afecta al contenido en vitamina C. AGL-2006-13320-C03-03 (fondos FEDER), Ayuda a grupos 3/147 y GV/2007/048). Barba F. FPI de la Generalitat Valenciana. González R. contrato adscrito al proyecto (AGL-2006-13320-C03-03).

Palabras clave: Vitamina C. Alimentos funcionales. Tecnologías emergentes.

P4_42. Sabrosanos, derivados cárnicos bajos en grasa: estrategia para una alimentación saludable

Esteve MJ, Frigola A

Área Nutrición y Bromatología. Universitat de Valencia

Objetivos: En España el fomento de una alimentación saludable y la práctica de actividad física para disminuir la incidencia de la obesidad y la morbilidad y mortalidad relacionadas con enfermedades crónicas ha llevado al desarrollo de la denominada Estrategia para la Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad (NAOS), con una buena acogida por la industria alimentaria española, además de incluir una nueva herramienta, la normativa sobre Alegaciones Nutricionales y Alegaciones de Salud en Alimentos. El objeto de este estudio es la modificación tanto cualitativa como cuantitativa de la composición de una gama de productos cárnicos bajos en grasa.

Material y método: Productos cárnicos cocidos y crudos (longaniza, morcilla, chorizo y hamburguesa) en los que se elimina la grasa animal libre y se añade aceite de oliva (1%). También se estudia la adición de otros componentes dependiendo del producto como proteína de soja, arroz, pan rallado, dextrosa, etc.

Resultados: En la línea "Sabrosanos" se valora su composición nutricional, perfil lipídico y repercusión al introducirlos en la dieta habitual observando que se reduce el contenido calórico y con una calidad (perfil lipídico) superior. Por otra parte al introducir estos productos en la dieta se favorece una alimentación equilibrada, variada, agradable y saludable.

Conclusiones: Se han desarrollado diversos productos cárnicos tradicionales mejorando su composición nutricional y adaptados a las nuevas necesidades de salud. Se espera que los alimentos cárnicos funcionales con el tiempo representen una importante cuota de mercado.

Palabras clave: Alimento funcional. Derivados cárnicos. Bajos en grasa.

P4_43. Evaluación de alimentos funcionales para deficiencia de hierro en mujeres adolescentes de Morelos, México

Quintero AG¹, Puga R¹, Sánchez J¹, Polo FJ²

¹CeProBi-IPN. ²APC-Europe

Objetivos: Evaluar la utilidad de un concentrado de hierro hemo adicionado a galletas tipo sándwich en mujeres adolescentes, para prevenir la deficiencia de hierro.

Material y método: Se realizó un estudio clínico aleatorizado doble ciego en 128 mujeres adolescentes de 9 escuelas. Con los valores iniciales de hemoglobina, se seleccionó a las adolescentes con las concentraciones más altas para conformar un control pasivo ($n=42$) que consumió un placebo. Con el resto de las adolescentes se formaron aleatoriamente 2 grupos, un control activo ($n=43$) que consumió galletas con sulfato ferroso y el grupo de estudio ($n=43$) con hierro hemo. Esta suplementación se efectuó durante 7 semanas, realizándose determinaciones de biometría hemática (Celly 70 serie A-221) y de ferritina y hierro séricos (Spinlab serie 5-5312).

Resultados: Las diferencias en hemoglobina inicial y final, de los tres grupos fue estadísticamente significativa; los grupos que consumieron galletas con hierro (hemo o sulfato) aumentaron su concentración de hemoglobina al final y el control pasivo la disminuyó ligeramente, aunque este grupo se mantuvo con el promedio más alto. Tanto el control pasivo como el activo presentaron un decremento en ferritina, siendo la diferencia en éste último estadísticamente significativa; es decir, el descenso de ferritina podría ser real en las adolescentes que comieron galletas fortificadas con sulfato. El hierro sérico presenta incremento al final del estudio en ambos grupos con galletas fortificadas, pero esta diferencia no es estadísticamente significativa. La prevalencia de anemia inicial fue de 3,9% y la final de 2,3%.

Conclusiones: Los valores encontrados de ferritina en el grupo de estudio hacen pensar en el hierro hemo como un buen ingrediente para elaborar alimentos funcionales para la deficiencia de hierro.

Palabras clave: Hierro hemo. Adolescentes. Anemia.

P4_44. La Dieta Sin Gluten: un nuevo reto en la formación de los profesionales de la nutrición

Tegedor I¹, Ecuriola B¹, Fuentes J², Esteve C², Martí F², Sanchis N³

¹Asociación de Celíacos de la Comunidad Valenciana. ²Oficina de Farmacia. ³Muy Ilustre Colegio Oficial de Farmacéuticos de Valencia

Objetivos: La Enfermedad Celíaca es la enfermedad crónica intestinal más frecuente, con una prevalencia del 1/100 de la población, sin embargo es todavía hoy la gran desconocida entre algunos profesionales sanitarios de la nutrición. Ante esta situación nos hemos planteado como objetivo formar a los Profesionales sanitarios en general y particularmente a los dedicados a la nutrición, en la alimentación del paciente celiaco en las especiales características de la Dieta Sin Gluten.

Material y método: Realización de Jornadas Formativas. Contenidos: La Enfermedad Celíaca. Normativas Alimentarias. La Dieta Sin Gluten., Alimentos Especiales Sin Gluten, Contaminaciones Cruzadas, Manipulación de Alimentos, Carencias Nutricionales. Adaptación de Menús. Así mismo se proporciona información sobre los recursos ofertados por las Asociaciones de Celíacos. El profesorado estará compuesto por personal cualificado de la Asociación de Celíacos de la Comunidad Valenciana y de la Federación de Asociaciones de Celíacos de España. Cada jornada será de 4 horas con un desarrollo teórico práctico.

Resultados: Nuestro proyecto comenzará durante el curso 2008/09 y se extenderá por toda la Comunidad Valenciana.

Conclusiones: La adecuada formación y actualización de conocimientos de los profesionales sanitarios en materia de alimentación y nutrición, es decisiva para poder informar al paciente celiaco que debe realizar un estricto control diario de la composición de los alimentos que ingiere, para controlar su enfermedad y mantenerse sano. Desde Asociación de Celíacos de la Comunidad Valenciana nos hemos propuestos que entre todos hagamos de esta premisa una realidad.

Palabras clave: Enfermedad celiaca. Farmacia. Asociación de enfermos.

P4_45. Proyectos nutricionales de la asociación de dietistas- nutricionistas universitarios (ADINU)

Barrios V¹, Bayarri A¹, Bueno A¹, Soriano JM², Tortosa E¹, Valero R¹

¹ADINU. Facultad de Farmacia. Universidad de Valencia. ²Area de Nutrición y Bromatología. Facultad de Farmacia. Universidad de Valencia

Objetivos: Divulgar y fomentar entre el colectivo universitario y público en general aspectos relacionados con la alimentación, nutrición y salud de la mano de los estudiantes de la Dip. en Nutrición Humana y Dietética.

Material y método: Mediante recursos obtenidos de la Universidad de Valencia se realizan proyectos y actividades en el ámbito de la nutrición, la alimentación y la dietética.

Resultados: Desde el año 2004 hasta el momento se han llevado a cabo actividades como "Semana e la Alimentación", la cual va por su cuarta edición y consta de varias ponencias relacionadas con temas de interés para el colectivo. Además se ha llevado a cabo la "Jornada Gastronómica", con lo que se pretende acercar el mundo de la gastronomía y cocina a la nutrición y salud. Este año se ha realizado la "Semana de la Nutrición", donde se ha evaluado el estado nutricional y hábitos alimentarios del público asistente, y se trabaja con la FESNAD en el Día Nacional de la Nutrición. En la parte de la investigación se han llevado a cabo proyectos destinados a la cooperación y solidaridad con poblaciones que presentan irregularidades en su estado nutricional y alimentación como son los niños de zonas del Sahara y Ucrania.

Conclusiones: El fomento, la divulgación y promoción de todos aquellos aspectos que conciernen a la alimentación, nutrición y salud mediante expertos dietistas- nutricionistas ayuda a una mejora en el estado y calidad de vida de la población.

Palabras clave: Educación. Alimentaria. Nutricional.

P4_46. Formación y educación alimentaria. M.I. Colegio Oficial de Farmacéuticos de Valencia (1960-2008)

Guardiola MT, Climent J, Giner J, Moratal F, Ferrer E

Muy Ilustre Colegio Oficial de Farmacéuticos de Valencia

Objetivos: La farmacia y la alimentación tienen un nexo de unión en la Licenciatura en Farmacia, la Bromatología. Tradicionalmente, el M.I Colegio Oficial de Farmacéuticos de Valencia (M.I.C.O.F.V) ha realizado actividades en esta materia, comenzando con la puesta en funcionamiento de su laboratorio en 1931, y continuando con la creación de la Unión de Técnicas Farmacéuticas Españolas (U.T.E.F.S.A) en 1960. El objetivo de la presente comunicación es describir la formación, reciclaje y perfeccionamiento de los farmacéuticos en materia alimentaria (1960-2008).

Material y método: La formación impartida es teórico-práctica, se ha solicitado la declaración de "Interés Sanitario" por la Consellería de Sanidad y la acreditación por la Comisión de Formación Continuada del EVES, en aquellos cursos considerados de carácter científico-sanitario. El M.I.C.O.F.V cuenta con un laboratorio acreditado para la realización de prácticas en alimentación. Colabora con las Universidades para la realización de cursos

de formación y con otras instituciones o entidades como Asociaciones de enfermos (diabéticos, celíacos, anoréxicos y bulímicos, etc.) realizando jornadas educativas, cursos y publicaciones.

Resultados: Periodo 1960-2008 se ha impartido un total de 100 cursos, conferencias y jornadas agrupados en las siguientes áreas temáticas: cursos teórico-prácticos control químico-bacteriológico aguas consumo público, cursos toxicología-seguridad alimentaria, cursos nutrición-dietética, jornadas alimentación infantil-pediatría, cursos salud pública, cursos manipulaciones alimentos, cursos apertura nuevas oficinas farmacia con formación en alimentación, cursos conocimiento-análisis sensorial vinos, y complementariamente, jornadas "Día Nacional de la Nutrición".

Conclusiones: El M.I.C.O.F.V con su actividad docente ha formado, reciclado y perfeccionado a un gran número de farmacéuticos en materia de alimentación.

Palabras clave: Formación. Educación. Alimentaria.

P4_47. Formación para farmacéuticos en la nutrición del paciente diabético

Taberner JV¹, Grau MJ², Nebot B¹, Del Toro M³, Navasquillo A¹, Fernández MC¹

¹Muy Ilustre Colegio Oficial de Farmacéuticos de Valencia. ²Oficina de Farmacia. ³Asociación Valenciana de pacientes con diabetes

Objetivos: Este Colegio sensible a la atención a dispensar a los pacientes crónicos ha suscrito convenios de colaboración con distintas asociaciones de pacientes. En 2004, se firmó el Acuerdo que rige con la Asociación Valenciana de Diabetes, contemplándose en el mismo la realización de cursos de formación específicos sobre esta patología a fin de permitir la actualización permanente de los profesionales farmacéuticos. Conscientes de la importancia de la dieta alimenticia del paciente con diabetes como uno de los pilares básicos del tratamiento de la enfermedad, se fijó como estrategia perfeccionar la formación en nutrición del farmacéutico que presta sus servicios en farmacia.

Material y método: Cursos teórico-prácticos impartidos por endocrinólogos y farmacéuticos especialistas en nutrición, acreditados por la Escuela Valenciana de Estudios en Salud Pública y declarados de interés sanitario por el Ministerio de Sanidad.

Resultados: Realización anual de los siguientes cursos: Formación en diabetes para farmacéuticos, desde 2008. Formación en atención farmacéutica, atención farmacéutica en diabetes, desde 2004. Alimentación y Dietética. Dietas restrictivas. Diabetes, desde el 2000. Formación pediátrica para Farmacéuticos, donde se contempla la diabetes en el embarazo y el niño con diabetes, desde 1.998. Celebración Día Nacional de la Nutrición, desde el año 2002 y distintas conferencias sobre alimentación en la Diabetes.

Conclusiones: Perfeccionamiento de los conocimientos del farmacéutico en relación con la nutrición del paciente con diabetes, lo que supone un plus añadido a su actividad profesional redundando en la mejora de la calidad en la atención a este paciente.

Palabras clave: Actualización. Diabetes. Colegio farmacéutico.